



# FOUR A MICRO-ONDES "Steam SolarCUBE™"

## MANUEL D'UTILISATION

### ATTENTION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.  
LES FABRICANTS NE SONT PAS RESPONSABLES DE PROBLEMES ISSUS DES DIFFICULTES DE L'USAGER A  
SUIVRE CES INSTRUCTIONS.

## MP-9280NBV

P/No: MFL34213711

# Sommaire

## 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 micro-ondes entrent dans la zone de cuisson à travers des ouvertures à l'intérieur du four. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser les côtés métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer des matériaux comme le verre, la porcelaine et le papier, avec lesquels sont construites les assiettes de cuisson pour micro-ondes saines.

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 SolarCUBE, 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 <restante> qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.**

Sommaire	2
Consignes importantes de sécurité	3 ~ 7
Précautions	8
Déballage et installation	9 ~ 10
Bandeau de commande	11
Réglage de l'horloge	12
Sécurité enfant	13
Niveaux de puissance	14 ~ 15
Gril	16
Cuisson combinée gril et micro-ondes	17
Préchauffage	18
Cuisson par convection	19
Cuisson par convection et micro-ondes	20
Instructions pour la cuisson à la vapeur	21
Cuisson combinée vapeur et micro-ondes	22 ~ 23
Cuisson combinée vapeur et convection	24 ~ 25
Cuisson vapeur	26 ~ 27
Programmes automatiques de cuisson	28 ~ 36
Programmes automatiques de cuisson à la vapeur	37 ~ 42
Décongélation	43
Guide de Décongélation	44
Décongélation à la vapeur	45
Guide de décongélation à la vapeur	46
Nettoyage à la vapeur	47
Nettoyage Facile	48
Démarrage rapide	49
Durée de cuisson	50
Exemples de cuisson	51
Procédure de nettoyage	52
Ustensiles spécifiques micro-ondes	53
Caractéristiques des aliments et cuisson au micro-ondes	54 ~ 55
Questions et réponses	56
Informations relatives aux prises/Spécifications techniques	57

Veillez conserver cette brochure pour vous y référer en cas de besoin. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne présente pas tous les cas possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

# Consignes importantes de sécurité



Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant tuer ou blesser vous-même ou 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 incertaines pouvant produire des blessures graves ou mortelles.



## ATTENTION

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures 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, ce qui signifie n'enlever aucune 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 endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.**
  - ⦿ A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peuvent 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 mascottes 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. **L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans surveillance seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.**

- ⦿ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

4. **Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante (mode combiné), il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.**

- ⦿ 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 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. **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.**

# Consignes importantes de sécurité

Veillez conserver cette brochure pour vous y référer en cas de besoin. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne présente pas tous les cas possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

## ATTENTION

- 1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.**
  - ⦿ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive (Les interlocks 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 le front du four et la porte ni ne laissez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.**
  - ⦿ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 3. N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement 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 micro-ondes excessive.
- 4. Veillez 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 faire que vos aliments prennent feu et de ce fait engendrer des dégâts dans votre four.
- 5. Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,**
  - \* Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
  - \* Ne chauffez pas à outrance.
  - \* Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.
  - \* Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).
  - ⦿ Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement. Cela peut aboutir à un bouillonnement soudain sur la surface du liquide chaud.
- 6. Il y a une sortie d'air 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.

Veillez conserver cette brochure pour vous y référer en cas de besoin. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne présente pas tous les cas possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

## Consignes importantes de sécurité

### ATTENTION

**7. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera 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 de journal au lieu des serviettes.**

⦿ Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

**9. N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des incrustations en métal (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.**

⦿ Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.

**10. N'utilisez pas des produits en papier recyclé.**

⦿ Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.

**11. Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant 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 des 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 du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à micro-ondes est terminé.**

⦿ La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.

**15. Ne pas utiliser le four pour frire.**

⦿ Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.

**16. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.**

⦿ Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.

# Consignes importantes de sécurité

Veillez conserver cette brochure pour vous y référer en cas de besoin. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne présente pas tous les cas possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

## ATTENTION

**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 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.**

- ⦿ Puisqu'ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.

**19. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris 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 provoquer éventuellement une situation dangereuse.

**20. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).**

- ⦿ Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

**21. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**

- ⦿ Il existe un danger de brûlures.

**22. Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn.**

**Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si en suivant les temps de cuisson indiqués, le maïs 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.

Veillez conserver cette brochure pour vous y référer en cas de besoin. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne présente pas tous les cas possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

# Consignes importantes de sécurité

## ATTENTION

### 23. Cet appareil doit être relié à la terre.

Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :

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 murale, 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 ni de raclettes en métal pour nettoyer le verre de la porte du four.

- ⚠ Ils peuvent érafler la surface, et cela peut aboutir au brisement du verre.

### 25. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles (traiteurs).

- ⚠ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts pour votre four.

### 26. Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé dans un meuble dont la porte est fermée.

- ⚠ Si la porte est fermée pendant le fonctionnement, le flux d'air s'appauvrit pouvant provoquer un incendie ou des dégâts pour votre four et le meuble.

### 27. La connexion doit être réalisée de façon à avoir un accès facile à la prise ou en incorporant un interrupteur sur le câble rattaché en accord avec les règles de câblage.

- ⚠ L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

### 28. 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 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 sur le côté du four.

- ⚠ Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.

### 29. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec le four.

### 30. Ne placez pas le four à micro-ondes dans une niche.

# Précautions

## Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux ondes.

Il est impossible d'utiliser votre micro-ondes avec la porte ouverte en raison des dispositifs de sécurité prévus dans le mécanisme de la porte. Ces dispositifs de sécurité interrompent automatiquement toute cuisson lorsque la porte est ouverte, pour éviter toute exposition nuisible aux ondes.

**Il est important de ne pas manipuler les dispositifs de sécurité.**

Ne mettez pas d'objets entre la façade du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement 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.

Votre four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

### **AVERTISSEMENT**

**Veillez à ce que les temps de cuisson soient réglés correctement car le fait de trop cuire les aliments peut les brûler et endommager votre four.**

Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition soudaine du liquide chaud peut se produire avec retard. Pour éviter cela, prenez les précautions suivantes :

- 1 Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
- 2 Ne chauffez pas à outrance.
- 3 Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.
- 4 Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés). Faites attention lorsque vous manipulez le récipient.

### **AVERTISSEMENT**

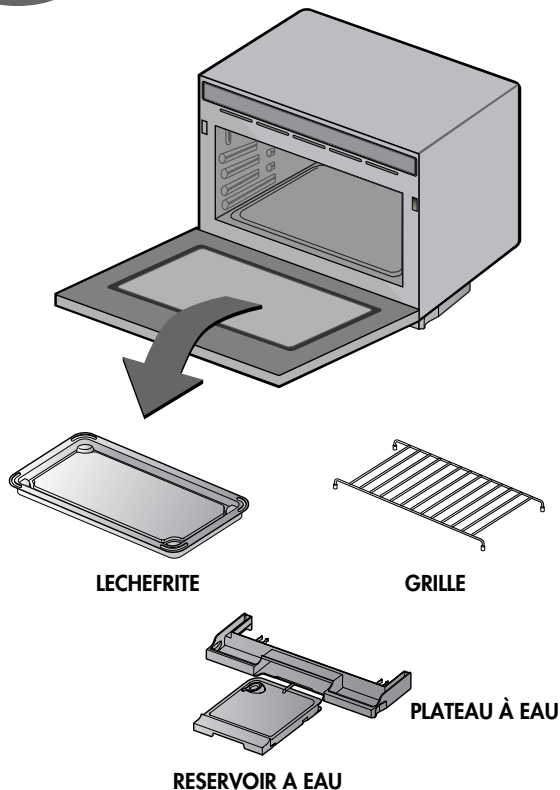
**Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.**



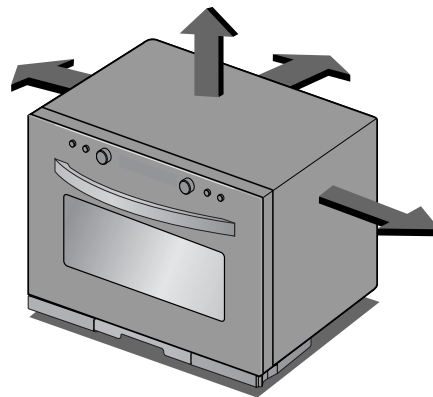
# Déballage et installation

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 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.

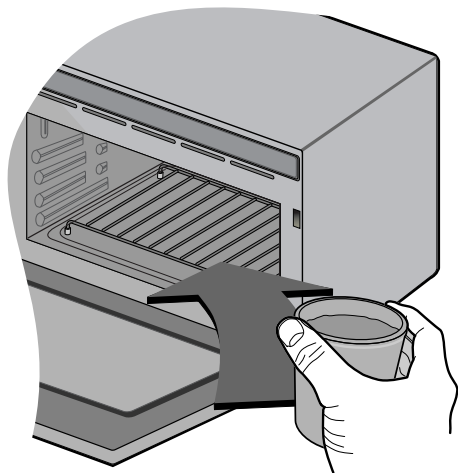


**\* CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES (TRAITEURS).**

**3** Branchez votre four sur une prise standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil à être branché sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez la fiche, puis rebranchez-la.**

**4** Ouvrez la porte de votre micro-ondes en tirant sur la **POIGNEE DE PORTE**. Placez la **GRILLE** dans le four.

**5** Versez 300 ml d'eau **dans un récipient adapté à micro-ondes**. Placez-le sur la grille placée au bas de la cavité du four et fermez la porte. Si vous avez des questions sur le genre de récipient à utiliser, consultez la page 53.



**6** Appuyez sur la touche **Stop/Annulation** (⏹), puis appuyez six fois sur la touche **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏪) pour régler le temps de cuisson à 30 secondes.



**7** **L’AFFICHEUR** commencera le compte à rebours de 30 secondes.

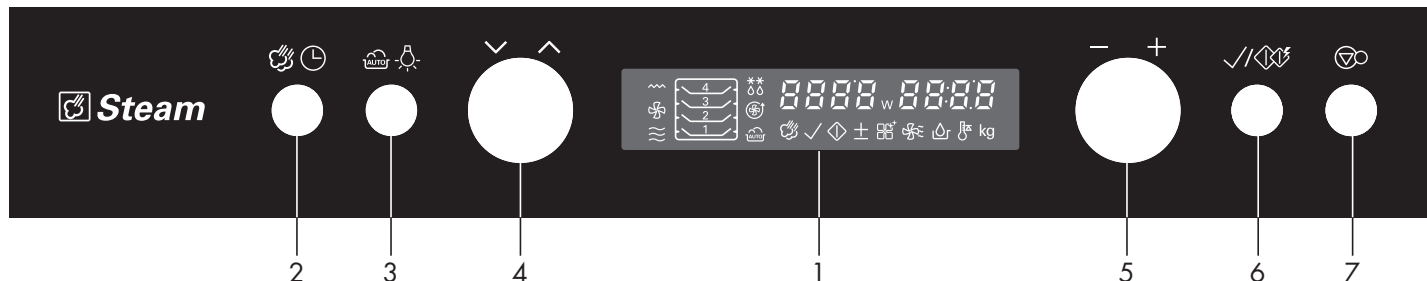
Lorsqu’il atteint 0, un BIP est émis. Ouvrez la porte du four et testez la température de l’eau. Si votre four fonctionne, l’eau doit être chaude. **Lorsque vous déplacez le récipient, faites attention, il peut être chaud.**



#### VOTRE FOUR EST MAINTENANT INSTALLÉ

**8** Avant consommation, il est impératif de vérifier la température des biberons et autres aliments pour bébé afin d’éviter tout risque de brûlure.

# Bandeau de commande



**1. Afficheur :** Indique l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance et les types de cuisson.

**2. Vapeur+/Horloge**

- **Vapeur+ :** Vous pouvez ajouter de la vapeur.
- **Horloge :** Vous pouvez régler l'heure.

**3. Cuisson automatique rapide/Lampe**

- **Cuisson automatique rapide :** Cuisson automatique rapide vous permet de cuisiner rapidement la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.
- **Lampe :** Vous pouvez voir cuire les aliments en appuyant sur cette touche.

**4. Sélection de fonctions :** Vous pouvez sélectionner des catégories de cuisson.

**5. Contrôle :**

- Vous pouvez régler les temps de cuisson, la température, le poids et les catégories de cuisson.
- Pendant la cuisson en fonction manuelle ou automatique, vous pouvez augmenter le temps de cuisson à n'importe quel moment en tournant la molette (sauf pour le mode décongélation).

**6. Entrée/Départ/Démarrage Rapide :**

- Pour commencer la cuisson sélectionnée, appuyez une fois sur cette touche.
- La fonction Quick Start vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de cuisson sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE), d'un simple appui sur la touche.

**7. Stop/Annulation :** Vous pouvez arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure.

# Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge soit sur 12 heures, soit sur 24 heures.  
L'exemple suivant vous montre comment régler l'heure : par exemple 10:30, si vous utilisez le format 24 heures.  
Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages de votre four.



Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après avoir été coupé, un "0" s'affichera ; vous devez réinitialiser l'horloge.

Si des symboles étranges apparaissent sur l'horloge (ou l'afficheur), débranchez votre four, puis rebranchez-le et réinitialisez l'horloge.

Assurez-vous que vous avez bien suivi les conseils donnés dans ce manuel d'utilisation pour l'installation de votre four.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (☁ ⌚) pendant 2 sec.

(Pour utiliser une horloge sur 12 heures, tournez le **molette de Contrôle** (- +). Si vous souhaitez modifier différentes options après avoir réglé l'horloge, il faut débrancher l'appareil, puis le rebrancher.)



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).

Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "10:00" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour confirmer l'heure.



Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "10:30" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).  
Les chiffres commencent à défiler sur l'horloge.

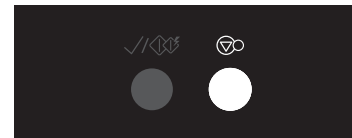


# Sécurité Enfant



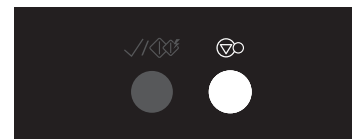
Votre four possède une fonction qui permet d'éviter les accidents. Une fois la sécurité enfant activée, aucune fonction ne peut être utilisée et aucune cuisson ne peut être effectuée. Toutefois, votre enfant peut quand même ouvrir la porte du four.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (🛑).



Appuyez sur la touche **Stop/Annulation** (🛑) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que "L" apparaisse et qu'un BIP soit émis. La **SECURITE ENFANT** est maintenant activée.

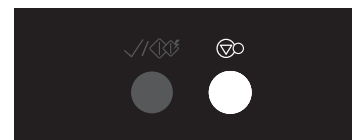
L'heure disparaîtra, mais réapparaîtra quelques secondes plus tard.



Si on appuie sur une touche, "L" apparaîtra.



Pour annuler la **SECURITE ENFANT**, appuyez sur la touche **Stop/Annulation** (🛑) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que "L" disparaisse. Lorsque la touche sera relâchée, vous entendrez un BIP.



# Niveaux de puissance

L'exemple suivant vous montre comment cuire des aliments avec une puissance de 450W, pendant 5 minutes.



Votre four possède cinq positions de puissance différentes. Une puissance élevée est automatiquement sélectionnée et le fait de tourner le sélecteur sélectionnera un nouveau niveau de puissance.

## PUISSANCE

<b>MAXIMUM</b>	700 W
<b>FORTE-MOYENNE</b>	450 W
<b>MOYENNE</b>	300 W
<b>DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE</b>	180 W
<b>FAIBLE</b>	90 W

Assurez-vous que vous avez installé votre four correctement en suivant les instructions indiquées dans ce manuel d'utilisation.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ∟) pour sélectionner **Micro-ondes**.

L'indication suivante s'affiche: "≡"



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "450W" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour confirmer la puissance.



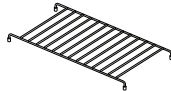
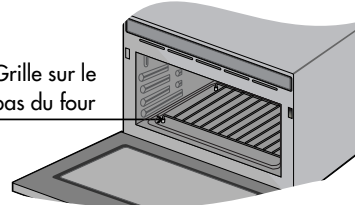
Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "5:00" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).



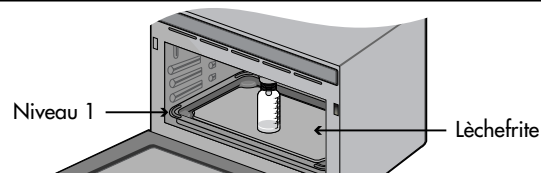
# Niveaux de puissance

Pour vous donner plus de souplesse et vous permettre de mieux contrôler la cuisson, votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance différents. Le tableau ci-dessous montre des exemples d'aliments et fournit des recommandations sur les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE	UTILISATION	ACCESSOIRE
MAXIMUM	700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Faire bouillir de l'eau</li> <li>* Faire brunir du bœuf haché</li> <li>* Faire cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes</li> <li>* Faire cuire des morceaux tendres de viande</li> </ul>	<b>Grille</b> 
FORTE-MOYENNE	450 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tout réchauffage</li> <li>* Faire rôtir de la viande et de la volaille</li> <li>* Faire cuire des champignons et des coquillages</li> <li>* Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs</li> </ul>	<b>* Emplacement de la grille</b> 
MOYENNE	300 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Faire cuire des gâteaux</li> <li>* Préparer des œufs</li> <li>* Préparer de la crème anglaise</li> <li>* Préparer du riz, de la soupe</li> </ul>	Grille sur le bas du four
DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Toute décongélation</li> <li>* Faire fondre du beurre et du chocolat</li> <li>* Faire cuire des morceaux de viande moins tendres</li> </ul>	
FAIBLE	90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ramollir le beurre et le fromage</li> <li>* Ramollir les glaces</li> <li>* Faire lever la pâte</li> </ul>	

## Note :

Les biberons ne doivent pas se trouver sur la grille pendant le fonctionnement. Cette situation peut endommager le bas des biberons. Les biberons doivent être mis sur la lèche-frite placée sur le niveau 1 dans la cavité.



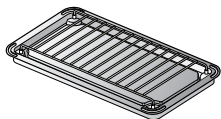
# Gril

L'exemple suivant vous montre comment utiliser la fonction Gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes.

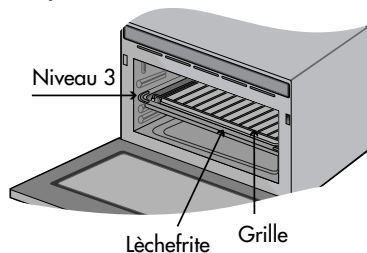


Cette fonction vous permettra de brûnir et de griller rapidement les aliments.

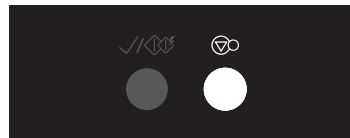
**Vous devez utiliser la grille de la lèche-frite pendant la cuisson en mode gril.**



\* Emplacement de la lèche-frite



Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (↙ ↘) pour sélectionner **Gril**.

L'indication suivante s'affiche: "^^^ "

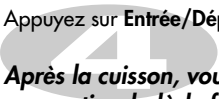


Tournez la **molette de Contrôle** (— +) jusqu'à ce que "12:00" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).

**Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèche-frite du four, car elle sera très chaude.**





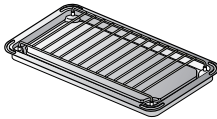
# Cuisson combinée gril et micro-ondes

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 300W et avec la fonction gril.

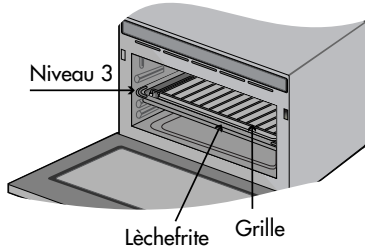
Votre four dispose d'une fonction cuisson combinée gril et micro-ondes qui vous permet de cuire des aliments avec la fonction gril et la fonction micro-ondes. Grâce à cette combinaison, les aliments cuisent plus vite.

En mode combi gril, vous pouvez régler quatre niveaux de micro énergie (90W, 180W, 300W et 450W).

**La grille sur la lèchefrite doit être utilisée pendant la cuisson en mode combi gril.**



\* **Emplacement de la lèchefrite**



Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ∨) pour sélectionner **Gril Combi**.

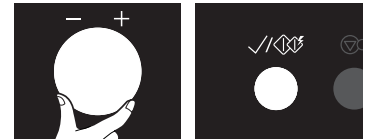
Les indications suivantes s'affichent : " ≈ ", " ≈ ≈ ".



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "300W" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour confirmer la puissance.

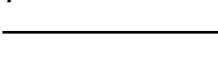


Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).

**Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèchefrite du four, car elle sera très chaude.**



# Préchauffage

L'exemple suivant vous montre comment préchauffer le four à une température de 200°C.



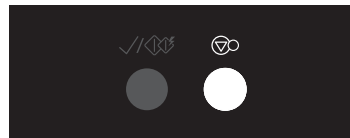
Le four peut fonctionner à une température de 40°C ou de 100 à 230°C (la fonction chaleur tournante correspond à une température par défaut de 180°C).

Le four est doté d'une fonction de lavage de pâte à une température de 40°C. La fonction de lavage de pâte ne s'active pas si la température du four est en dessous des 40°C, et il est possible que vous deviez attendre jusqu'à ce qu'il refroidisse.

Il faudra quelques minutes pour que votre four atteigne la température sélectionnée.

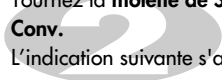
Une fois la température adéquate atteinte, votre four émet un BIP sonore. Placez alors les aliments dans le four et commencez la cuisson.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⊖).



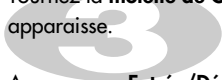
Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ∨) pour sélectionner **Conv.**

L'indication suivante s'affiche: "☼"



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "200°C" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/☼) pour valider la température.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/☼).

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

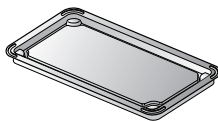


L'exemple ci-dessous vous montre comment préchauffer le four, puis cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.

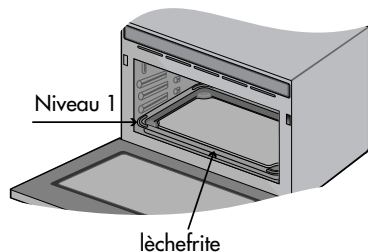


Si vous ne réglez pas de température, votre four sélectionnera automatiquement 180°C. Cette température peut être modifiée à l'aide de la **molette de Contrôle** ( - + ).

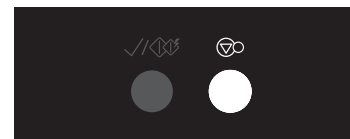
La lèchefrite doit être utilisée pendant la cuisson par chaleur tournante.



\* Emplacement de la lèchefrite



Appuyez sur **Stop/Annulation** (⊗).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ^) pour sélectionner **Conv.**

L'indication suivante s'affiche: "☼"



Tournez la **molette de Contrôle** ( - + ) jusqu'à ce que "230°C" apparaisse.



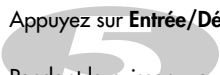
Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour valider la température.

Tournez la **molette de Contrôle** ( - + ) jusqu'à ce que "50:00" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle** ( - + ).



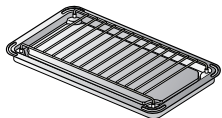
# Cuisson par convection et micro-ondes

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 300W et avec une température de chaleur tournante de 200°C.

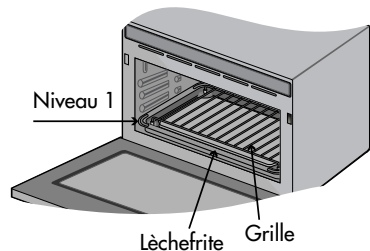


En mode chaleur tournante combinée, vous pouvez régler quatre niveaux de micro énergie (90W, 180W, 300W et 450W) et la température de la chaleur tournante.

La grille sur la lèche-frite doit être utilisée pendant la cuisson en mode chaleur tournante combinée.



\* Emplacement de la lèche-frite



Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).

Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ^) pour sélectionner **Conv. Combi.**

Les indications suivantes s'affichent : " ≈ ", " ⚙ ".

Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "200°C" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour valider la température.

Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "300W" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour confirmer la puissance.

Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).

**Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèche-frite du four, car elle sera très chaude.**

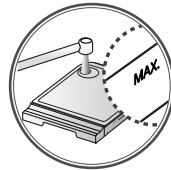



# Instructions pour la cuisson à la vapeur

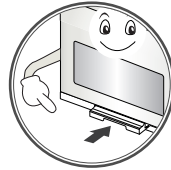
- ◆ S'il s'agit d'une cuisson vapeur, réglez le temps à moins de **2 min.**



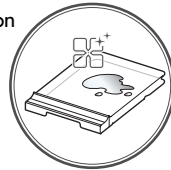
- ◆ Avant la cuisson vapeur, nettoyez le bol à eau, puis remplissez-le d'eau jusqu'à l'indication **MAX.**



- ◆ Si l'affichage indique "  " en émettant un son, vérifiez s'il ne faut pas ajouter de l'eau dans le réservoir à eau et que ce dernier est correctement installé.



- ◆ Une fois la cuisson vapeur terminée, utilisez la fonction d'évacuation de l'eau Drain water, pour éviter que de l'eau ne reste dans le générateur de vapeur. (Pour plus d'informations sur la **fonction Drain water**, voir la page 47).



- ◆ Si vous cuisinez souvent à la vapeur, vous devez voir du tartre se former en raison de la présence de calcaire et de magnésium dans l'eau ; ceci ne présente aucun risque pour l'homme. Dans ce cas, pour éliminer efficacement ce tartre, essuyez-le à l'aide d'un linge humidifié de  **vinaigre**.



- ◆ Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau chaude.



**\* À lire attentivement avant d'utiliser la fonction vapeur.**

## **PRÉCAUTION D'UTILISATION DU RÉSERVOIR D'EAU.**

- Ne mettez rien d'autre que de l'eau.
- Utilisez de l'eau potable et de l'eau du robinet uniquement.
- Ne remplissez pas avec de l'eau chaude.
- Remplissez le bol d'eau jusqu'à la ligne indiquée sur le côté.
- N'inclinez pas le bol d'eau, un fois celui-ci rempli d'eau.
- Veillez à vider le bol de son eau et nettoyez-le lorsque vous avez terminé la cuisson vapeur.
- N'utilisez pas le réservoir d'eau pour tout autre chose que ce pourquoi il est destiné : fournir de l'eau pour la cuisson vapeur.
- Si vous l'utilisez pendant plus de 30 minutes, remplissez à nouveau le bol d'eau dans les 30 minutes qui suivent le début de la cuisson vapeur.

# Cuisson combinée vapeur et micro-ondes

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment utiliser la fonction Cuisson combinée vapeur et micro-ondes pour cuire des aliments à 450W pendant 5 minutes.

Votre four possède cinq positions de puissance différentes. Une puissance élevée est automatiquement sélectionnée et le fait de tourner le sélecteur sélectionnera un nouveau niveau de puissance.

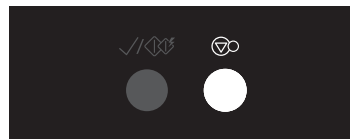
Cette fonction vous permet de cuire vos aliments en combinant les micro-ondes et la vapeur. Ceci permettra à vos aliments de cuire sans se dessécher grâce à l'ajout de vapeur. Cette fonction vous est conseillée pour la cuisson des légumes, du riz, et de viandes. Vous ne devez pas couvrir vos aliments en utilisant cette fonction. Avant la cuisson, vous devez remplir le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum, avec de l'eau du robinet.

## PUISSANCE

<b>MAXIMUM</b>	700 W
<b>FORTE-MOYENNE</b>	450 W
<b>MOYENNE</b>	300 W
<b>DÉCONGÉLATION/MOYENNEMENT FAIBLE</b>	180 W
<b>FAIBLE</b>	90 W

Assurez-vous que vous avez installé votre four correctement en suivant les instructions indiquées dans ce manuel d'utilisation.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ^) pour sélectionner **Micro-ondes**.

L'indication suivante s'affiche: "≈"

Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (👉🕒).

L'indication suivante s'affiche: "👉"



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "450W" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/👉) pour confirmer la puissance.



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "5:00" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/👉).

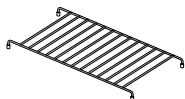


## Guide de cuisson

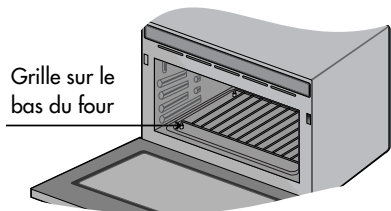
Ce tableau vous donne des recommandations en terme d'ustensiles et durée pour la fonction de Cuisson combinée vapeur et micro-ondes. Ce ne sont que des recommandations. Ce sera ensuite à vous de juger selon vos goûts et préférences. La durée peut également varier selon la forme, la taille et le type d'aliments.

<i>Aliment</i>	<i>Quantité</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Niveau</i>	<i>Mode de cuisson</i>	<i>Temps de cuisson (minutes)</i>
Morceaux de poulet	4 morceaux	Grille sur le bas du four	Bas	Vapeur+ 300W	12~16
Réchauffer des lasagnes	2 à 4 couverts	Plat à four en verre grille sur le bas du four	Bas	Vapeur+ 300W	8~12
Réchauffer un plat préparé	1 part	Plat à four en verre sur la grille sur la lèche-frite	Bas	Vapeur+ 300W	5~8
Riz / Risotto	1 tasse	Plat à four en verre sur la grille sur la lèche-frite	Bas	Vapeur+ 300W	18~22
Légumes surgelés	0,5 kg	Plat à four en verre sur la grille sur la lèche-frite	Bas	Vapeur+ 700W	10~13
Pommes de terre en robe des champs	4 de taille moyenne	Grille sur le bas du four	Bas	Vapeur+ 700W	13~15
Pudding	0,3 kg	Plat à four en verre sur la grille sur la lèche-frite	Bas	Vapeur+ 180W	20~30

Grille



\* Emplacement de la grille



# Cuisson combinée vapeur et convection

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment utiliser la fonction Cuisson combinée vapeur et convection pour cuire des aliments pendant 50 minutes à une température de 230°C.

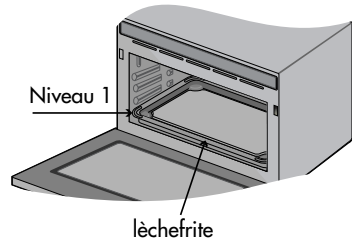
Si vous ne réglez pas de température, votre four sélectionnera automatiquement 180°C. Cette température peut être modifiée à l'aide de la **molette de Contrôle** ( - + ).

Cette fonction vous permet de cuire des aliments en combinant la chaleur pulsée et la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sans qu'il ne s'assèchent tout en les faisant dorer. Cette fonction est préconisée pour la cuisson des gâteaux et du pain, et pour la rôtisserie des viandes comme la volaille. Avant la cuisson, vous devez remplir le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum, avec de l'eau du robinet.

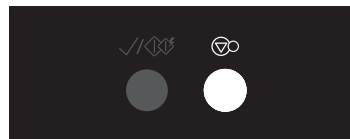
**La lèchefrite doit être utilisée durant la Cuisson combinée vapeur et convection.**



\* **Emplacement de la lèchefrite**



Appuyez sur **Stop/Annulation** (⊗).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ^) pour sélectionner **Conv.**

L'indication suivante s'affiche: "☁"

Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (☁ ⌚).

L'indication suivante s'affiche: "☁"



Tournez la **molette de Contrôle** ( - + ) jusqu'à ce que "230°C" apparaisse.



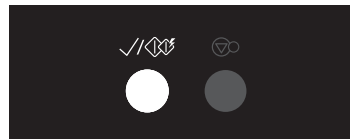
Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⌘) pour valider la température.

Tournez la **molette de Contrôle** ( - + ) jusqu'à ce que "50:00" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⌘).

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle** ( - + ).





## Guide de cuisson

Ce tableau vous donne des recommandations en terme d'ustensiles et durée pour la fonction de Cuisson combinée vapeur et convection. Ce ne sont que des recommandations. Ce sera ensuite à vous de juger selon vos goûts et préférences. La durée peut également varier selon la forme, la taille et le type d'aliments.

<b>Aliment</b>	<b>Ustensile</b>	<b>Niveau</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Temps de cuisson (minutes)</b>
Pizza maison	Lèche-frite	2	Vapeur+ Convection 180°C	15~20
Cookies	Lèche-frite	2	Vapeur+ Convection 170°C	15~20
Gâteau de chocolat	Moule à gâteau de 20 cm sur la grille sur la lèche-frite	1	Vapeur+ Convection 170°C	30~40
Gratin dauphinois	Plat à gratin sur la grille sur la lèche-frite	1	Vapeur+ Convection 180°C	30~40
Lasagnes	Plat de cuisson de 26 x 17 cm sur la grille sur la lèche-frite	2	Vapeur+ Convection 180°C	30~40
Poulet rôti 1,5 kg	Grille sur lèche-frite	1	Vapeur+ Convection 200°C	60~80
Rôti d'agneau 1 kg	Grille sur lèche-frite	1	Vapeur+ Convection 180°C	100~140

# Cuisson à la vapeur

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment cuire des aliments à la vapeur pendant 25 minutes.

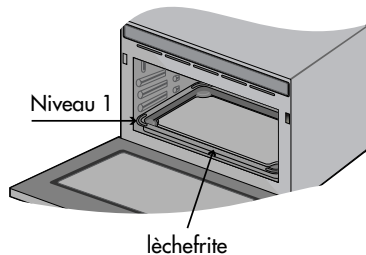


Cette fonction vous permet de cuire à la vapeur des aliments tels que les légumes, le poisson ou les oeufs. Avant la cuisson, vous devez remplir le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum, avec de l'eau du robinet.

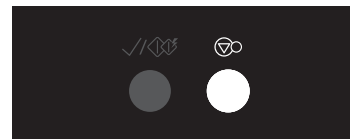
**La lèchefrite doit être utilisée durant la Cuisson combinée vapeur et convection.**



\* Emplacement de la lèchefrite



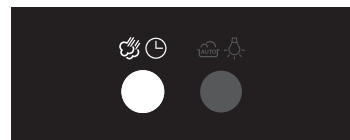
Appuyez sur **Stop/Annulation** (🛑).



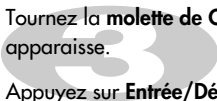
Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (🕒).



L'indication suivante s'affiche: "🕒"



Tournez la molette de **Contrôle** (— +) jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/🌀).



**Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèchefrite du four, car elle sera très chaude.**

## Guide de cuisson

Ce tableau vous donne des recommandations en terme d'ustensiles et durée pour la fonction de Cuisson combinée vapeur et convection. Ce ne sont que des recommandations. Ce sera ensuite à vous de juger selon vos goûts et préférences. La durée peut également varier selon la forme, la taille et le type d'aliments.

<b>Aliment</b>	<b>Quantité</b>	<b>Ustensile</b>	<b>Niveau</b>	<b>Temps de cuisson (minutes)</b>	<b>Instructions</b>
Moules	1 kg	Lèchefrite	1	10~12	Nettoyer les moules, éliminer toutes les coquilles cassées ou les moules mortes. Ajouter 1 tasse de vin blanc sec. Après la cuisson à la vapeur, égoutter et faire réduire le jus de cuisson pour obtenir un volume de 3/4 de la tasse. Retirer la coquille de dessus des moules. Ajouter beurre et poivre au bouillon et verser sur les moules.
Crevettes roses	0,5 kg	Grille sur lèchefrite	1	9~11	Décortiquer les crevettes roses dans de l'eau salée.
Poisson entier	0,5 kg	Grille sur lèchefrite	1	25~30	Préparer le poisson frais.
Filet de poisson	0,5 kg	Lèchefrite	1	10~15	Assaisonner à votre goût.
Saucisse	0,5 kg	Grille sur lèchefrite	1	22~25	Fendre la peau de la saucisse.
Jambon	0,5 kg	Lèchefrite	1	13~16	Couper le jambon en lamelle.
Blanc de poulet	4 morceaux	Grille sur lèchefrite	1	16~18	Assaisonner à votre goût.
Œufs	8 chacun	Grille sur lèchefrite	1	17~19	Déposez les aliments dans le plat.
Brocolis, Fleurs	0,3 kg	Lèchefrite	1	12~14	Nettoyer et couper en fleur.
Épinards	0,3 kg	Lèchefrite	1	7~9	Nettoyer
Aubergines	3-4 chacun	Lèchefrite	1	12~14	Nettoyer et couper en moitié sur la longueur.
Tomates	0,5 kg	Lèchefrite	1	12~15	Nettoyer et couper en petits morceaux.
Pommes	3-4 chacun	Lèchefrite	1	12~15	Éplucher et retirer l'intérieur. Couper en tranches ou cubes.
Pommes de terre	3-4 chacun	Lèchefrite	1	40~50	Éplucher et couper en petits morceaux.

# Programmes automatiques de cuisson

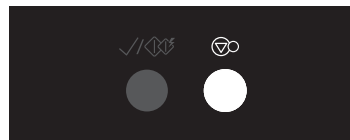
L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner 0,4 kg de filet mignon d'agneau.



Les menus de cuisson automatique sont programmés.

La cuisson automatique vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le genre d'aliment et son poids.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Appuyez sur **Cuisson automatique rapide** (🍲⚡).

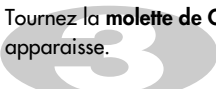
L'indication suivante s'affiche: "Auto"

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏩) pour valider le mode.



Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "Ac 3" apparaisse.

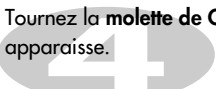
Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏩) pour valider la catégorie.



Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "0.4kg" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏩).

**Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lêchefrite du four, car elle sera très chaude.**



<b>Fonction</b>	<b>Aliments</b>		<b>Quantité</b>	<b>Ustensiles</b>	<b>Niveau</b>	<b>Température de l'aliment</b>	<b>Instructions</b>
<b>Programmes automatiques de cuisson</b>	Ac 1	Pizza surgelée	0,3~0,6 kg	Grille sur lèche-frite	1	Aliments surgelés	Retirez les emballages et placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
	Ac 2	Frites	0,2~0,4 kg	Lèche-frite	1	Aliments surgelés	Répartissez les pommes de terre congelées sur la lèche-frite beurrée. Pour un résultat optimal, disposez les aliments en une seule couche. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, sortez le plat du four et laissez reposer 1 à 2 minutes.
	Ac 3	Filet mignon d'agneau	0,3~0,6 kg	Grille sur lèche-frite	3	Aliments réfrigérés	Choisissez des filets mignons d'agneau de 2,5 cm d'épaisseur chacun. Assaisonnez de sel et poivre ou à votre goût. Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez les aliments. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Servez immédiatement après la cuisson.
	Ac 4	Pommes de terre farcies	0,2~1,0 kg	Grille sur lèche-frite	1	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200 à 220 g chacune). Lavez et séchez-les. Faites des petits trous dans les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 minutes.
	Ac 5	Dîner congelé	0,3~0,6 kg	Grille sur lèche-frite	1	Aliments surgelés	Placez le plat préparé congelé sous du film étirable sur le trépied sur la lèche-frite. Percez quelques trous dans le film. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.

<b>Fonction</b>	<b>Aliments</b>		<b>Quantité</b>	<b>Ustensiles</b>	<b>Niveau</b>	<b>Température de l'aliment</b>	<b>Instructions</b>															
<b>Programmes automatiques de cuisson</b>	Ac 6	Riz/Pâtes	0,1~0,3 kg	Saladier pour micro-ondes (plat profond en verre) Grille sur lèche-frite	1	Temp. ambiante	<p>Placez le riz ou les pâtes dans un grand saladier (3 l) rempli d'eau bouillante et ajoutez du sel (entre une pincée et 1 cuillère à café). Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Au signal sonore, remuez. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson.</p> <table border="1"> <tr> <td>Poids</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>Couvrir</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>Riz 250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> <td>Recouvrir d'un film étirable percé de petits trous</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pâtes 400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Ne pas couvrir</td> </tr> </table> <p>** Riz : Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. ** Pâtes : Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. Rincez les pâtes sous l'eau froide.</p>	Poids	100 g	200 g	300 g	Couvrir	Eau	Riz 250 ml	500 ml	750 ml	Recouvrir d'un film étirable percé de petits trous		Pâtes 400 ml	800 ml	1200 ml	Ne pas couvrir
	Poids	100 g	200 g	300 g	Couvrir																	
Eau	Riz 250 ml	500 ml	750 ml	Recouvrir d'un film étirable percé de petits trous																		
	Pâtes 400 ml	800 ml	1200 ml	Ne pas couvrir																		
Ac 7	Quiche lorraine	0,8 kg	Plat à tarte de diamètre 20 cm sur la lèche-frite	2	Temp. ambiante	<table border="1"> <tr> <td><b>Ingrédients pour la garniture</b></td> <td><b>Ingrédients pour la pâte</b></td> </tr> <tr> <td>1 oignon moyen (150 g), haché et rissolé</td> <td>1 rouleau de pâte</td> </tr> <tr> <td>3 tranches de bacon, coupées en morceaux et rissolées</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 œufs</td> <td></td> </tr> <tr> <td>300 ml de crème liquide</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1/2 tasse de lait</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3/4 de tasse de mozzarella râpée</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les ingrédients pour la garniture et réservez.</li> <li>Saupoudrez un peu de farine sur le plan de travail, étalez la pâte en cercle et placez-la dans un moule à quiche. Coupez les bords en les laissant un peu dépasser et piquez avec une fourchette.</li> <li>Recouvrez la pâte de papier de cuisson et ajoutez des haricots secs ou des poids prévus à cet effet. Placez le moule sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</li> <li>Au signal sonore, retirez soigneusement les poids et le papier. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson.</li> <li>Au deuxième signal sonore, sortez la pâte du four et ajoutez la garniture. Appuyez sur Départ pour poursuivre la cuisson.</li> </ol>	<b>Ingrédients pour la garniture</b>	<b>Ingrédients pour la pâte</b>	1 oignon moyen (150 g), haché et rissolé	1 rouleau de pâte	3 tranches de bacon, coupées en morceaux et rissolées		3 œufs		300 ml de crème liquide		1/2 tasse de lait		3/4 de tasse de mozzarella râpée			
<b>Ingrédients pour la garniture</b>	<b>Ingrédients pour la pâte</b>																					
1 oignon moyen (150 g), haché et rissolé	1 rouleau de pâte																					
3 tranches de bacon, coupées en morceaux et rissolées																						
3 œufs																						
300 ml de crème liquide																						
1/2 tasse de lait																						
3/4 de tasse de mozzarella râpée																						

<b>Fonction</b>	<b>Aliments</b>		<b>Quantité</b>	<b>Ustensiles</b>	<b>Niveau</b>	<b>Température de l'aliment</b>	<b>Instructions</b>
<b>Programmes automatiques de cuisson</b>	Ac 8	Filet de sole	0,2~0,8 kg	Grille sur lèche-frite	3	Aliments réfrigérés	Choisissez des filets de sole de 200 g et 2,5 cm d'épaisseur chacun. Assaisonnez de sel et poivre ou à votre goût. Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez les aliments. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson.
	Ac 9	Œufs cocotte	1 à 4 personnes	Ramequins sur la lèche-frite	1	Aliments réfrigérés	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Ingrédients pour une personne</b></p> <p>2 œufs</p> <p>2 cuillères à soupe de crème</p> <p>40 g de mozzarella râpée</p> </div> <p>Cassez les œufs dans un petit ramequin sans percer les jaunes. Répartissez la crème et le fromage au dessus. Placez les aliments sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</p>
	Ac 10	Gratin de courgettes	1	Plat à gratin 26 x 17 cm sur la lèche-frite	1	Temp. ambiante	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Ingrédients</b></p> <p>4 grosses courgettes ou 6 petites</p> <p>100 ml de vin blanc</p> <p>120 g de parmesan râpé</p> <p>sel et poivre selon votre goût</p> </div> <p>Lavez et taillez les courgettes en fines tranches. Disposez-les dans un plat à gratin. Versez le vin blanc et répartissez le parmesan dessus. Placez les aliments sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</p>

<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>														
<b>Programmes automatiques de cuisson</b>	Ac 11	Ravioles de pommes et poires à la cannelle	0,1~0,4 kg	Saladier pour micro-ondes (plat profond en verre) Grille sur lèche-frite	1	Aliments réfrigérés	<table border="1"> <tr> <td>Poids des raviolis</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> </table>					Poids des raviolis	100 g	200 g	300 g	400 g	Eau bouillante	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml
							Poids des raviolis	100 g	200 g	300 g	400 g										
Eau bouillante	250 ml	500 ml	750 ml	1000 ml																	
<p>Placez les raviolis dans un grand saladier rempli d'eau bouillante et ajoutez du sel (entre une pincée et 1 cuillère à café).</p> <p>Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite.</p> <p>Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</p> <p>Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.</p> <p>Égouttez l'eau restante et ajoutez la garniture. Parsemez de parmesan et servez.</p>																					
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Ingrédients pour la garniture</b></p> <p>2 cuillères à soupe d'huile d'olive</p> <p>1/2 tasse de noix, grossièrement concassées et grillées</p> <p>1 pomme coupée en lamelles</p> <p>1 poire coupée en lamelles</p> <p>1/2 tasse de persil frais à feuilles plates, haché</p> <p>1 cuillère à café de cannelle</p> <p>sel et poivre selon votre goût</p> <p>20 g de parmesan râpé</p> </div>																					



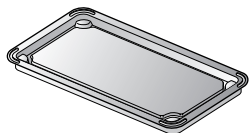
<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>
Programmes automatiques de cuisson	Ac 12	Soufflé pommes de terre et parmesan	1	Plat à soufflé 22 cm sur la lèche-frite	1	Temp. ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>Purée de pommes de terre instantanée pour 8 personnes, préparée conformément aux instructions de l'emballage</p> <p>6 œufs, blancs et jaunes séparés</p> <p>1 tasse de parmesan râpé</p> <p>1 cuillère à café de sel</p> <p>1 cuillère à café de crème</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préparez la purée de pommes de terre instantanée conformément aux instructions de l'emballage pour 8 personnes et laissez refroidir.</li> <li>2. Mélangez les jaunes d'œufs, le parmesan et la purée dans un saladier.</li> <li>3. Dans un saladier distinct, battez les blancs d'œufs en neige très ferme. Continuez à battre les blancs d'œufs tout en ajoutant progressivement le sel et la crème.</li> <li>4. Incorporez délicatement les blancs battus au mélange de purée. Versez à la cuillère dans un plat à soufflé beurré.</li> <li>5. Placez les aliments sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</li> </ol>
	Ac 13	Lapin	0,3~1,0 kg	Grille sur lèche-frite	3	Aliments réfrigérés	<p>Badigeonnez le lapin de beurre fondu ou d'huile et assaisonnez selon votre goût. Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</p> <p>Au signal sonore, retournez les aliments. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 2 à 5 minutes.</p>
	Ac 14	Pièces de poulet	0,2~0,8 kg	Grille sur lèche-frite	3	Aliments réfrigérés	<p>Badigeonnez les morceaux de poulet de beurre fondu ou d'huile et assaisonnez selon votre goût. Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.</p> <p>Au signal sonore, retournez les aliments. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 2 à 5 minutes.</p>

<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>
Programmes automatiques de cuisson	Ac 15	Saucisse	0,2~0,6 kg	Grille sur lèche-frite	3	Aliments réfrigérés	Retirez les emballages et faites des entailles en surface. Placez les aliments sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, sortez du four et laissez reposer.
	Ac 16	Cake aux fruits confits	0,9 kg	Moule à pain 23 x 13 cm sur la lèche-frite	1	Temp. ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>120 g de raisins</li> <li>150 g de sucre</li> <li>3 œufs</li> <li>250 g de farine</li> <li>150 g de beurre ramolli</li> <li>3 g de zeste de citron</li> <li>5 g de levure</li> <li>20 g de jus de citron</li> <li>20 g de rhum</li> <li>180 g de fruits confits</li> </ul> <p>Placez les raisins secs dans de l'eau chaude pour les faire gonfler, puis égouttez-les. Mélangez tous les ingrédients et versez la pâte dans un moule à cake légèrement beurré. Placez les aliments sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.</p>
	Ac 17	Tarte aux pommes	1	Moule à tarte de diamètre 22 cm sur la lèche-frite	2	Temp. ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 rouleau de pâte</li> <li>100 g de compote de pommes</li> <li>2 pommes</li> </ul> <p>Saupoudrez un peu de farine sur le plan de travail, étalez la pâte en cercle et placez-la dans un moule à tarte. Piquez avec une fourchette. Répartissez la compote et les pommes coupées en lamelles sur la pâte. Placez les aliments sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.</p>

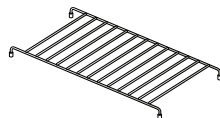
<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>
Programmes automatiques de cuisson	Ac 18	Gâteau ou fondant au chocolat	0,7 kg	Moule à cake 20 cm sur la lèche-frite	1	Temp. ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>120 g de beurre ramolli  200 g de sucre  3 œufs battus  170 g de chocolat en morceaux  80 g de farine  1 cuillère à café de café</p> <p>Battez le beurre ramolli avec le sucre, puis ajoutez les œufs. Faites fondre le chocolat en morceaux, puis mélangez bien tous les ingrédients. Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Placez les aliments sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.</p>
	Ac 19	Ile flottante	1	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèche-frite	1	Temp. ambiante	<p><b>Ingrédients pour les meringues</b>    <b>Ingrédients pour la crème anglaise</b></p> <p>3 blancs d'œufs  40 g de sucre</p> <p>1/2 tasse de lait chaud  3 jaunes d'œufs  70 g de sucre</p> <p>1. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme. Continuez à battre les blancs d'œufs tout en ajoutant progressivement le sucre.  2. Mélangez les ingrédients pour la crème anglaise dans un saladier distinct et réservez.  3. Déposez de grandes cuillerées de la préparation à meringues dans le plat pour micro-ondes sur le trépied sur la lèche-frite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ.  4. Au signal sonore, sortez du four et versez la crème anglaise sur le dessus des meringues. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson.</p>

Fonction	Aliments	Quantité	Ustensiles	Niveau	Température de l'aliment	Instructions
Programmes automatiques de cuisson	Ac 20 Cake salé Tomate/ Mozzarella /Basilic	0,8 kg	Moule à pain 23 x 13 cm sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	<p><b>Ingrédients</b></p> <p>5 œufs 1/2 tasse de lait 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 200 g de mozzarella râpée 50 g de parmesan râpé 2 cuillères à soupe de concentré de tomate 2 cuillères à soupe de basilic 250 g de farine 5 g de levure sel et poivre selon votre goût</p> <p>1. Mélangez les œufs, le lait, l'huile d'olive, la mozzarella, le parmesan, le concentré de tomate et le basilic. 2. Dans un saladier distinct, mélangez les ingrédients restants, puis combinez les deux préparations. 3. Versez la pâte dans un moule à pain beurré. Placez les aliments sur la lèchefrite. Choisissez le menu et le poids, puis appuyez sur Départ. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 minutes.</p>

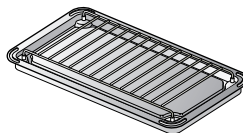
< Lèchefrite >



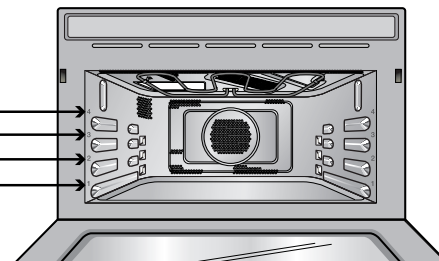
< Grille >



< Lèchefrite + Grille >



Niveau 4 →  
Niveau 3 →  
Niveau 2 →  
Niveau 1 →



# Programmes automatiques de cuisson à la vapeur

L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner 0,4 kg de Brocolis.

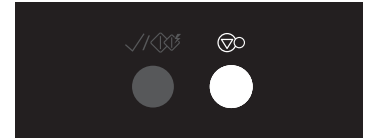


Les menus de cuisson vapeur automatique sont programmés. La cuisson vapeur automatique vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et leur poids.

## ATTENTION

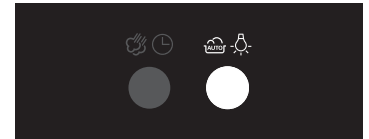
Une fois la cuisson vapeur terminée, utilisez la fonction d'évacuation de l'eau Drain water, pour éviter que de l'eau ne reste dans le générateur de vapeur. (Pour plus d'informations sur la fonction Drain water, voir la page 47).

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Appuyez sur **Cuisson automatique rapide** (👉🕒).

L'indication suivante s'affiche: "👉🕒"



Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (👉🕒).

L'indication suivante s'affiche: "👉🕒"



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "St 5" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/👉🕒) pour valider la catégorie.



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "0.5kg" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/👉🕒).

**Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèchefrite du four, car elle sera très chaude.**



<b>Fonction</b>	<b>Aliments</b>		<b>Quantité</b>	<b>Ustensiles</b>	<b>Niveau</b>	<b>Température de l'aliment</b>	<b>Instructions</b>
<b>Programmes automatiques de cuisson à la vapeur</b>	St 1	Filet de poisson	0,2~0,6 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 2	Crustacés	0,2~0,5 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Choisissez des aliments d'une longueur inférieure à 20 cm. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 3	Coquillages	0,5~1,0 kg	Lèchefrite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 4	Carottes	0,2~0,6 kg	Un bol pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Coupez les carottes en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 5	Brocolis	0,2~0,4 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Retirez les feuilles des brocolis et coupez-les à 2,5 cm de la tige. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 6	Epinards	0,3~0,5 kg	Lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.

<b>Fonction</b>	<b>Aliments</b>		<b>Quantité</b>	<b>Ustensiles</b>	<b>Niveau</b>	<b>Température de l'aliment</b>	<b>Instructions</b>
<b>Programmes automatiques de cuisson à la vapeur</b>	St 7	Choux-fleurs	0,2~0,4 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Coupez le chou-fleur en fleurettes (12 à 15 g chacune). Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 8	Pommes de terre	0,2~1,0 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200 à 220 g chacune). Lavez et séchez-les. Faites des petits trous dans les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 9	Haricots verts	0,1~0,3 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 10	Artichauts	0,1~0,3 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Retirez les feuilles et répartissez en une seule couche dans un plat pour micro-ondes. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 11	Pintade	0,8~1,5 kg	Grille sur lèchefrite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 12	Aubergines	0,2~0,4 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Coupez les aubergines en morceaux de 2,5 cm d'épaisseur. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.

<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>
<b>Programmes automatiques de cuisson à la vapeur</b>	St 13	Asperges	0,2~0,4 kg	Un plat pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Temp. ambiante	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 14	Légumes congelés	0,2~0,6 kg	Un bol pour micro-ondes sur la grille sur la lèchefrite	1	Aliments surgelés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 15	Œuf	5~10	Grille sur lèchefrite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ.
	St 16	Poulet entier	1,3~1,6 kg	Grille sur lèchefrite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Badigeonnez le poulet de beurre fondu ou d'huile et assaisonnez selon votre goût. Placez le poulet entier dos vers le haut sur le trépied. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ. Au signal sonore, videz le jus et retournez le poulet. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.



<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>
<b>Programmes automatiques de cuisson à la vapeur</b>	St 17	Gigot	0,5~1,5 kg	Grille sur lèche-frite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Badigeonnez le gigot d'agneau de beurre fondu ou d'huile et assaisonnez selon votre goût. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez le gigot. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	St 18	Rôti de porc	0,5~1,5 kg	Grille sur lèche-frite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Retirez la graisse en surplus du porc. Badigeonnez le porc de beurre fondu ou d'huile et assaisonnez selon votre goût. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez les aliments. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	St 19	Rôti de bœuf	0,5~1,5 kg	Grille sur lèche-frite	1	Aliments réfrigérés	Remplissez au maximum le réservoir à eau. Badigeonnez le bœuf de beurre fondu ou d'huile et assaisonnez selon votre goût. Déposez les aliments dans le plat. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ. Au signal sonore, retournez les aliments. Appuyez de nouveau sur Départ pour poursuivre la cuisson. Après la cuisson, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 10 minutes.

<i>Fonction</i>	<i>Aliments</i>		<i>Quantité</i>	<i>Ustensiles</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température de l'aliment</i>	<i>Instructions</i>
<b>Programmes automatiques de cuisson à la vapeur</b>	St 20	Crème caramel	1,2 kg	Plat en verre 22 cm résistant à la chaleur sur la lèche-frite	2	Aliments réfrigérés	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Ingrédients pour le caramel</b> 200 g de sucre 50 ml d'eau</p> <p><b>Ingrédients pour la crème anglaise</b> 750 ml de lait 125 g de sucre 6 œufs</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplissez au maximum le réservoir à eau.</li> <li>2. Mélangez les ingrédients pour le caramel dans une poêle et faites cuire à feu doux sur une table de cuisson jusqu'à ce qu'ils fondent et prennent une coloration dorée.</li> <li>3. Versez ce caramel dans un plat en verre résistant à la chaleur, en tournant rapidement pour tapisser les bords et le fond, puis laissez refroidir.</li> <li>4. Mélangez les ingrédients pour la crème anglaise et versez-les dans le caramel.</li> <li>5. Placez le plat en verre sur la lèche-frite. Choisissez le menu, indiquez le poids, et appuyez sur Départ. Après la cuisson, mettez au réfrigérateur pendant 4 à 5 heures, puis démoulez en retournant sur un plat de service.</li> </ol>

La température et la densité des aliments varient. Il est recommandé de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande et de poulet, certains aliments peuvent ne pas être complètement décongelés avant la cuisson. Ou bien le poisson cuit tellement vite qu'il est souvent conseillé de commencer la cuisson lorsque le poisson est encore légèrement congelé. L'exemple suivant vous montre comment décongeler 0,8 Kg de volaille congelée.

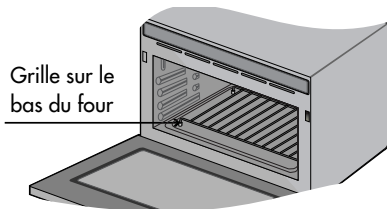
# Décongélation

**\* Lors de la décongélation, utilisez seulement la grille.**



Votre four possède quatre positions de décongélation au micro-ondes :-**VIANDE** -**VOLAILE** -**POISSON** et **PAIN** ; chaque type de décongélation possède différentes positions de puissance. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche Décongélation, une autre position sera sélectionnée.

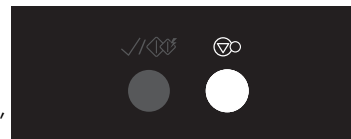
## \* Emplacement de la grille



Grille sur le bas du four

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).

Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de bien enlever toutes attaches ou tous emballages métalliques ; puis placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur la lèchefrite, puis fermez la porte du four.



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ^) pour sélectionner **Décongélation**.

L'indication suivante s'affiche: "0.8"



Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "dEF2" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour valider la catégorie.



Entrez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "0.8kg" apparaisse comme le poids de l'aliment surgelé.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).



Lors de la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour permettre une décongélation homogène sur l'ensemble des aliments. Enlevez les parties qui ont décongelé ou recouvrez-les pour ralentir la décongélation. Ensuite, fermez la porte du four, puis appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour continuer la cuisson. **Votre four continuera la décongélation des aliments (même lorsqu'un bip a été émis) sauf si la porte est ouverte.**

## Guide de Décongélation

- \* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient spécial micro-ondes, sans les couvrir, sur la grille.
- \* Si nécessaire, couvrez les petites parties de viande ou de volaille avec des bandes de papier aluminium. Cela permettra aux parties fines de ne pas se dessécher pendant la décongélation. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.
- \* Séparez, dès que possible, les aliments, tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le bacon.  
Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments. Enlevez les parties décongelées. Continuez en décongelant les parties restantes.  
Après la décongélation, laissez les aliments reposer jusqu'à décongélation complète.
- \* Par exemple, il faut LAISSER REPOSER les gros morceaux de viande et les poulets entiers pendant au moins 1 heure avant la cuisson.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Niveau	Aliments
<b>Viande (DEF1)</b>	0,1 - 2,0 kg	Grille	Bas	<b>Viande</b> Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks dans l'ajouay, ragoûts de viande, rôtis de rumsteck, hamburgers, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, roulade de viande, saucisses, côtelettes (2 cm) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments pendant 5 à 15 minutes.
<b>Volaille (DEF2)</b>	0,1 - 2,0 kg			<b>Volaille</b> Poulet entier, cuisses, blancs, blancs de dinde Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 20 à 30 minutes
<b>Poisson (DEF3)</b>	0,1 - 2,0 kg			<b>Poisson</b> Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 20 minutes
<b>Pain (DEF4)</b>	0,1 - 0,5 kg			Grille + Serviette en papier ou assiette plate

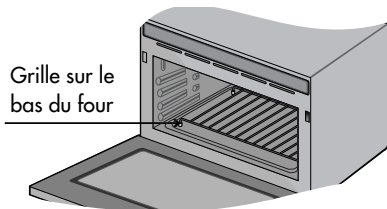
La température et la densité des aliments varient. Il est recommandé de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande et de poulet, certains aliments peuvent ne pas être complètement décongelés avant la cuisson. Ou bien le poisson cuit tellement vite qu'il est souvent conseillé de commencer la cuisson lorsque le poisson est encore légèrement congelé. L'exemple suivant vous montre comment décongeler 0,8 Kg de volaille congelée.



Votre four possède quatre positions de décongélation au micro-ondes :-**VIANDE -VOLAILLE -POISSON** et **PAIN** ; chaque type de décongélation possède différentes positions de puissance. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche Décongélation, une autre position sera sélectionnée.

Après avoir utilisé la décongélation vapeur, activez la fonction de nettoyage multiple (Drain Water).

#### \* Emplacement de la grille



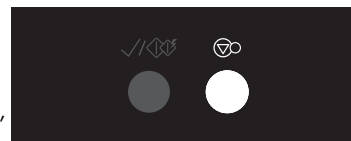
Grille sur le bas du four

# Décongélation vapeur

**\* Lors de la décongélation, utilisez seulement la grille.**

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).

Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de bien enlever toutes attaches ou tous emballages métalliques ; puis placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur la lèchefrite, puis fermez la porte du four.

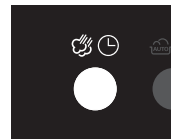


Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ∟) pour sélectionner **Décongélation**.

L'indication suivante s'affiche: "δδ"

Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (☁ ⌚).

L'indication suivante s'affiche: "☁"



Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "dEF5" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour valider la catégorie.



Entrez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Tournez la **molette de Contrôle** (− +) jusqu'à ce que "0.8kg" apparaisse comme le poids de l'aliment surgelé.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).



Lors de la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour permettre une décongélation homogène sur l'ensemble des aliments. Enlevez les parties qui ont décongelé ou recouvrez-les pour ralentir la décongélation. Ensuite, fermez la porte du four, puis appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour continuer la cuisson. **Votre four continuera la décongélation des aliments (même lorsqu'un bip a été émis) sauf si la porte est ouverte.**

## Guide de Décongélation vapeur

- \* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient spécial micro-ondes, sans les couvrir, sur la grille.
- \* Si nécessaire, couvrez les petites parties de viande ou de volaille avec des bandes de papier aluminium. Cela permettra aux parties fines de ne pas se dessécher pendant la décongélation. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.
- \* Séparez, dès que possible, les aliments, tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le bacon. Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments. Enlevez les parties décongelées. Continuez en décongelant les parties restantes. Après la décongélation, laissez les aliments reposer jusqu'à décongélation complète.
- \* Par exemple, il faut LAISSER REPOSER les gros morceaux de viande et les poulets entiers pendant au moins 1 heure avant la cuisson.
- \* Avant la décongélation vapeur, nettoyez le bol à eau, puis remplissez-le d'eau jusqu'à l'indication MAX.
- \* Après la décongélation vapeur, utilisez la fonction nettoyage à la vapeur.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Niveau	Aliments
<b>Viande (DEF1)</b>	0,1 - 2,0 kg	Grille	Bas	<b>Viande</b> Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks dans l'aloïau, ragoûts de viande, rôtis de rumsteck, hamburgers, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, roulade de viande, saucisses, côtelettes (2 cm) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments pendant 5 à 15 minutes.
<b>Volaille (DEF2)</b>	0,1 - 2,0 kg			<b>Volaille</b> Poulet entier, cuisses, blancs, blancs de dinde Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 20 à 30 minutes
<b>Poisson (DEF3)</b>	0,1 - 2,0 kg			<b>Poisson</b> Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 20 minutes
<b>Pain (DEF4)</b>	0,1 - 0,5 kg	Grille + Serviette en papier ou assiette plate		<b>Pain</b> Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes

# Nettoyage à la vapeur

L'exemple suivant explique comment utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur



Pour des tâches d'huile ou équivalent dans la cavité.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).

Appuyez sur **Vapeur+/Horloge** (🕒).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ∨) pour sélectionner **Multi clean**.

L'indication suivante s'affiche: "☒"



Tournez la **molette de Contrôle** (- +) jusqu'à ce que "1" apparaisse.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/🔍).



## ※ Multi clean

"1" (Nettoyage vapeur - Steam Clean) : Pour le nettoyage des tâches d'huile ou équivalent dans la cavité.

"2" (Évacuation de l'eau - Drain Water) : Pour éliminer le restant d'eau présent dans le générateur de vapeur.

"3" (Nettoyage du générateur de vapeur) : Pour éliminer les sédiments présents dans le générateur de vapeur.

# Nettoyage Facile

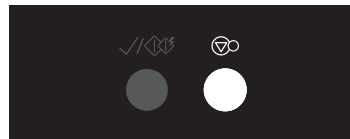
L'exemple suivant vous montre comment éliminer les odeurs du four à micro-ondes.



Le four est doté d'une fonction spéciale pour y enlever les odeurs.

Vous pouvez utiliser la fonction de Nettoyage Facile dans le four sans aucun accessoire dedans.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Tournez la **molette de Sélection de Fonction** (∨ ∩) pour sélectionner **Nettoyage Facile**.

L'indication suivante s'affiche: "☼"



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/↔).





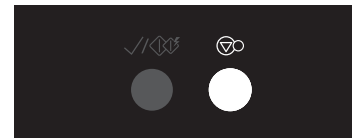
# Démarrage rapide

L'exemple suivant vous montre comment régler un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (700W).



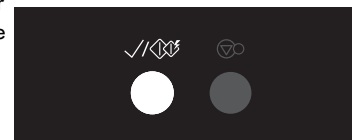
La fonction **Quick Start** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes sur la position MAXIMUM (700W) d'une seule pression de la touche **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Appuyez quatre fois sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏) pour sélectionner un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (700W).

Votre four commencera la cuisson avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la quatrième fois.



# Durée de cuisson

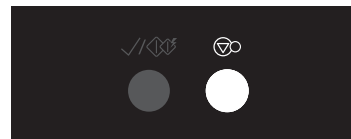
L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes prédéfinis de PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court, selon le cas.



Si vous trouvez que votre aliment est trop ou pas assez cuit lorsque vous utilisez la fonction PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON, vous pouvez diminuer ou augmenter la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle** (– +).

Vous pouvez diminuer ou augmenter la durée de cuisson à n'importe quel moment à l'aide de la **molette de Contrôle** (– +).

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).

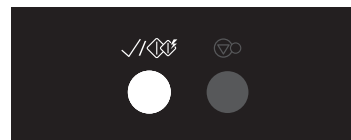


Choisissez le programme PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON.

\* Voir PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON (page 28)

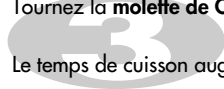
Sélectionnez le poids des aliments.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (✓/⏏).



Tournez la **molette de Contrôle** (– +).

Le temps de cuisson augmentera ou diminuera.



# Exemples de cuisson

<b>Fonction</b>	<b>Plat</b>	<b>Puissance micro-ondes, Temps de cuisson</b>	<b>Ustensile</b>	<b>Niveau</b>	<b>Type de chaleur Température en °C</b>	<b>Notes</b>
Décongélation aux micro- ondes	Viande	700 watt, 1-2 min + 90 watt, 6-8 min	Grille	Bas	-	Placez un plateau plat sur la grille. Retournez après 1 ou 2 minutes à 700 watts. Ou bien utilisez la fonction "Décongeler automatiquement (0,5g)".
Cuisson Micro-ondes	Crème brûlée	300 watt, 30-33 min	Grille	Bas	-	Placez une assiette pyrex sur la grille.
	Cake, madeleines	700 watt, 6-7 min	Grille	Bas	-	Placez une assiette pyrex de ø 0,22 cm sur la grille.
	Tranche de viande	450 watt, 15-20 min	Grille	Bas	-	Placez une assiette pyrex sur la grille.
Cuisson combinée avec micro- ondes	Gratin de pommes de terre	300 watt, 23-27 min	Grille	1	Combi Chaleur tournante 180°C	Placez une assiette pyrex de ø 0,22 cm sur la grille elle-même placée sur la lèche-frite.
	Cake	180 watt, 13-18 min	Lèche-frite + Grille	1	Combi Chaleur tournante 160°C	Placez une assiette pyrex de ø 0,22 cm sur la grille elle-même placée sur la lèche-frite.
	Poulet	300 watt, 40-45 min	Lèche-frite + Grille	1	Combi Chaleur tournante 200°C	Placez le blanc de poulet en bas sur la grille elle-même placée sur la lèche-frite. Si vous le désirez, retournez après 2/3 du temps total.

# Procédure de nettoyage

## 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 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.

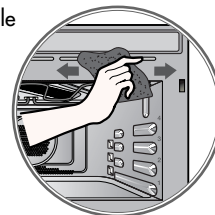
5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

6. Débranchez votre four de la prise électrique si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou si vous arrosez de l'eau sur le verre pour le nettoyer.

## Pour nettoyer la cavité

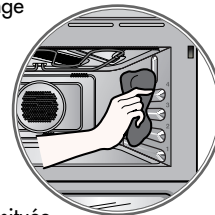
### Côté avant de la cavité

Après avoir cuisiné avec des aliments gras comme le poulet frit, essuyez la face avant de la cavité avec une éponge douce humidifiée d'un détergent neutre en procédant de droite à gauche pour respecter la texture.



### Intérieur cavité

- Essuyez l'intérieur avec une serviette ou une éponge humidifiée d'un détergent neutre, terminez avec une serviette sèche.
- Si vous n'avez pas nettoyé l'intérieur de la cavité depuis un long moment, des tâches d'huile peuvent adhérer à l'intérieur et il sera difficile de nettoyer et d'éliminer les mauvaises odeurs.
- S'il est trop difficile d'éliminer les marques d'eau située autour de l'orifice de sortie de la vapeur sur la paroi de la cavité, vous pouvez les retirer efficacement avec une éponge humectée de vinaigre.
- Après une cuisson vapeur, essuyez l'intérieur de la cuisine avec une serviette sèche.
- Il est préférable d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur après une cuisson d'aliment gras comme du poulet frit ou du poisson frit.



# Ustensiles

## Spécifiques micro-ondes

### Si vous utilisez la fonction micro-ondes, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des garnitures 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.

### 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 déteindre. 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.**

# Caractéristiques des aliments et Cuisson au 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 lorsqu'ils sont légèrement trop 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.

## 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.

# Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

## **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'œuvres 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 à 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.

## **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.

# Questions et

## Réponses

**Q Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas ?**

R 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

**Q Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte ?**

R Non. Les trous ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer ; ils ne laissent pas passer les ondes.

**Q Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande ?**

R Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.

**Q Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?**

R Oui, ne le faites jamais marcher vide.

**Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?**

R 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.

**Q Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?**

R 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.

**Q Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?**

R 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.



# Informations relatives aux prises/

## Spécifications techniques

### Spécifications techniques

		<b>MP-9280NBV</b>
Alimentation		230 V~ 50 Hz
Puissance restituée		700 W (Norme IEC60705)
Fréquence des micro-ondes		2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil		527 mm(L) X 390 mm(H) X 472 mm(P)
Consommation électrique	Micro-ondes	1 200 watt
	Gril	max. 2 800 watt
	Convection	1 900 watt
	Combinée	max. 2 200 watt

#### NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon, par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte). Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Ce four micro-ondes est livré avec un cordon réseau spécial, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un cordon de même type. Ce cordon ne peut être délivré que par le fabricant et installé par une personne compétente.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laissez reposer quelques instants les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuez ou agitez le contenu (en particulier les biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifiez la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.



**LG Electronics Inc.**



**Élimination de votre ancien appareil**

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.