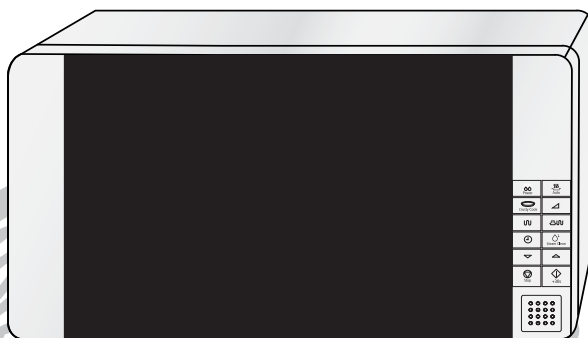


**SAMSUNG**

# FOUR À MICRO-ONDES

## Instructions d'utilisation et guide de cuisson

**FG87KUST / FG87KU**

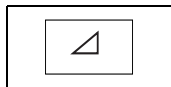


|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Guide rapide d'utilisation .....                                     | 2  |
| Votre four .....                                                     | 2  |
| Panneau de contrôle .....                                            | 3  |
| Accessoires .....                                                    | 3  |
| Manuel d'utilisation .....                                           | 4  |
| Consignes de sécurité .....                                          | 4  |
| Réglage de l'horloge .....                                           | 6  |
| Problèmes et solutions .....                                         | 6  |
| Cuisson / Réchauffage .....                                          | 7  |
| Niveaux de puissance .....                                           | 7  |
| Interrompre la cuisson .....                                         | 8  |
| Sélection du temps de cuisson .....                                  | 8  |
| Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur .....                    | 8  |
| Fonction Réchauffage auto .....                                      | 9  |
| Paramètres de décongélation automatique .....                        | 9  |
| Fonction Décongélation automatique .....                             | 10 |
| Utilisation de la fonction Décongélation automatique .....           | 10 |
| Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur ..... | 11 |
| Utilisation de la fonction de cuisson manuelle Croustilleur .....    | 12 |
| Positionner la résistance .....                                      | 13 |
| Bien choisir les accessoires .....                                   | 13 |
| Grill .....                                                          | 13 |
| Combinaison grill/micro-ondes .....                                  | 14 |
| Désactivation du bip .....                                           | 14 |
| Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes .....                 | 14 |
| Guide des plats et ustensiles .....                                  | 15 |
| Guide de cuisson .....                                               | 16 |
| Nettoyage du four à micro-ondes .....                                | 22 |
| Entreposage et réparation du four à micro-ondes .....                | 23 |
| Caractéristiques techniques .....                                    | 23 |

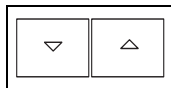
## Guide rapide d'utilisation

FR

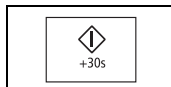
### Pour cuisiner



1. Placez les aliments dans le four.  
Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .

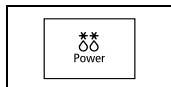


2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons () et ()

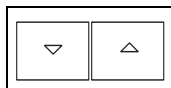


3. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat :** La cuisson commence. Le four émet quatre bips lorsque la cuisson est terminée.

### Pour décongeler



1. Placez les aliments surgelés dans le four.  
Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** ()

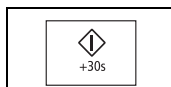


2. Sélectionnez le poids en appuyant sur les boutons () et ()



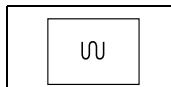
3. Appuyez sur le bouton .

### Pour ajouter des cycles de cuisson supplémentaires de 30 secondes

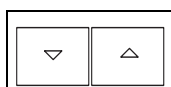


Laissez les aliments dans le four.  
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30s**, pour chaque cycle supplémentaire que vous souhaitez ajouter.

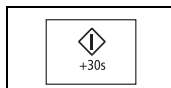
### Pour griller



1. Appuyez sur le bouton .

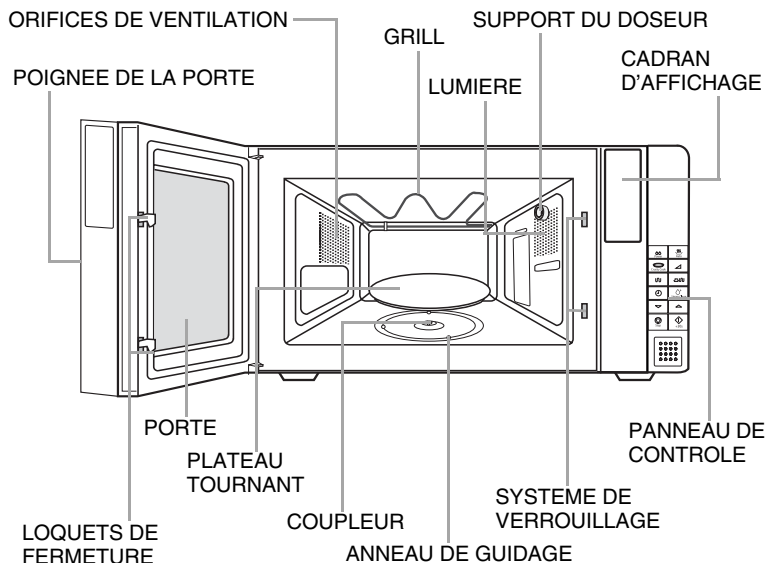


2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons () et ()

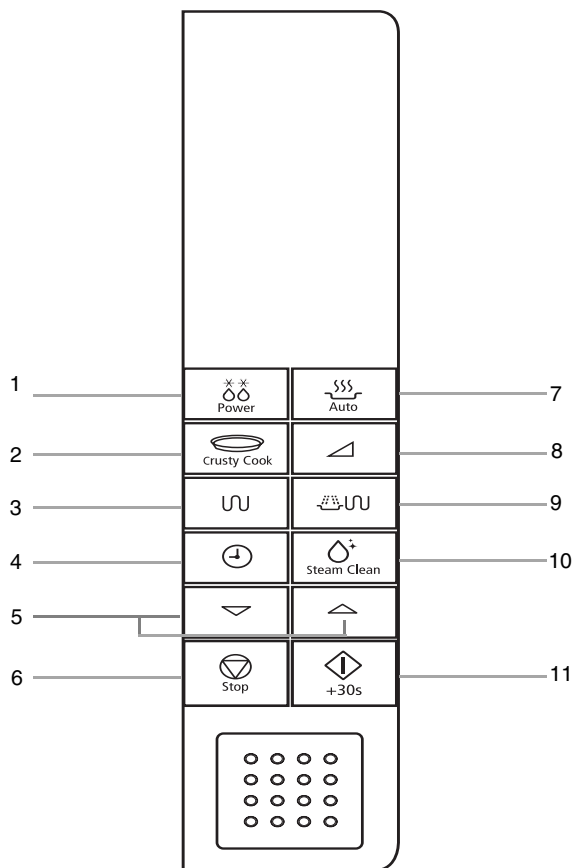


3. Appuyez sur le bouton .

## Votre four



## Panneau de contrôle

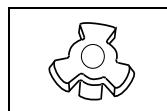


- |                                                                         |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1. BOUTON DECONGELATION AUTO                                            | 8. SELECTION DU MODE MICRO-ONDES / NIVEAU DE PUISSANCE |
| 2. SELECTION DE LA CUISSON AUTOMATIQUE CROUSTILLEUR                     | 9. SELECTION DU MODE COMBINE                           |
| 3. SELECTION DU MODE GRILL                                              | 10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR                            |
| 4. REGLAGE DE L'HORLOGE                                                 | 11. BOUTON DEPART                                      |
| 5. BOUTON HAUT (▲) / BAS (▼)<br>(Temps de cuisson, poids et dimensions) |                                                        |
| 6. BOUTON ARRETER/ANNULER                                               |                                                        |
| 7. SELECTION DU RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE                                 |                                                        |

## Accessoires

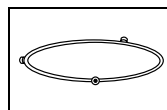
Selon le modèle que vous avez acheté, votre four est livré avec certains accessoires que vous pouvez utiliser de différentes façons.

FR



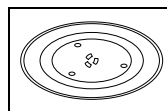
1. **Coupleur** : déjà placé sur l'arbre du moteur, au bas du four.

Objectif : Le coupleur sert à faire tourner le plateau tournant.



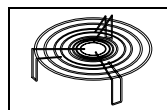
2. **Anneau de guidage** : se place au centre du four.

Objectif : Le plateau tournant repose sur l'anneau de guidage.



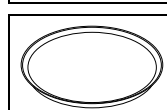
3. **Plateau tournant** : à poser sur l'anneau de guidage, en l'emboîtant sur le coupleur.

Objectif : Le plateau tournant est la principale surface de cuisson. Il est amovible pour permettre un nettoyage facile.



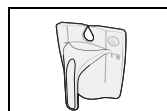
4. **Grille métallique** : se place sur le plateau tournant.

Objectif : La grille métallique peut être utilisée en mode Grill et en mode cuisson combinée.



5. **Plat croustilleur**, reportez-vous à la page 11 à 12.

Objectif : Le plat croustilleur lors de l'utilisation de la fonction de cuisson automatique ou manuelle Croustilleur.



6. **Nettoyez le récipient doseur**, reportez-vous à la page 8.

Objectif : Le récipient doseur peut être utilisé pour nettoyer le four.



**N'UTILISEZ PAS** le four sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Vous venez d'acheter un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de précieuses informations sur l'utilisation de ce four :

- Consignes de sécurité
- Accessoires et ustensiles compatibles
- Conseils de cuisson utiles

Sur le rabat de couverture, vous trouverez un guide rapide d'utilisation présentant les quatre principales fonctions du four :

- Cuisson
- Décongélation automatique
- Grill
- Temps de cuisson supplémentaire

Au début du manuel, vous trouverez une illustration du four et du panneau de contrôle décrivant les différents boutons.

Trois symboles sont utilisés dans les instructions pas à pas.



Important



Remarque



Attention

### PRECAUTIONS DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

- (a) Vous ne devez en aucun cas tenter d'allumer le four avec la porte ouverte, neutraliser le système de verrouillage (loquets de fermeture de la porte), ni insérer quoi que ce soit dans les orifices du système de verrouillage.
- (b) Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la nourriture ou des résidus de produit de nettoyage sur les joints. Veillez à ce que la porte et ses surfaces d'étanchéité restent propres en les essuyant après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide, puis d'un chiffon sec et doux.
- (c) En cas d'endommagement, n'utilisez le four que s'il a été réparé par un réparateur qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient en bon état :
  - (1) Porte, joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
  - (2) Charnières (vérifiez qu'elles ne sont ni cassées ni desserrées),
  - (3) Câble d'alimentation
- (d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.

### IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

#### A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR REFERENCE ULTERIEURE.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

1. **N'UTILISEZ PAS** de plats ni d'ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes :
  - Plats métalliques
  - Vaisselle avec garniture en or ou en argent
  - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

Raison : Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.
2. **NE CHAUFFEZ PAS :**
  - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide  
par ex. les petits pots pour bébés
  - Les aliments étanches à l'air,  
par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.

Raison : Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.

Conseil : Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.
3. **N'UTILISEZ PAS** le four quand il est vide.

Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.

Conseil : Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide.
4. Veillez à **NE PAS RECOUVRIR** la grille de ventilation avec du papier ou des torchons.

Raison : Les torchons ou le papier pourrait prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.
5. **PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

Raison : D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part, le plat risque d'être brûlant par l'effet des aliments chauds.
6. **NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.

Raison : Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler même une fois la cuisson terminée. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
  - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
  - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
  - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
  - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.

8. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés.
  - Observez TOUJOURS un temps de repos d'au moins 20 secondes après la cuisson, de sorte que la température puisse se répartir uniformément.
  - Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.
  - Faites attention lorsque vous manipulez le récipient après la cuisson. Il peut être très chaud et vous risqueriez de vous brûler.
  - Il y a toujours un risque d'ébullition différée.
  - Pour éviter ce phénomène et les risques de brûlure qui l'accompagnent, placez une cuillère en plastique ou un fouilleur dans la boisson et remuez avant, pendant et après l'avoir fait chauffer.

**Raison :** Pendant le réchauffage des liquides, le point d'ébullition peut être différé. Ainsi l'ébullition peut commencer une fois le récipient sorti du four et vous risquez de vous ébouillanter.

  - En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
    - \* Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
    - \* Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
    - \* N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
  - NE REMPLISSEZ JAMAIS le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
  - Vérifiez TOUJOURS la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
  - Ne faites JAMAIS chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.
9. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.
  - N'immergez pas le câble ou la prise dans l'eau et tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
  - N'utilisez pas le four si la prise ou le câble est endommagé.
10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).

**Raison :** L'air chaud ou la vapeur pourrait vous brûler.
11. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre.

**Raison :** Les résidus d'aliment et les projections de graisse collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et réduire les performances du four.
12. Vous pourrez parfois entendre un « clic » pendant le fonctionnement du four (surtout en mode Décongélation).

**Raison :** Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée.
13. Si vous mettez le four en marche sans aucun aliment ni boisson à l'intérieur, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Vous devrez attendre une trentaine de minutes avant de pouvoir réutiliser le four.
14. Branchez le câble à une prise reliée à la terre de 230 Volt, 50 Hz, courant alternatif. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par

le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

15. N'installez pas le four à micro-ondes dans un lieu chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un four traditionnel ou d'un radiateur. Il est essentiel de respecter les caractéristiques d'alimentation du four. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, s'assurer qu'elle a les mêmes caractéristiques que le câble fourni avec le four. Essuyez l'intérieur du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide avant d'utiliser le four pour la toute première fois.

### • **IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE**

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

### **IMPORTANT**

Ne laissez JAMAIS de jeunes enfants utiliser ou jouer avec le four. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsqu'il est en marche. Ne rangez ni ne cachez les objets convoités par les enfants juste au-dessus du four.

### **AVERTISSEMENT :**

N'utilisez jamais le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés.

- Faites-les réparer/remplacer par une personne qualifiée avant de réutiliser le four.

### **AVERTISSEMENT :**

Seule une personne compétente est habilitée à effectuer les opérations de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un cache de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

### **AVERTISSEMENT :**

Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

- **AVERTISSEMENT :**

Ne laissez un enfant utiliser le four sans surveillance que s'il a reçu des instructions précises lui permettant d'utiliser le four en toute sécurité et s'il comprend les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.

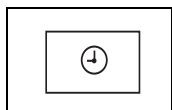
## Réglage de l'horloge

FR

Votre four est doté d'une horloge intégrée. L'heure peut s'afficher au format 12 heures ou 24 heures. Vous devez impérativement régler l'horloge :

- Lorsque vous installez votre four pour la première fois.
- Après une coupure de courant.

✉ N'oubliez pas de régler l'heure lors des passages à l'heure d'été et d'hiver.



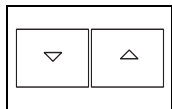
1. Pour afficher la durée dans le...

Appuyez sur le bouton...

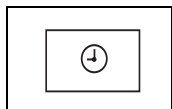


Format 24 heures  
Format 12 heures

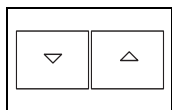
Une fois  
Deux fois



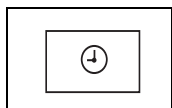
2. Appuyez sur les boutons (▽) et (△) pour déterminer les heures.



3. Appuyez sur le bouton (+).



4. Appuyez sur les boutons (▽) et (△) pour déterminer les minutes.



5. Appuyez sur le bouton (+).

## Problèmes et solutions

Voici des solutions à quelques-uns des problèmes les plus fréquemment rencontrés.

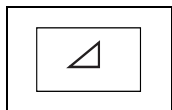
- ◆ Cette situation est normale.
    - Condensation à l'intérieur du four.
    - Circulation d'air autour de la porte et à l'extérieur du four.
    - Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
    - Vapeur s'échappant de la porte ou de la grille.
  - ◆ Le four ne démarre pas quand vous appuyez sur le bouton ◇.
    - La porte est-elle bien fermée ?
  - ◆ Les aliments ne sont pas cuits.
    - Avez-vous sélectionné le bon temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
    - La porte est-elle fermée ?
    - Une surcharge électrique peut avoir fait sauter un fusible ou fait disjoncter le compteur.
  - ◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
    - Avez-vous programmé le bon temps de cuisson pour ces aliments ?
    - Avez-vous sélectionné le bon niveau de puissance ?
  - ◆ Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
    - Avez-vous utilisé un plat arborant des garnitures métalliques ?
    - Avez-vous laissé une fourchette ou un ustensile métallique dans le four ?
    - Avez-vous placé une feuille d'aluminium trop près des parois internes ?
  - ◆ Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
    - En effet, de légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Ceci est normal. Pour éviter ce phénomène, placez le four à l'écart des télévisions, radios ou antennes.
    - Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'écran pourra revenir à zéro. Pour remédier à ce problème, débranchez puis rebranchez la prise. Remettez l'horloge à l'heure.
- ✉ Si les solutions ci-dessus ne permettent pas de remédier au problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente de SAMSUNG.

## Cuisson / Réchauffage

La section suivante décrit comment faire cuire ou réchauffer des aliments.

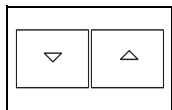
Vérifiez **TOUJOURS** vos paramètres de cuisson avant de quitter la pièce.

Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.

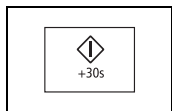


1. Appuyez sur le bouton .

**Résultat :** L'indication 850 W (puissance de cuisson maximale) s'affiche :  
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances.



2. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons () et () .



3. Appuyez sur le bouton .

**Résultat :** La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.

- 1) A la fin de la cuisson, le four émet quatre bips.
- 2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
- 3) L'horloge s'affiche de nouveau.



N'allumez **jamais** le four quand il est vide.



Si vous souhaitez faire chauffer un plat pour une très courte durée à la puissance maximale (850 W), appuyez sur le bouton **+30s** pour chaque cycle supplémentaire de 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

## Niveaux de puissance

Vous avez le choix entre les différents niveaux de puissance suivants.

| Power Level (Puissance)                                                                               | Puissance   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
|                                                                                                       | MICRO-ONDES | GRILL  |
| ELEVE                                                                                                 | 850 W       |        |
| MOYEN-ELEVE                                                                                           | 600 W       |        |
| PRODUIT                                                                                               | 450 W       |        |
| MOYEN-BAS                                                                                             | 300 W       |        |
| DECONGELATION (  ) | 180 W       |        |
| BAS/GARDER CHAUD                                                                                      | 100 W       |        |
| GRILL                                                                                                 | -           | 1100 W |
| COMBI I (  )       | 600 W       | 1100 W |
| COMBI II (  )      | 450 W       | 1100 W |
| COMBI III (  )     | 300 W       | 1100 W |



Si vous sélectionnez un niveau de puissance supérieur, réduisez le temps de cuisson.

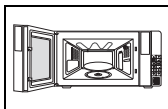


Si vous sélectionnez un niveau de puissance inférieur, augmentez le temps de cuisson.

## Interrompre la cuisson

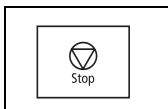
FR

*Vous pouvez interrompre le programme à tout moment pour vérifier la cuisson des aliments.*



1. Pour interrompre la cuisson momentanément : Ouvrez la porte.

Résultat : Le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et réappuyez sur .



2. Pour interrompre la cuisson complètement : Appuyez sur le bouton .

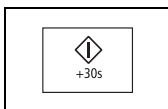
Résultat : Le four s'arrête. Pour annuler les paramètres de cuisson, réappuyez sur le bouton **Annuler** .



Vous pouvez également annuler un paramètre quelconque avant de lancer la cuisson en appuyant une fois sur le bouton **Annuler** .

## Sélection du temps de cuisson

*Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s pour chaque cycle de 30 secondes supplémentaire.*



Appuyez une fois sur le bouton **+30s** pour chaque cycle supplémentaire.

## Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

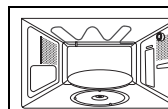
*La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.*



Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).



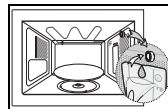
Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.



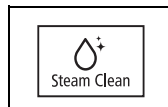
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez d'eau le récipient doseur prévu à cet effet, jusqu'à la ligne de niveau (elle se situe à 50 ml environ).

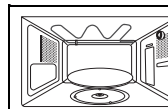


3. Placez le récipient doseur dans le support supérieur, situé sur la paroi droite de la cavité du four.

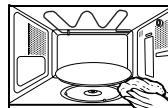


4. Fermez la porte.

5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** () **Vapeur** peut s'afficher pendant le nettoyage vapeur. Ceci n'est pas un défaut **MAIS LA VAPEUR ATTENUE LA lumière A L'INTERIEUR.**



6. Ouvrez la porte.



7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec. Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

### Avertissement !

- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.



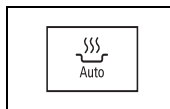
## Fonction Réchauffage auto

La fonction Réchauffage auto dispose de cinq temps de cuisson préprogrammés.

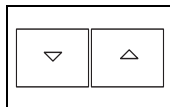
Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance.

Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton (▽) et (△).

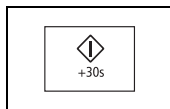
Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



1. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage auto** (  )



2. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (▽) et (△).  
(Consultez le tableau placé sur le côté.)



3. Appuyez sur le bouton  .  
Résultat : La cuisson commence. Lorsque la cuisson est terminée :
  - 1) Le four émet quatre bips.
  - 2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
  - 3) L'horloge s'affiche de nouveau.



Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

## Paramètres de décongélation automatique

Le tableau suivant présente les différents programmes de réchauffage automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils.

| Code/Aliment                                                                                                                                                 | Portion                                    | Temps de repos | Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <br><b>Plat préparé</b><br>(Froid)                                       | 300-350 g<br>400-450 g                     | 3 min.         | Mettez dans une assiette en céramique et couvrez de film étirable spécial micro-ondes. Ce programme convient pour les repas à 3 composants (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnement, pommes de terre, riz ou pâtes).                                                    |
| 2. <br><b>Soupe/Sauce</b><br>(Froid)                                        | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g        | 3 min.         | Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Couvrez pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.                                                                                                         |
| 3. <br><b>Gratin de pâtes :</b><br>(surgelé)                                | 200 g<br>400 g                             | 3 min.         | Placez le gratin de pâte surgelé dans un plat en pyrex de la taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient pour les gratins de pâtes telles que lasagnes, cannelloni ou macaroni.                                                                          |
| 4. <br><b>Boissons</b><br>Café, lait,<br>thé, eau<br>(température ambiante) | 150 ml<br>(1 tasse)<br>250 ml<br>(1 tasse) | 1 -2 minutes   | Versez dans une tasse en céramique (150 ml) ou un mug (250 ml) et placez-la au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Remuez bien avant et après le temps de repos. Soyez vigilant lorsque vous sortez les tasses du four (voir les consignes de sécurité pour les liquides). |

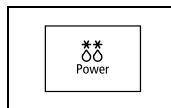
## Fonction Décongélation automatique

La fonction **Décongélation auto** vous permet de décongeler les viandes, les volailles, les poissons et le pain ou les gâteaux. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont calculés automatiquement.

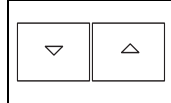
Vous n'avez qu'à sélectionner le programme et le poids.

✉ Veuillez à n'utiliser que des plats allant au four micro-ondes.

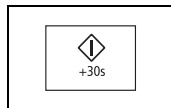
Tout d'abord, placez les aliments surgelés au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



1. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** (Power).



2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (▼) et (▲). Vous pouvez sélectionner un poids maximum de 1500 g. (Pour le pain ou les gâteaux, vous pouvez sélectionner un poids maximum de 625g.)



3. Appuyez sur le bouton .

Résultat :

- ◆ Le programme de décongélation démarre.
- ◆ Le four émet un bip à mi-décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.
- ◆ Réappuyez sur le bouton pour terminer le cycle de décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour cela, réglez le four sur la fonction réchauffage/cuisson et sélectionnez 180 W comme niveau de puissance. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée « Cuisson / Réchauffage » à la page 7.

## Utilisation de la fonction Décongélation automatique

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils.

Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille, le poisson ou le pain sur une assiette plate en céramique.

| Code/<br>Aliment           | Portion     | Temps de<br>repos | Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|-------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>Viande</b>           | 200- 1500 g | 20 -60 minutes    | Protégez les bords avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2. <b>Volaille</b>         | 200- 1500 g | 20 -60 minutes    | Protégez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet entier et en morceaux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3. <b>Poisson</b>          | 200- 1500 g | 20 à 50 minutes   | Protégez la queue du poisson avec du papier aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers et les filets de poisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4. <b>Pain/<br/>Gâteau</b> | 125- 625 g  | 5 -20 minutes     | Mettez le pain sur un morceau d'essuie-tout et retournez dès que le four émet un bip. Mettez le cake sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner puis s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat. |



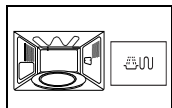
Si vous souhaitez procéder à la décongélation manuellement, sélectionnez une fonction de décongélation manuelle avec un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations sur la décongélation manuelle et les temps de décongélation, reportez-vous à la page 19.

## Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur

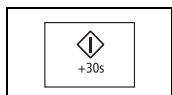
En mode Croustilleur, la température de cuisson est définie automatiquement.

Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur les boutons (▼) et (▲).

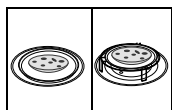
Tout d'abord, placez le plat Croustilleur au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



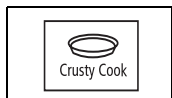
1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/grill la plus élevée. Pour ce faire, appuyez sur le bouton **Combi** (🔥📶) et définissez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) à l'aide des boutons (▼) et (▲).



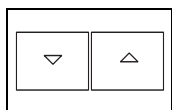
2. Appuyez sur le bouton . Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il devient extrêmement chaud.



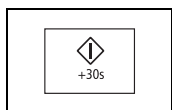
3. Ouvrez la porte du four. Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé. Fermez la porte.  
☒ Placez le plat Croustilleur sur la grille métallique du four (ou sur le plateau tournant).



4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Croustilleur** (🔥📶).



5. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (▼) et (▲). (Consultez le tableau placé sur le côté)



6. Appuyez sur le bouton .  
**Résultat :** La cuisson commence. Une fois terminé :
  - 1) Le four émet quatre bips.
  - 2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute)
  - 3) L'horloge s'affiche de nouveau.



### Comment nettoyer votre plat Croustilleur

Nettoyez le plat à l'eau chaude, à l'aide d'un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.



N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.



### A noter :

Le plat Croustilleur ne va pas au lave-vaisselle.

Le tableau suivant présente les différents programmes automatiques de la fonction Croustilleur, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes sont disponibles pour les combinés micro-ondes/grill.

Avant d'utiliser la fonction Croustilleur, nous vous recommandons de préchauffer le plat Croustilleur sur le plateau tournant, pendant 3 à 5 minutes, en utilisant la combinaison 600 W/grill. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

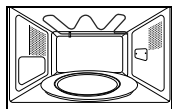
| Code / Aliment (-18 °C)              | Portion                       | Temps de préchauffage | Temps de repos | Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. <b>Pizza surgelée</b>             | 200 g<br>300 g<br>400 g       | 5 min.                | -              | Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + grill.<br>Placez la pizza sur le plat.<br>Placez le plat sur la grille.                                                                                                                                                                                            |
| 2. <b>Baguettes surgelées</b>        | 150 g (1)<br>250 g (2)        | 4 min.                | 2-3            | Préchauffez le plat Croustilleur à 450 W + grill.<br>Une baguette : placez-la de manière décentrée sur le plat Croustilleur ; deux baguettes : placez-les côté à côté sur le plat. Ce programme peut être utilisé pour les baguettes garnies (légumes, jambon et fromage), ainsi que pour les petites pizzas. |
| 3. <b>Quiche/ gâteau surgelé(e)</b>  | 150 g (1)<br>300 g<br>(1 à 2) | 3 min.                | 1-2            | Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + grill.<br>Placez la quiche/le gâteau surgelé(e) sur le plat.<br>Placez le plat sur la grille.                                                                                                                                                                      |
| 4. <b>Nuggets de poulet surgelés</b> | 125 g<br>250 g                | 4 min.                | -              | Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + grill.<br>A l'aide d'un pinceau, étalez une cuillère à soupe d'huile sur le plat. Répartissez les nuggets de manière régulière. Retournez les morceaux lorsque le four émet un bip. Appuyez sur le bouton de démarrage pour continuer la cuisson.                  |

## Utilisation de la fonction de cuisson manuelle Croustilleur

FR

Ce plat vous permet non seulement de faire dorer et croustiller le dessus de vos aliments grâce au grill, mais aussi le dessous, grâce à la très forte température du plat Croustilleur. Le tableau sur la page suivante donne des indications sur l'utilisation du plat Croustilleur.

Le plat Croustilleur peut également servir pour cuire le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



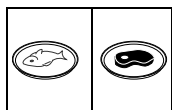
1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/grill la plus élevée [600 W + Grill(  )] en respectant les temps et les instructions indiqués dans le tableau.

Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il devient extrêmement chaud.

2. Pour faire cuire des aliments, comme du bacon et des œufs, badigeonnez le plat avec de l'huile pour qu'ils puissent bien dorer.

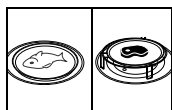
A noter que le plat Croustilleur est recouvert d'une couche de téflon qu'il convient de ne pas rayer. N'utilisez pas d'objets pointus ni de couteaux pour couper les aliments directement sur le plat.

Utilisez des ustensiles en plastique pour éviter d'en rayer la surface ou retirez les aliments du plat avant de les couper.



3. Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé. Ne placez aucun objet sur le plat Croustilleur préchauffé qui ne soit résistant à la chaleur, comme par ex. des bols en plastique.

Ne placez jamais le plat Croustilleur au four sans le plateau tournant.



4. Placez le plat Croustilleur sur la grille métallique du four (ou sur le plateau tournant).

5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance. Consultez le tableau de la page suivante.



### Comment nettoyer votre plat Croustilleur

Nettoyez le plat à l'eau chaude, à l'aide d'un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.



N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.



### A noter :

Le plat Croustilleur ne se lave pas en lave-vaisselle.

Nous recommandons de faire chauffer le plat Croustilleur directement sur le plateau tournant.

Faites préchauffer le plat Croustilleur à la fonction 600 W + Grill (  ) et respectez les temps et les instructions indiquées dans le tableau.

| Plat                      | Portion                 | Temps de préchauffage | Puissance     | Temps de cuisson        | Conseils                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bacon                     | 4 tranches (80 g)       | 3 min.                | 600 W + Grill | 3½ à 4 min              | Faites préchauffer le plat Croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille.                                                                                                         |
| Tomates grillées          | 200 g (2)               | 3 min.                | 450 W + Grill | 4½ à 5 min              | Faites préchauffer le plat Croustilleur. Couper les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez les tomates en cercle sur le plat Croustilleur. Posez le plat sur la grille.                                             |
| Burger (surgelé)          | 2 burgers (125g)        | 3 min.                | 600 W + Grill | 7 à 7½ min              | Faites préchauffer le plat Croustilleur. Disposez les burgers surgelés en cercle sur le plat Croustilleur. Posez le plat sur la grille. Retournez au bout de 4-5 min.                                                        |
| Pommes de terre au four   | 250 g<br>500 g          | 3 min.                | 600 W + Grill | 5 à 6 min<br>8 à 9 min  | Faites préchauffer le plat Croustilleur. Couper les pommes de terre en deux. Disposez-les sur le plat avec la tranche coupée à plat vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.                        |
| Poissons panés (surgelés) | 150 g (5)<br>300 g (10) | 4 min.                | 600 W + Grill | 7 à 8 min<br>9 à 10 min | Faites préchauffer le plat Croustilleur. Badigeonnez le plat à l'aide d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez les bâtonnets en cercle sur le plat. Retournez-les au bout de 4 min (5 bâtonnets) ou de 6 min (10 bâtonnets). |
| Pizza (froide)            | 300-350 g               | 4 min.                | 450 W + Grill | 6½ à 7½ min             | Faites préchauffer le plat Croustilleur. Placez la pizza froide dessus. Placez le plat sur la grille.                                                                                                                        |

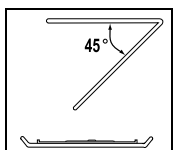
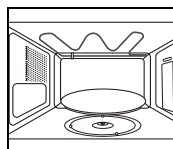
## Positionner la résistance

La résistance est utilisée en mode Grill. Une seule position est possible. Les clients doivent être avertis lorsqu'elle doit être placée en position verticale.

- **Horizontalement pour le mode Grill ou le mode combiné micro-ondes + grill.**



Ne changez la résistance de position que lorsqu'elle est froide et ne forcez pas lorsque vous la placez à la verticale.



### Pour positionner la résistance ...

Horizontalement (Grill ou mode combiné micro-ondes + grill).

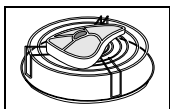
### Puis...

- ◆ Tirez la résistance vers vous.
- ◆ Poussez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit parallèle avec le haut du four.

Vous pouvez abaisser la résistance de 45° afin de nettoyer plus facilement la paroi interne supérieure du four.

## Bien choisir les accessoires

Utilisez des plats prévus pour une utilisation en four à micro-ondes ; n'utilisez pas de plats en plastique, de gobelets en papier, de torchons, etc. dans le four.



Pour la cuisson combinée grill et micro-ondes, utilisez des plats adaptés à la fois aux fours à micro-ondes et aux fours traditionnels. L'utilisation d'ustensiles ou de plats métalliques peut endommager le four.

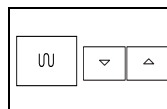


Pour de plus amples renseignements sur les ustensiles et les plats adaptés aux micro-ondes, reportez-vous au Guide des plats et ustensiles à la page 15.

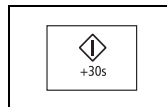
## Grill

Le grill vous permet de réchauffer et de faire dorer rapidement des aliments, sans utiliser la fonction micro-ondes. Pour ce faire, utilisez la grille spéciale fournie avec le four.

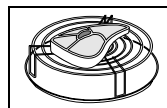
FR



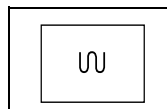
1. Préchauffez le grill à la température requise, en appuyant sur le bouton **Grill**(W), puis définissez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (▽) et (△).



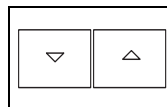
2. Appuyez sur le bouton (◇).



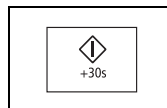
3. Ouvrez la porte du four et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton (W).  
**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :



5. Définissez le temps de cuisson au grill souhaité en appuyant sur les boutons (▽) et (△). Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton (◇).  
**Résultat :** La cuisson au grill commence. Lorsqu'elle est terminée :
  - 1) Le four émet quatre bips.
  - 2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
  - 3) L'horloge s'affiche de nouveau.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'éteint pendant la cuisson. Ce système a été conçu pour éviter toute surchauffe du four.



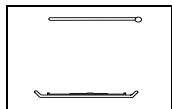
Utilisez toujours des gants pour sortir les plats du four car ils sont très chauds. Vérifiez que la résistance est bien en position horizontale.

## Combinaison grill/micro-ondes

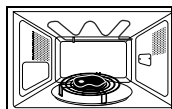
FR

**Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et la cuisson grill, pour cuire et dorer en même temps.**

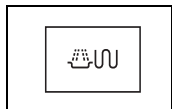
- Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.
- Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.



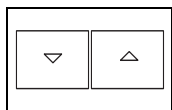
1. Vérifiez que la résistance est bien en position horizontale ; reportez-vous à la page 13 pour plus de renseignements.



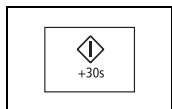
2. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille, puis placez celle-ci sur le plateau tournant. Fermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Combi** (icône grill et micro-ondes).  
**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :  
icône grill et micro-ondes (mode micro-ondes et grill)  
600 W (puissance délivrée)  
Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton **Combi** (icône grill et micro-ondes) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche.  
Vous ne pouvez pas sélectionner la température du grill.



4. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (icône de triangle pointant vers le bas) et (icône de triangle pointant vers le haut).  
Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

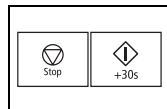


5. Appuyez sur le bouton (icône de losange).  
**Résultat :** La cuisson combinée commence. Lorsqu'elle est terminée :
  - 1) Le four émet quatre bips.
  - 2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute).
  - 3) L'horloge s'affiche de nouveau.

La puissance micro-ondes maximale pour la cuisson combinée est de 600 W.

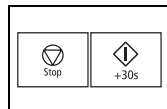
## Désactivation du bip

**Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.**



1. Appuyez simultanément sur les boutons (icône de cercle avec une barre) et (icône de losange).  
**Résultat :**

- ◆ L'indication suivante s'affiche :  
**OFF**
- ◆ Le four n'émet plus de bip lorsque vous appuyez sur un bouton.



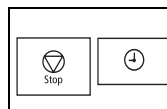
2. Pour réactiver le bip, réappuyez simultanément sur les boutons (icône de cercle avec une barre) et (icône de losange).  
**Résultat :**

- ◆ L'indication suivante s'affiche :  
**On**
- ◆ Le bip est à nouveau activé.

## Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

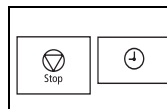
**Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité qui verrouille le four, empêchant les enfants ou toute personne n'en connaissant pas le fonctionnement de l'activer accidentellement.**

**Vous pouvez verrouiller le four à tout moment.**



1. Appuyez simultanément sur les boutons (icône de cercle avec une barre) et (icône de cercle avec un point).  
**Résultat :**

- ◆ Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ L'écran affiche « L » (Verr.).



2. Pour déverrouiller le four, réappuyez simultanément sur les boutons (icône de cercle avec une barre) et (icône de cercle avec un point).  
**Résultat :** Vous pouvez réutiliser le four normalement.

## Guide des plats et ustensiles

*Pour cuire les aliments, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer à l'intérieur des aliments sans être réfléchies ni absorbées par le plat utilisé.*

*Il est donc important de bien choisir vos plats et ustensiles. Vérifiez que les plats et ustensiles que vous utilisez sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.*

*Le tableau suivant dresse une liste de différents types de plats et ustensiles, en vous indiquant si et comment vous pouvez les utiliser.*

| Plat/ustensile                             | Micro-ondes | Commentaires                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Papier aluminium                           | ✓ X         | Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four. |
| Plat à gratin                              | ✓           | Ne pas préchauffer plus de huit minutes.                                                                                                                                                                                                                          |
| Porcelaine et faïence                      | ✓           | La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune garniture métallique.                                                     |
| Polyester jetable assiettes en carton      | ✓           | Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.                                                                                                                                                                                                     |
| Emballage de fast-food                     |             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| • Gobelets en polystyrène                  | ✓           | Ces emballages peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.                                                                                                                                          |
| • Sac en papier ou journaux                | X           | Ces emballages peuvent aussi prendre feu.                                                                                                                                                                                                                         |
| • Papier recyclé ou garnitures métalliques | X           | Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Verre</b>                                      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Plat en pyrex                                   | ✓   | Peut être utilisé à condition de n'avoir aucune garniture métallique. Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement. Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.                                                                                                                                                                                                     |
| • Vaisselle en verre délicate                     | ✓   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Cruches en verre                                | ✓   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Métal</b>                                      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Plats                                           | X   | Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques ou déclencher un incendie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| • Liens de fermeture de sachets de congélation    | X   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Papier</b>                                     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout. | ✓   | Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| • Papier recyclé                                  | X   | Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Plastique</b>                                  |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Récipients                                      | ✓   | Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures. N'utilisez pas de plastique de mélamine. Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper. Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est. |
| • Film étirable                                   | ✓   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| • Sacs congélation                                | ✓ X |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Papier ciré ou sulfurisé</b>                   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                   | ✓   | Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

✓ : Recommandé  
 ✓X : A utiliser avec précaution  
 X : Inadapté

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent à l'intérieur des aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre qui y sont contenus. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles passent à travers la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique et le bois. N'utilisez donc jamais de plats métalliques.

CUISINE AU FOUR MICRO-ONDES

Plats et ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes :

Les plats doivent laisser passer les micro-ondes pour une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles passent à travers la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique et le bois. N'utilisez donc jamais de plats métalliques.

Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes :

Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle, par exemple le chocolat ou le beurre fondu (reportez-vous au chapitre Trucs et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

Il est important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de respecter un temps de repos pour permettre aux aliments d'atteindre une température uniforme.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts.

Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos.

| Plat        | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                                     |
|-------------|---------|-----------|--------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Epinards    | 150 g   | 600 W     | 4½-5½        | 2-3                   | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Brocolis    | 300 g   | 600 W     | 9-10         | 2-3                   | Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Petits pois | 300 g   | 600 W     | 7½-8½        | 2-3                   | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |

| Plat                                       | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                                     |
|--------------------------------------------|---------|-----------|--------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Haricots verts                             | 300 g   | 600 W     | 8-9          | 2-3                   | Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Légumes mixtes (carottes/petits pois/maïs) | 300 g   | 600 W     | 7½-8½        | 2-3                   | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Légumes mixtes (à la chinoise)             | 300 g   | 600 W     | 8-9          | 2-3                   | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz:** Utilisez un grand bol en pyrex avec couvercle. Le riz double de volume pendant la cuisson. Recouvrez pendant la cuisson. A la fin du temps de cuisson, remuez, laissez reposer, puis salez un peu ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

**Pâtes:** Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien. Ne recouvrez pas. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

| Plat                                | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                 |
|-------------------------------------|---------|-----------|--------------|-----------------------|------------------------------|
| Riz blanc (bouilli)                 | 250 g   | 850 W     | 16-17        | 5                     | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| Riz brun (bouilli)                  | 250 g   | 850 W     | 21-22        | 5                     | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| Riz mixte (riz blanc + riz sauvage) | 250 g   | 850 W     | 17-18        | 5                     | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| Grains mixtes (riz + céréales)      | 250 g   | 850 W     | 18-19        | 5                     | Ajoutez 400 ml d'eau froide. |
| Pâtes                               | 250 g   | 850 W     | 11-12        | 5                     | Ajoutez 1 000 ml d'eau.      |



Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g de légumes, sauf indications contraires – voir tableau. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Mélangez, une fois pendant la cuisson et une fois après. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuiront vite.

Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (850 W).

| Plat               | Portion        | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                                                                                                                                                   |
|--------------------|----------------|--------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brocolis           | 250 g<br>500 g | 4-4½<br>8-8½ | 3                     | Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.                                                                                          |
| Choux de Bruxelles | 250 g          | 5½-6½        | 3                     | Ajoutez entre 60 et 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.                                                                                                     |
| Carottes           | 250 g          | 4½-5         | 3                     | Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.                                                                                                              |
| Chou-fleur         | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>8½-9 | 3                     | Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.                                                        |
| Courgettes         | 250 g          | 3½-4         | 3                     | Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. |
| Aubergines         | 250 g          | 3½-4         | 3                     | Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.                                                                |
| Poireaux           | 250 g          | 4½-5         | 3                     | Coupez les poireaux en rondelles.                                                                                                                              |
| Champignons        | 125g<br>250 g  | 1½-2<br>3-3½ | 3                     | Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.   |
| Oignons            | 250 g          | 5½-6         | 3                     | Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.                                                                 |
| Poivrons           | 250 g          | 4½-5         | 3                     | Coupez les poivrons en fines lamelles.                                                                                                                         |
| Pommes de terre    | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7½-8½ | 3                     | Pesez les pommes de terre épluchées et coupez les en deux ou en quatre.                                                                                        |
| Chou-navet         | 250 g          | 5-5½         | 3                     | Coupez le chou-navet en petits cubes.                                                                                                                          |

RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de réchauffage spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Ces temps se basent sur des liquides à une température ambiante comprise entre 18 et 20° C et sur des aliments froids à une température comprise entre 5 et 7°C.

Disposition des aliments

Evitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti de viande aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Il est donc recommandé de ne réchauffer que des aliments de petite taille.

Niveaux de puissance et température

Selon les plats, le réchauffage se fera à une puissance de 850 W, de 600 W, de 450 W, voire même de 300 W.

Reportez-vous au tableau pour des indications plus précises. En règle générale, il est préférable d'utiliser une faible puissance pour faire réchauffer un plat raffiné ou de grandes quantités ou encore lorsque votre plat devient chaud rapidement (comme les quiches).

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez à nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Nous recommandons de placer une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (et donc d'abîmer) les aliments.

Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson, même si cela nécessite de remettre le plat au four un peu plus longtemps.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure.

Assurez-vous que les aliments réchauffés sont bien chauds. Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément.

Le temps de repos recommandé après réchauffage est en général de 2 à 4 minutes, sauf indication contraire dans le tableau.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Reportez-vous au chapitre des consignes de sécurité.

RECHAUFFER LES LIQUIDES

Observez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément. Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

NOURRITURE POUR BEBES :

Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Mélangez bien les aliments une fois qu'ils sont réchauffés. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. Température recommandée : à une température comprise entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou de la nourriture pour bébés avant de les donner. Température recommandée : environ 37°C

REMARQUE :

Il est impératif de vérifier la température de la nourriture pour bébés avant de la servir, afin d'éviter les risques de brûlures. Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Réchauffer le lait et la nourriture pour bébés

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

| Plat                                           | Portion          | Puissance | Temps                             | Temps de repos (min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nourriture pour bébés (légumes et viande)      | 190 g            | 600 W     | 30 secondes.                      | 2-3                   | Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.                                                                                                   |
| Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits) | 190 g            | 600 W     | 20 s.                             | 2-3                   | Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.                                                                                                   |
| Lait pour bébés                                | 100 ml<br>200 ml | 300 W     | 30-40 secondes.<br>50 s. à 1 min. | 2-3                   | Remuez ou secouez bien puis versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau tournant. Ne recouvrez pas. Secouez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Secouez bien avant de servir et vérifiez soigneusement la température. |

Réchauffer les liquides et les aliments

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

| Plat                                                    | Portion                              | Puissance | Temps (min.)   | Temps de repos (min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|----------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boissons<br>Café, lait, thé, eau (température ambiante) | 150 ml (1 tasse)<br>250 ml (1 tasse) | 850 W     | 1-1 ½<br>1½ -2 | 1-2                   | Versez dans une tasse en céramique (150 ml) ou un mug (250 ml) et placez-la au centre du plateau. Réchauffez sans couvrir. Remuez bien avant et après le temps de repos. Soyez vigilant lorsque vous sortez les tasses du four (voir les consignes de sécurité pour les liquides). |
| Soupe (froide)                                          | 250 g                                | 850 W     | 3-3½           | 2-3                   | Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Remuez encore une fois avant de servir.                                                                                              |
| Ragoût (froid)                                          | 350 g                                | 600 W     | 5 ½<br>-6 ½    | 2-3                   | Versez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.                                                                                    |
| Pâtes en sauce (froides)                                | 350 g                                | 600 W     | 4 ½<br>-5 ½    | 3                     | Mettez les pâtes (par ex. spaghettis ou nouilles) dans une assiette plate en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes. Mélangez avant de servir.                                                                                                                  |
| Pâtes fourrées à la sauce (froides)                     | 350 g                                | 600 W     | 5-6            | 3                     | Versez les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellinis) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.                                           |
| Plats cuisinés (froids)                                 | 350 g                                | 600 W     | 5 ½<br>-6 ½    | 3                     | Placez le repas à 2 ou 3 composants froids dans un plat en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes.                                                                                                                                                              |

MANUL DE DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments surgelés ou surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide. Cela est tout particulièrement utile lorsque des invités inattendus se présentent chez vous.

Les volailles surgelées doivent être entièrement désurgelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments surgelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible. Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas. Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.

Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, arrêtez la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes. Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète. Le temps de repos varie selon la quantité désurgelée. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

Conseil : Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités requièrent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Pour décongeler des aliments surgelés à une température entre -18 et - 20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

Toujours décongeler les aliments en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

| Plat                                   | Portion   | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|-----------|--------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande                                 |           |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bœuf haché                             | 250 g     | 6½ -7½       | 5-25                  | Placez la viande sur une assiette plate en céramique. Protégez les bords plus fins avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !                                                                                                                                                                             |
|                                        | 500 g     | 13-14        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Echines de porc                        | 250 g     | 7½ -8½       |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Volaille                               |           |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Morceaux de poulet                     | 500 g (2) | 14½ -15½     | 15-40                 | Mettez dans une assiette plate en céramique. Si le poulet est découpé, disposez les morceaux avec la peau contre l'assiette. Si le poulet est entier, placez-le avec les blancs vers le bas. Protégez les parties plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation ! |
| Poulet entier                          | 900 g     | 28-30        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poisson                                |           |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Filets de poisson                      | 200 g (2) | 6-7          | 5-15                  | Mettez le poisson surgelé au milieu d'une grande assiette plate en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Protégez les bords fins avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !                                                                                                 |
|                                        | 400 g (4) | 12-13        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Fruits                                 |           |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Baies et fruits rouges                 | 250 g     | 6-7          | 5 - 10                | Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond (assez large).                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pain                                   |           |              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Petits pains (environ 50 g chacun)     | 2         | ½-1          | 5 - 20                | Placez les petits pains en cercle ou le pain à plat sur un morceau d'essuie-tout au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !                                                                                                                                                                          |
|                                        | 4         | 2-2½         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Pain de mie                            | 250 g     | 4½-5         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Pain noir (farine de blé et de seigle) | 500 g     | 8-10         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### GRILL

Le grill du four se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet aux aliments de dorer uniformément. En préchauffant le grill pendant 4 minutes, les aliments dorent plus rapidement.

#### Plats et ustensiles de grill :

Utilisez des plats et ustensiles allant au feu et éventuellement dotés de parties métalliques. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

#### Aliments pouvant être cuits au grill :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, bacon, tranches de lard fumé, tranches fines de poisson, sandwiches et toute une variété de toast garnis.

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode grill seulement, assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, n'oubliez pas de placer les aliments sur la grille supérieure.

### MICRO-ONDES + GRILL

Ce mode de cuisson combine la chaleur par rayonnement du grill et la vitesse propre à la cuisson au four micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et lorsque le plateau tourne. Grâce à la rotation du plateau, les aliments dorent uniformément. Trois modes combinés sont possibles avec ce modèle : 600 W + Grill, 450 W + Grill et 300 W + Grill.

#### Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + grill

Utilisez des ustensiles à travers lesquels les micro-ondes peuvent passer et allant au feu. N'utilisez pas de plats ni d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

#### Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + grill :

Le mode de cuisson combinée peut être utilisé avec tout type d'aliments déjà cuits et devant être réchauffés et dorés ou gratinés (gratins de pâtes, par exemple), ainsi qu'avec les aliments nécessitant un faible temps de cuisson et devant être dorés ou gratinés au-dessus. Ce mode peut aussi être utilisé pour les portions épaisses dont le dessus peut être doré, gratiné ou croustillant (comme par exemple les morceaux de poulet, en les retournant à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau sur la cuisson au grill pour de plus amples renseignements.

#### REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode combiné (micro-ondes + grill), assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure. Dans le cas contraire, ils doivent être placés directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Retournez les aliments si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

#### Guide de cuisson au grill pour les aliments surgelés

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

| Aliments frais                                                      | Portion           | Puissance           | 1. Temps (min.) sur la première face | 2. Temps sur la première face (min.) | Instructions                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains (environ 50 g chacun)                                  | 2<br>4            | Micro-ondes + Grill | 300 W + Grill<br><br>1-1½<br>2-2½    | Grill uniquement<br><br>1-2<br>1-2   | Placez les rouleaux en cercle sur la clayette. Faites griller l'autre face selon le degré de croustillance souhaité. Laissez reposer 2-5 minutes avant de servir.       |
| Baguettes + garniture (tomates, fromage, jambon, champignons, etc.) | 250<br>~300 g (2) | 450W + Grill        | 8-9                                  | --                                   | Disposez 2 baguettes surgelées côte à côte sur la clayette basse. Passez sous le grill et laissez reposer 2-3 minutes.                                                  |
| Gratins (de légumes ou de pommes de terre)                          | 400 g             | 450W + Grill        | 13-14                                | --                                   | Placez le gratin surgelé dans un petit plat rond en pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.                                   |
| Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)                               | 400 g             | 600W + Grill        | 14-15                                | --                                   | Placer les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en pyrex. Placez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson. |
| Nuggets de poulet                                                   | 250 g             | 450W + Grill        | 5-5½                                 | 3-3½                                 | Posez les nuggets de poulet sur la clayette.                                                                                                                            |
| Frites au four                                                      | 250 g             | 450 W + Grill       | 9-11                                 | 4-5                                  | Placez les frites au four étalées sur du papier sulfurisé, sur la clayette.                                                                                             |

# Guide de cuisson (suite)

## Guide de cuisson au grill pour les aliments frais

Préchauffez le grill pendant 4 minutes à l'aide de la fonction Grill.

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

| Aliments frais                           | Portion                | Puissance        | 1. Temps (min.) sur la première face | 2. Temps sur la deuxième face (min.) | Instructions                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tranches de pain grillé                  | 4 (25 g chacune)       | Grill uniquement | 4-5                                  | 4½-5½                                | Disposer les tranches de pain côte à côte sur la grille.                                                                                                                          |
| Petits pains (déjà cuits)                | 2-4 pains              | Grill uniquement | 2-3                                  | 2-3                                  | Placez les petits pains à l'envers, en cercle et directement sur le plateau tournant.                                                                                             |
| Tomates grillées                         | 200 g (2)<br>400 g (4) | 300 W+ Grill     | 3½-4½<br>6-7                         | --                                   | Coupez les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez en cercle dans un plat en pyrex. Placez le plat sur la grille.                                                         |
| Toast hawaïien (ananas, jambon, fromage) | 2 (300 g)              | 450 W+ Grill     | 3½-4                                 | --                                   | Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez deux toasts côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. |
| Pommes de terre au four                  | 250 g<br>500 g         | 600 W+ Grill     | 4½-5½<br>8-9                         | --                                   | Couper les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, face vers le bas.                                                                                       |

| Aliments frais                | Portion                                              | Puissance           | 1. Temps (min.) sur la première face | 2. Temps sur la deuxième face (min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Morceaux de poulet            | 450- 500 g (2)                                       | 300 W+ Grill        | 8-9                                  | 9-10                                 | Badigeonnez les morceaux de poulets avec de l'huile et assaisonnez. Disposez les morceaux en cercle, avec les os au milieu. Ne placer aucun morceau au centre de la clayette. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. |
| Côtelettes d'agneau (à point) | 400 g (4)                                            | Grill uniquement    | 11-13                                | 8-9                                  | Badigeonnez les côtelettes avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez les steaks en cercle sur la grille. Passez sous le grill et laissez reposer 2-3 minutes.                                                 |
| Echines de porc               | 250 g (2)                                            | Micro-ondes + Grill | 300 W + Grill 7-8                    | Grill uniquement 6-7                 | Badigeonnez les échine de porc avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez les steaks en cercle sur la grille. Passez sous le grill et laissez reposer 2-3 minutes.                                             |
| Pommes cuites                 | 1 pommes (environ 200 g)<br>2 pommes (environ 400 g) | 300 W+ Grill        | 4-4½<br>6-7                          | --                                   | Enlevez le trognon de la pomme et fourrez-la de raisins et de confiture. Saupoudrez les amandes effilées. Mettez les pommes dans un plat en pyrex et placez le plat directement sur le plateau tournant.                   |

## Guide de cuisson (suite)

FR

### CONSEILS ET ASTUCES

#### BEURRE FONDU

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30-40 secondes à 850 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

#### CHOCOLAT FONDU

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3-5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

#### MIEL CRISTALLISE FONDU

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20-30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

#### GELATINE FONDUE

Placez les feuilles de gélatine sèche (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois la gélatine fondue.

#### GLACAGE (POUR LES CAKES ET LES GATEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire dans un bol en pyrex pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois pendant la cuisson.

#### CONFITURES

Mettez 600 g de fruits (par exemple des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand avec couvercle. Couvrez. Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien. Faites cuire en couvrant pendant 10-12 minutes à 850 W. Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Versez directement dans des petits pots à confiture avec couvercle. Posez les pots à l'envers pendant 5 minutes.

#### PUDDING

Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Mélangez bien après le réchauffage. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Faites cuire en couvrant pendant 6½ à 7½ minutes et demi à 850 W. Remuez bien plusieurs fois pendant la cuisson.

#### AMANDES EFFILEES DOREES

Répandez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Faites dorer les amandes pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 600 W en remuant bien plusieurs fois. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

## Nettoyage du four à micro-ondes

*Pour éviter les dépôts de graisses et de particules, nettoyez régulièrement les éléments suivants de votre four à micro-ondes :*

- **Surfaces internes et externes**
- **Porte et joints de porte**
- **Plateau tournant et anneaux de guidage**

☞ Vérifiez TOUJOURS que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

☞ Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse, et rincez.
2. Nettoyez les projections et souillures sur les parois ou sur l'anneau de guidage avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour enlever les particules de nourriture et retirer les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse sur le plateau tournant et chauffez pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Vous pouvez laver le plateau au lave-vaisselle.

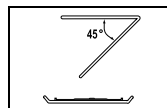


**NE VERSEZ PAS** d'eau dans la grille d'aération. **N'UTILISEZ JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Assurez-vous tout particulièrement lorsque vous nettoyez les joints de porte qu'aucune particule :

- ne s'est accumulée
- n'empêche la porte de bien se fermer



Après avoir attendu que le four a refroidi afin d'éviter tout accident, **nettoyez l'intérieur** du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.



Vous pouvez abaisser la résistance de 45° afin de nettoyer plus facilement la paroi interne supérieure du four.

## Entreposage et réparation du four à micro-ondes

Quelques précautions élémentaires doivent être observées lors de l'entreposage ou de l'entretien de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- **Charnières cassées**
- **Joints détériorés**
- **Boîtier déformé**

Seuls des techniciens qualifiés sont habilités à réparer le four.



**NE RETIREZ JAMAIS** le boîtier externe du four. Si le four est défectueux et doit être réparé ou encore si vous avez des doutes :

- Débranchez le four.
- Contactez le service après-vente le plus proche.



Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec sans poussière.

**Raison :** Les poussières et l'humidité peuvent endommager certains composants du four.



Ce four à micro-ondes est destiné à un usage domestique uniquement.

### Français



**Comment éliminer ce produit  
(déchets d'équipements électriques  
et électroniques)**

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

## Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Modèle                      | FG87KUST / FG87KU       |
| Alimentation                | 230 V ~ 50 Hz           |
| Puissance consommée         |                         |
| Micro-ondes                 | 1300 W                  |
| Grill                       | 1100 W                  |
| Mode combiné                | 2400 W                  |
| Puissance délivrée          | 100 W / 850 W (IEC-705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz                |
| Magnétron                   | OM75P(31)               |
| Méthode de refroidissement  | Ventilateur             |
| Dimensions (l x H x P)      |                         |
| Extérieur                   | 489 x 312 x 360 mm      |
| Intérieur                   | 330 x 211 x 329 mm      |
| Volume                      | 23 litres               |
| Poids                       |                         |
| Net                         | 15.5 kg environ         |

