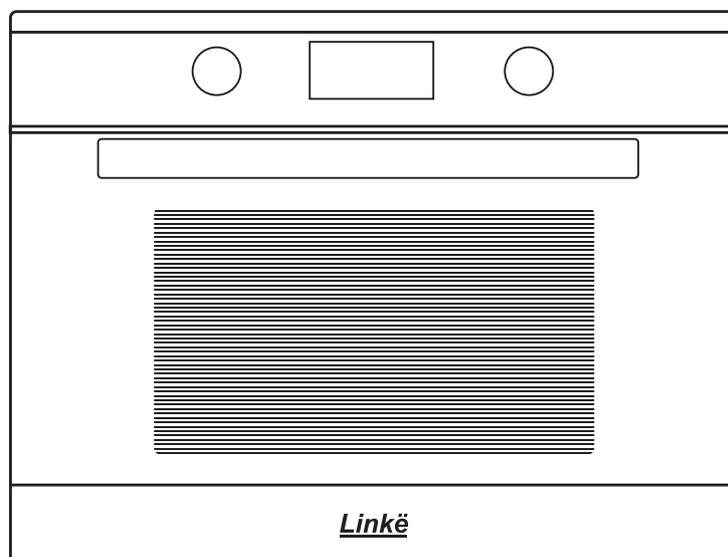


Linkë

MANUEL D'UTILISATION POUR FOUR COMBINÉ À MICRO-ONDES ET AIR CHAUD



MODELE: LKFMOE 44LI Four compact 45 cm integrable

Lisez ces instructions attentivement avant d'utiliser votre four à micro-ondes, et suivez-les rigoureusement.

Si vous suivez les instructions, votre four vous fournira de nombreuses années de bon service.

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION AVEC SOIN

en Table des matières

Précautions	2	Régler un programme.....	11
Addendum.....	2	Programmes de décongélation	12
Instructions importantes de sécurité	3	Régler les options de réglage du temps	13
Causes de dommage	6	Régler le temps de cuisson	13
Installation	6	Régler l'horloge	13
Votre nouvel équipement	8	Sécurité enfant	13
Panneau de contrôle	8	Activer la sécurité enfant	13
Clavier tactile et Affichage	8	Désactiver la sécurité enfant	13
Sélecteur de fonction	8	Sécurité enfant avec d'autres modes de cuisson	13
Sélecteur de paramètre	8	Entretien et nettoyage	14
Refroidisseur	8	Produits de nettoyage	14
Accessoires	9	Données techniques	14
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois	9	Tableau de mauvais fonctionnement	15
Réglage de l'horloge	9	Présence d'Acrylamide dans les aliments	15
Chauffage du four	9	Conseil pour l'utilisation d'énergie et l'environnement	16
Nettoyage des accessoires	9	Économie d'énergie	16
Réglage du four	9	Mise au rebut éco-responsable	16
Réglage du mode de cuisson et de la température	9	Guide du cuisinier expert	16
Préchauffage rapide.....	10	Décongeler, réchauffer et cuisiner au micro-ondes	16
Remarque concernant les ustensiles de cuisson	10	Astuces sur les micro-ondes	19
Réglages de la puissance des micro-ondes.....	10	Gâteaux et pâtisseries	19
Réglage des micro-ondes	11	Astuces pour la pâtisserie	20
Fonction MicroCombi	11	Rôtir et griller	21
Réglage de la fonction Micro-ondes combinées.....	11	Astuces pour rôtir et griller.....	23
Programmes automatiques	11	Cuire, gratiner, toaster avec des garnitures	23
		Produits tout préparés, congelés.....	24

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESIVE AUX MICRO-ONDES

- Ne pas essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte. Cela peut entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les dispositifs de verrouillage.
- Ne pas placer d'objet entre la partie avant et la porte du micro-onde ou laisser des résidus de nettoyage ou de la saleté s'accumuler sur les joints.
- MISE EN GARDE** : Si la porte ou les joints de la porte ont été endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant qu'il n'ait été réparé par une personne habilitée.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et cela peut affecter la durée de vie de l'appareil et conduire à des situations dangereuses.

MISE EN GARDE DE SECURITE IMPORTANTE

Afin de limiter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou d'exposition aux micro-ondes lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les principes élémentaires de sécurité incluant les suivants :

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes avec des déficiences motrices, sensorielles ou mentales ou avec un manque d'expérience ou de connaissance si elles ont été supervisées et ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil de façon sûre et qu'elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être réalisé par des enfants sans surveillance.
2. Lisez et suivez les éléments spécifiques suivant : « MISES EN GARDE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES »
3. Maintenez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le cordon d'alimentation fourni a été endommagé, ce dernier doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne du même niveau de qualification afin d'éviter tout danger. (Pour les appareils avec prise en Y)
5. MISE EN GARDE : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne qualifiée de mener des opérations de maintenance ou des réparations qui impliquent de retirer le capot protégeant contre les micro-ondes.
6. MISE EN GARDE : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, ces derniers pouvant potentiellement exploser.
7. L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes avec des déficiences motrices, sensorielles ou mentales ou avec un manque d'expérience ou de connaissance si elles ont été supervisées et ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil de façon sûre et qu'elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être réalisé par des enfants sans surveillance à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient encadrés.
8. Lors du réchauffage de nourriture dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de risques potentiels d'incendies.
9. N'utilisez que des ustensiles compatibles pour utilisation dans des fours à micro-ondes.
10. En cas d'émission de fumée, éteindre et débrancher l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
11. L'énergie des micro-ondes peut induire un bouillonnement éruptif retardé, ainsi il faut faire attention en transportant le récipient.
12. Le contenu des biberons et des petits-pots pour bébé doit être remué ou agité et la température vérifiée avant d'être consommé et ce afin d'éviter toute brûlure.

13. Les œufs dans leur coquille ne doivent pas être réchauffés au micro-ondes en raison de risque d'explosion, et ce même après la fin du chauffage par micro-ondes.
14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les débris de nourriture retirés.
15. Ne pas maintenir le four dans un bon état de propreté peut conduire à une dégradation de la surface qui impactera négativement la durée de vie de l'appareil et pourra potentiellement conduire à des situations dangereuses.
16. N'utilisez que les sondes de température recommandées pour ce four (pour les fours qui disposent d'une fonction pour utiliser une sonde de température).
17. Le four doit être utilisés avec la porte de décoration ouverte. (Pour les fours avec porte de décoration.)
18. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans le foyer ou dans des endroits de ce type tels que :
 - cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres zones d'habitation de ce type ;
 - maisons de campagne ;
 - lieux de type Bed & Breakfast.
19. Faire attention à ne pas déplacer le plateau tournant en retirant les réceptacles de l'appareil. (Pour les appareils fixes ou intégrés utilisés à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm du sol et ayant une table tournante détachable. Mais ceci ne s'applique pas aux appareils avec porte à charnière inférieure.)
20. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
21. MISE EN GARDE : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule et ce afin d'éviter tout choc électrique.
22. MISE EN GARDE : Les pièces accessible peuvent chauffer durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.
23. Les nettoyeurs vapeur ne doivent pas être utilisés.
24. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments ou les boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et de coussins chauffant, de pantoufles, d'éponges, de tissus mouillés ou autres éléments similaires peut conduire à des accidents ou à des feux.
25. La surface d'un tiroir de rangement peut chauffer.
26. MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les parties chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance à moins qu'ils ne soient continuellement sous surveillance.
27. Lorsque l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les parties chauffantes à l'intérieur du four.
28. Les réceptacles en métal pour la nourriture ou les boissons ne sont pas autorisés lors de la cuisson au micro-onde.

29. Ne pas utiliser de nettoyants trop abrasifs ou des brosses métalliques pour nettoyer la vitre en verre. Ces éléments peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
30. Cet appareil est conçu pour être utilisé encastré.
31. Cette appareil ne doit pas être installé derrière une porte de décoration afin d'éviter la surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils avec porte décorative.)
32. MISE EN GARDE : Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser le four sous la surveillance d'un adulte en raison de la chaleur générée.

**LISEZ AVEC SOIN ET CONSERVEZ
POUR REFERENCE FUTURE**

Causes de dommage

Attention !

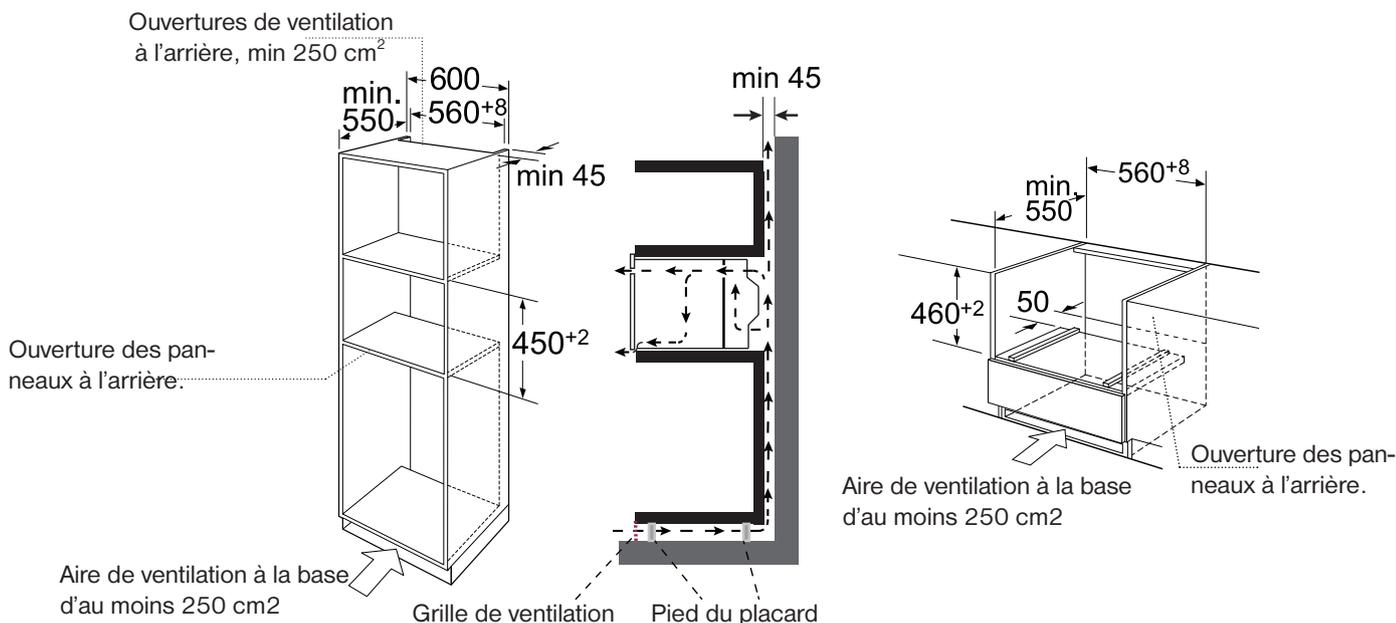
- Production d'étincelles : Le métal, par exemple une cuillère dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des murs du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles peuvent causer des dommages irréparables au verre de l'intérieur de la porte.
- Eau dans le compartiment chaud de cuisson : Ne jamais verser d'eau dans le compartiment chaud de cuisson. Cela produira de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dégâts.
- Nourriture humide : Ne pas conserver de nourriture humide dans le compartiment de cuisson fermé pour de longue durée. Ne pas utiliser l'appareil pour stocker de la nourriture. Cela peut conduire à de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Ne faire refroidir le compartiment de cuisson qu'avec la porte fermée. Ne pas coincer quoi que cela soit dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entre ouverte, les parties avant des unités adjacentes peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint très sale : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne fermera pas convenablement durant le fonctionnement. L'avant des unités adjacentes peut être endommagé. Toujours maintenir le joint propre.
- Utilisation du micro-ondes sans nourriture : L'utilisation de l'appareil sans nourriture dans la zone de cuisson peut conduire à une surcharge. Ne jamais allumer l'appareil à moins qu'il n'y ait de la nourriture dans la zone de cuisson. Une exception à cette règle est un test de vaisselle court (voir la partie « micro-ondes, vaisselle recommandée »).
- Utiliser la porte de l'appareil pour poser ou mettre des objets dessus : Ne pas poser ou mettre quoi que ce soit sur la porte de l'appareil. Ne pas mettre d'ustensiles de cuisson ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne pas transporter ou tenir l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut casser.
- Popcorn au micro-ondes : Ne jamais régler la puissance des micro-ondes à une puissance trop forte. Ne pas utiliser un réglage de puissance supérieur à 600 watts. Toujours mettre le sac de popcorn sur une assiette en verre. Le plateau peut sauter s'il est surchargé.
- Ne pas laisser les liquides qui débordent couler via l'entraînement de la table tournante dans la partie inférieure de l'appareil. Surveiller le processus de cuisson. Choisissez initialement un temps de cuisson court, et augmenter le temps de cuisson si nécessaire.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les débris de nourriture doivent être retirés pour éviter toute explosion, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas maintenir le four dans un bon état de propreté peut conduire à une dégradation de la surface qui impactera négativement la durée de vie de l'appareil et pourra potentiellement conduire à des situations dangereuses.

Installation

Unités encastrables

- Cet appareil n'est pas conçu pour être totalement intégré dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé comme un équipement de table ou à être installé dans un placard.
- Le meuble d'installation ne doit pas avoir de fond derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être préservé entre le mur et la base ou panneau arrière de l'unité au-dessus.
- Le meuble d'installation doit avoir une ouverture pour la ventilation d'au moins 250 cm² à l'avant. Pour réaliser ceci, découper la base du panneau ou installer une grille de ventilation.
- Les entrées de ventilation ou d'entrée d'air ne doivent pas être recouvertes.
- L'utilisation en toute sécurité de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé en accord avec les instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dégâts qui résulteraient d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'équipement est installé doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90 °C.

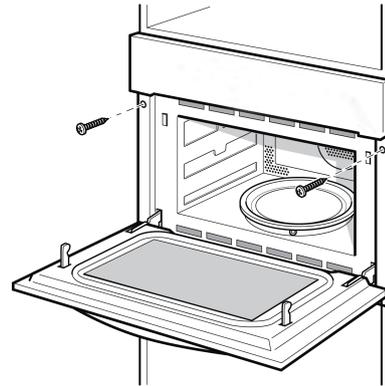
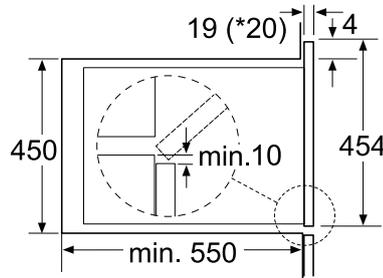
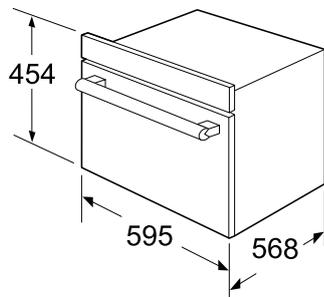
Dimensions d'installation



Remarque : Il doit y avoir un espace au-dessus du four.

Construction

- Ne pas transporter ou tenir l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut casser.
1. Pousser le micro-ondes avec précaution dans la boîte, en vous assurant qu'il est bien au centre.
 2. Ouvrir la porte et serré le micro-ondes avec les vis incluses.



*20mm pour les panneaux en métal

- Insérer complètement l'appareil et centrer le.
- Ne pas entortiller le câble de connexion.
- Visser l'appareil à sa place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil doit être comblé avec des lattes.

Information importante

Connexion électrique

L'appareil est muni d'une prise et doit être connecté à une prise correctement installée et munie d'une terre. Seul un électricien qualifié qui prendra en compte la réglementation peut installer la prise et remplacer le câble de connexion. Si la prise n'est plus accessible à la suite de l'installation, un interrupteur d'isolation doit être installé avec un espace entre les pôles d'au moins 3 mm. La protection au contact doit être assurée par l'installation.

Protection par fusible : voir les instructions techniques

Votre nouvel équipement

Utilisez cette section pour vous familiariser avec votre nouvel équipement. Le panneau de contrôle et les contrôles de

fonctions individuelles sont expliqués. Vous trouverez des informations sur la zone de cuisson et les accessoires.

Panneau de contrôle



Clavier tactile et Affichage

Le clavier tactile est utilisé pour régler diverses fonctions additionnelles. Sur l'afficheur, vous pouvez lire les valeurs que vous avez réglées.

Symbole	Fonction
	Puissance/Poids
	Appuyer brièvement : Préchauffage rapide
	Marche/Arrêt
	Température/Menu automatique
	Horloge
	Démarrage/Pause

Sélecteur de fonction

Utiliser le sélecteur de fonction pour régler le mode de cuisson.

Fonction	Utilisation
Air Chaud 3D	Pour cuire des gâteaux dans des moules, des flans, des gâteaux au fromage mais aussi des pizzas et de petites pièces sur la plaque de cuisson. 50°C peut maintenir le goût de la nourriture après cuisson pendant 1-2 heures.
Grill avec ventilateur	Les volailles deviendront dorées et croustillantes. Les cassolettes et les plats grillés seront meilleurs en utilisant ce réglage.
Réglage Pizza	Pour les produits tout préparés et les plats qui nécessitent une forte chaleur par en dessous
Grill	Choisissez entre les niveaux forts, moyens ou faibles C'est idéal si vous souhaitez griller plusieurs steaks, saucisses, morceaux de poissons ou tranches de pain.
Micro-ondes et air chaud	Utilisez cette fonction pour rôtir vos plats rapidement. Et en même temps utilisez la fonction Air Chaud 3D
Micro-ondes et Ventilateur Grill	Les volailles seront dorées et croustillantes. Les cassolettes et les plats grillés seront meilleurs avec ce réglage. Et utilisez cette fonction pour rôtir vos plats de façon homogène.
Micro-ondes + Pizza	Utilisez cette fonction pour rôtir vos plats rapidement. Et en même temps utilisez la fonction Pizza.

Fonction	Utilisation
Micro-ondes + Grill	Utilisez cette fonction pour cuire les plats rapidement et en même temps leur donner une croûte dorée.
Décongélation	2 programmes de décongélation
Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le mode de cuisson et le temps de cuisson sont réglés en fonction du poids.
Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuire

Sélecteur de paramètre

Utiliser le sélecteur de pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionner parmi 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
Température	Sélectionner la température de cuisson (°C) : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Poids	Sélection du poids à cuire.
Temps	Régler le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélection de la puissance du micro-ondes. 100W,300W 450W,700W et 900W

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil a un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche durant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner après le fonctionnement.

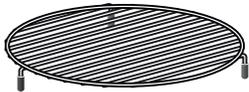
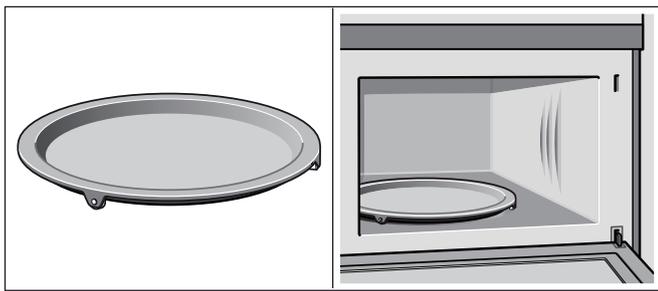
Attention !

Ne pas couvrir les orifices de ventilation. Autrement, l'appareil surchauffera.

Remarques :

- L'appareil reste froid durant le fonctionnement des micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche Le ventilateur peut fonctionner même lorsque les micro-ondes se sont arrêtées.
- De la condensation peut se former sur la vitre de la porte, sur les parois intérieures ou sur le bas. Ceci est normal et ne porte pas atteinte au fonctionnement des micro-ondes. Nettoyer la condensation après avoir cuisiné

Accessoires



Plateau tournant

Comme une surface pour la grille

La nourriture qui nécessite beaucoup de chaleur venant du dessous peut être préparée directement sur le plateau tournant. Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou anti-horaire.

Placer le plateau tournant sur l'entraîneur au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous qu'il est convenablement installé.

- Ne jamais utiliser le micro-ondes sans le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter jusqu'à 5 Kg max.
- Le plateau tournant doit tourner quel que soit le mode de cuisson.

Grille métallique inférieure

Pour le micro-ondes ou pour cuire ou rôtir dans le four.

Grille métallique supérieure

Pour griller. Par exemple des steaks, des saucisses ou pour faire du pain grillé.

Comme support pour les plats peu profonds

Remarque :

Le type et la quantité d'accessoires sont sujet à la demande actuelle.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Ici vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour préparer de la nourriture pour la première fois. Avant tout lisez la section sur les informations de sécurité.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché, « 00:00 » clignotera, et l'avertisseur sonnera une fois. Régler l'horloge.

1. Tournez le bouton entre 00:00 et 23:59 .
2. Touchez la touche . L'heure est réglée.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyer les consciencieusement avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.

Réglage du four

Il existe différentes façons pour régler le four. Ici, nous expliquerons comment vous pouvez sélectionner le type de chauffe et la température ou le réglage du grill. Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson du four pour vos plats. Merci de vous référer à la section sur le régler du temps-options de réglage.

Réglage du type de cuisson et de la température.

Exemple : Air chaud à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Régler le sélecteur de fonction sur .
Tourner le bouton sur .
2. Appuyer sur la touche /A. La température par défaut 180°C s'affichera.
Tourner le bouton pour régler la température à 200°C.
3. Appuyez sur la touche . Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
4. Appuyer sur la touche . Le four commence à chauffer

Chauffage du four

Pour faire partir l'odeur de neuf du nouveau four, chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé. Une heure avec un air chaud à 230°C est idéal. Assurez-vous qu'il ne reste pas de débris d'emballage dans le compartiment de cuisson.

1. Utiliser le sélecteur de fonction pour sélectionner le mode de cuisson
Tourner le bouton pour sélectionner la fonction air chaud
2. Appuyer sur la touche /A. Tourner le bouton pour régler la température à 230 °C.
3. Appuyer sur la touche . Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

Ouverture du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement sera arrêté. Après avoir fermé la porte, appuyer sur la touche . Le fonctionnement continuera.

Mettre en pause

Appuyer sur la touche pour mettre en pause, puis appuyez sur la touche . Pour reprendre le fonctionnement.

Changer le temps de cuisson

Cela peut être fait n'importe quel moment. Appuyer sur la touche . Tourner le bouton pour changer le temps de cuisson.

Changer la température.

Cela peut être fait n'importe quel moment.

Appuyer sur la touche /A pour régler la nouvelle température.

Tourner le bouton pour régler la température.

Annuler l'opération

Cela peut être fait n'importe quel moment. Appuyer sur la touche pour rentrer dans le mode arrêt.

Préchauffage rapide

Avec la fonction préchauffage rapide, votre four atteint la température désirée très rapidement.

Le Préchauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivant :

- Air Chaud 3D
- Grill avec ventilateur
- Micro-ondes + air chaud
- Micro-ondes + Ventilateur Grill
- Mode Pizza
- Micro-ondes + Pizza

Afin de vous assurer d'une cuisson uniforme, ne mettre la nourriture dans le four qu'une fois la phase de préchauffage achevée.

1. Réglage du type de cuisson et de la température.
2. Appuyer sur la touche .
Le symbole s'allume dans l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche .
Le four commence à chauffer.

La phase de préchauffage est achevée.

Un signal sonne. Le symbole clignote dans l'afficheur. Mettez le plat dans le four

Annuler le préchauffage rapide

Lors du réglage de la fonction de préchauffage rapide, Appuyer sur la touche pour annuler la fonction.

Lors du préchauffage rapide, Appuyer sur la touche ou pour la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.

- Remarque :**
1. Le préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà sélectionné l'un des modes cidessus. Durant le préchauffage, la fonction micro-ondes est arrêtée.
 2. Vous ne pouvez ouvrir la porte et mettre la nourriture à l'intérieur seulement après avoir entendu le signal sonore et que le symbole de préchauffage clignote.

Le micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé se, ou en combinaison avec un mode de chauffage différent. Vous trouverez des informations sur les ustensiles de cuisson et sur comment régler le micro-ondes.

Remarque :

Dans notre guide de cuisine expert, vous trouverez des exemples pour décongeler, réchauffer ou cuisiner avec le four à micro-ondes.

Remarque :

Le pas pour ajuster le temps est le suivant :

0-1 min	: 1 seconde
1-5 min	: 10 secondes
5-15 min	: 30 secondes
15-60 min	: 1 minute
Au-delà de 60 min	: 5 minutes

Remarque concernant les ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson compatibles

Les plats compatibles sont des plats de cuisson résistant à la chaleur fait en verre, céramique de verre, porcelaine, céramique ou plastique thermorésistant. Ces matières peuvent être traversés par les micro-ondes.

Vous pouvez aussi utiliser de plats de service. Cela vous évitera d'avoir à transférer la nourriture d'un plat à l'autre. Vous ne devez utilisés des plats de cuisson décorés avec de l'or ou de l'argent seulement si le fabricant garantit qu'ils sont compatibles avec les micro-ondes.

Ustensiles de cuisson non compatibles

Les plats de cuisson en métal ne sont pas compatibles. Ce matériau ne peut pas être traversé par les micro-ondes. La nourriture dans des récipients en métal recouverts resteront froids.

Attention !

Le métal, par exemple une cuillère dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des murs du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles peuvent causer des dommages irréparables au verre de l'intérieur de la porte.

Test des ustensiles de cuisson

Ne pas allumer les micro-ondes à moins qu'il n'y ait de la nourriture à l'intérieur. Le test des ustensiles de cuisson est la seule exception à la règle.

Réaliser le test suivant si vous voulez vous assurer que vos plats de cuisson sont compatibles avec une utilisation au micro-ondes.

1. Chauffer le plat vide à puissance maximale pendant 1/2 à 1 minute.
2. Vérifier la température de temps en temps pendant cette durée.

Le plat doit rester froid ou tiède au toucher.

Le plat n'est pas compatible s'il devient chaud ou si des étincelles se créent.

Réglages de la puissance des micro-ondes

Utiliser la touche pour régler la puissance de micro-ondes désirée.

100W - Décongeler des aliments sensibles/délicats
- Décongeler des aliments à forme irrégulière
- ramollir de la glace
- Permet à la pâte de monter

300 W - Décongélation
- Faire fondre du chocolat ou du beurre

450 W - faire cuire du riz, de la soupe

700 W - Réchauffer
- Cuire des champignons, des coquillages
- Cuire des plats qui contiennent des œufs ou du fromage

900 W - Faire bouillir de l'eau, réchauffer du poulet, du poisson, des légumes

Remarques :

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'affiche
- La puissance des micro-ondes peut être réglée à 900 watts pour une durée maximale de 30 minutes. Avec tous les autres modes, un temps maximum de 1 heure 30 minutes est possible.

Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance des micro-ondes 30W, Temps de cuisson 17 minutes

1. Dans le mode éteint, appuyer la  touche pour entrer dans la fonction micro-ondes. La puissance par défaut de 900W apparaîtra.
Et le temps de cuisson par défaut clignotera.
2. Utilisez la touche  pour activer la puissance de micro-ondes souhaitée. Tourner le bouton  pour ajuster la puissance des micro-ondes sur 300 W
3. Appuyer sur la touche . Tourner le bouton  pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyer sur la touche .
L'opération commence Le temps de cuisson afficher un compte à rebours dans l'affichage.

Le temps de cuisson s'est écoulé.

Un signal sonne. La fonction micro-ondes est terminée.

Ouverture du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement est arrêté. Après avoir fermé la porte, appuyer sur la  touche. Le fonctionnement continuera.

Changer le temps de cuisson

Opération Micro-ondes Combi Cela implique l'opération simultanée du grill et des micro-ondes. L'utilisation du micro-ondes préparera vos plats plus rapidement, mais ils seront encore joliment dorés. Vous pouvez utiliser tous les réglages de puissance des micro-ondes. Exception : 900 watt

Régler l'opération Micro-ondes Combi

Exemple : Micro-ondes 100 W, 17 minutes et air chaud  à 190 °C

1. Tourner le bouton  sur . Tourner le bouton  sur .
2. Appuyer sur la touche /A. La température par défaut 180°C clignotera.
Tourner sur le bouton  pour régler la température à 190°C
3. La puissance par défaut des micro-ondes est de 300W. Appuyer sur la touche .
Tourner le bouton  pour régler la puissance des micro-ondes à 100W.
4. Appuyer sur la touche . Tourner le bouton  pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
5. Appuyer sur la touche .
L'appareil commence à fonctionner. Le temps de cuisson commence le compte à rebours.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer de la nourriture très facilement. Vous sélectionner le programme et entrer le poids de votre nourriture. Le programme automatique fait les choix les plus appropriés. Vous pouvez choisir parmi 13 programmes.

Toujours mettre la nourriture dans la zone de cuisson froide.

Régler un programme

Quand vous avez sélectionné un programme, régler le four. Le Exemple : Programme 3 avec un poids de 1 Kilogramme.

Changer le temps de cuisson

Cela peut être fait à n'importe quel moment. Touchez la  touche. Tourner le  bouton pour changer le temps de cuisson.

Changer le réglage de puissance des micro-ondes

Cela peut être fait à n'importe quel moment. Appuyer la  touche pour le réglage de la nouvelle puissance des micro-ondes. Tourner le  bouton pour régler la puissance des micro-ondes.

Mettre en pause

Touchez la  touche brièvement. Le four est mis en pause. Appuyer sur le bouton  pour continuer l'opération.

Annuler l'opération

Cela peut être fait à n'importe quel moment. Appuyer la  touche pour rentrer dans le mode éteint.

Remarques :

- Lorsque vous choisissez le sélecteur de fonction , la puissance maximale des micro-ondes s'affichera toujours comme réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil durant la cuisson, le ventilateur peut continuer à tourner.

Le temps de cuisson s'est écoulé.

Un signal sonne. Le mode combinaison a fini.

Ouvrir la porte durant la cuisson.

Le fonctionnement est arrêté. Après avoir fermé la porte, appuyer sur la touche  brièvement. Le programme va alors continuer.

Mettre en pause

Appuyez sur la touche  brièvement. Le four est mis en pause.

Appuyer sur le bouton  pour continuer l'opération.

Changer le temps de cuisson

Cela peut être fait à n'importe quel moment. Appuyez sur la touche . Tourner le bouton pour changer le temps de cuisson.

Changer le réglage de puissance des micro-ondes

Cela peut être fait à n'importe quel moment. Appuyer sur la touche  pour le réglage de la nouvelle puissance des micro-ondes. Tourner le bouton  pour régler la puissance des micro-ondes.

Changer la température.

Cela peut être fait à n'importe quel moment.

Appuyer sur la touche /A pour régler la nouvelle température.

Tourner le bouton  pour régler la température

Annuler l'opération

Cela peut être fait à n'importe quel moment.

Appuyer sur la touche  pour entrer dans le mode éteint.

1. Régler le sélecteur de fonction  sur programmes automatiques . Le numéro du premier programme apparaît.
2. Appuyer sur la touche /A. Tourner le bouton  pour sélectionner le numéro du programme.
3. Appuyer la touche .
4. Tourner le bouton  pour régler le poids, le temps de cuisson apparaîtra.
5. Appuyer sur la  touche. Le programme commence. Vous pouvez voir le temps de cuisson décroître.

Menu automatique

Programme N°	Catégorie	Élément
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Accompagnements	Pomme de terre pelées/cuites
P 03*	Accompagnements	Pomme de terre grillées Si vous entendez un bip, retourner l'aliment. Le four à micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P 04*	Volaille/Poisson	Morceaux de poulet Si vous entendez un bip, retourner l'aliment. Le four à micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P 05*	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisserie	Quiche
P 08**	Réchauffer	Boisson/Soupe
P 09**	Réchauffer	Plat sur assiette
P 10**	Réchauffer	Sauce/Ragout/plats
P 11*	Plat préparés	Pizza congelées
P 12*	Plat préparés	Frites pour le four Si vous entendez un bip, retourner l'aliment. Le four à micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P 13*	Plat préparés	Lasagnes

Remarques :

- Les programmes avec une * sont avec préchauffage. Durant le préchauffage, le temps de cuisson se met en pause et le symbole de préchauffage apparaît. Après le préchauffage, vous entendrez un son et le symbole de préchauffage clignotera.
- Les programmes avec ** n'utilisent que la fonction micro-ondes.

Le programme est fini

Un signal sonne. Le four arrête de chauffer.

Changer le programme

Une fois le programme commencé, le numéro du programme et le poids ne peuvent plus être changés.

Annuler le programme

Cela peut être fait à n'importe quel moment. Appuyer sur la  touche pour rentrer dans le mode éteint.

Changer le temps de cuisson

Si vous utilisez les programmes automatiques, le temps de cuisson ne peut pas être changé.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 2 programmes de décongélation pour décongeler de la viande, de la volaille ou du pain.

1. Régler le sélecteur de fonction  sur programmes automatiques .
Le premier programme clignote dans l'affichage.
2. Tourner le bouton  pour sélectionner le numéro du programme.
3. Appuyer sur la touche / .
4. Tourner le bouton  pour régler le poids, le temps de cuisson apparaîtra.
5. Appuyer sur la  touche. Le programme commence. Vous pouvez voir le temps de cuisson décroître.

Remarques :

- Préparer la nourriture.
Utiliser de la nourriture qui a été congelée à -18 °C et stockée en portions aussi petites que possible.
Sortez la nourriture à décongeler du paquet et peser la. Vous devez connaître le poids pour pouvoir régler le programme.
- Du liquide sera produit en décongelant de la viande ou de la volaille. Jetez le liquide lorsque vous retourner la viande ou la volaille et ne l'utilisez en aucune circonstance et ne le laissez pas rentrer en contact avec d'autres nourritures.
- Plats de cuisson
Mettre la nourriture dans un plat de cuisson peu profond.
Exemple : une assiette en verre ou en porcelaine, mais ne pas couvrir.
- Lorsque vous décongelez du poulet ou des morceaux de poulet (d 01), un signal sonore retentira deux fois afin de vous indiquer que la nourriture doit être retournée.
- Temps de repos
La nourriture décongelée doit être mise à reposer pour 10 à 30 minutes de plus jusqu'à ce que la température soit homogène. Les larges pièces de viande nécessitent un temps de repos plus long que les plus petites. Les morceaux de viande plats préparés à base de viande hachée doivent être séparés des autres avant que de les laisser reposer. Après ce temps, vous pouvez continuer à préparer la nourriture, même si les pièces épaisses de viande peuvent encore être congelées au centre. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce moment.

Programme N°	Décongélation	Poids en kg
d 01*	Viande, volaille et poisson	0.20 - 1.00
d 02*	Pain, gâteau et fruit	0.10 - 0.50

*Durant la décongélation, mettre la nourriture sur la grille du bas.

Régler les options de temps

Votre four a différentes options pour régler le temps. Vous pouvez utiliser la  touche pour afficher le menu et choisir parmi les différentes fonctions individuelles. Un réglage de temps qui a déjà été réglé peut-être changé directement avec le bouton .

Régler le temps de cuisson

Le temps de cuisson pour votre repas peut être régler sur le four. Lorsque le temps de cuisson est achevé, le four s'arrête automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à arrêter vos autres tâches afin d'arrêter le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépasser accidentellement.

Le four se met en marche. Le temps de cuisson restant s'affiche dans l'afficheur.

Le temps de cuisson s'est écoulé.

Un signal sonne. Le four arrête de chauffer. 0:00 est affiché dans l'afficheur.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est branché, « 00:00 » clignotera, et l'avertisseur sonnera une fois. Régler l'horloge.

1. Tourner le bouton  entre 00:00 et 23:59 .
2. Appuyer sur la touche .
L'heure est réglée.

Changer l'horloge.

1. Appuyer et maintenir la touche  pendant 3 secondes. Le temps actuel disparaît et le temps clignotera dans l'afficheur.
2. Tourner le bouton pour régler la nouvelle heure et appuyer sur la touche  pour confirmer le réglage.

Sécurité enfant

Le four a un mode sécurité enfant afin d'éviter que les enfants ne le mettent en marche accidentellement.

Le four ne réagira pas à quel que réglage que cela soit. Le temps et l'horloge peuvent encore être réglés lorsque la sécurité enfant est activée.

Mise en marche de la sécurité enfant.

Prérequis Aucun temps de cuisson ne doit être réglé et le sélecteur de fonction est sur la position arrêt

Appuyez et maintenez les touches /A et  pendant environ 3 secondes.

Le symbole  apparaît dans l'afficheur. La sécurité-enfant est activée.

Arrêter la sécurité-enfant

Appuyer et maintenir les touches /A et  pendant environ 3 secondes.

Le symbole  sur l'afficheur disparaît La sécurité enfant est désactivée

Sécurité enfant bloqué par d'autres fonctions

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été réglés, la sécurité enfant n'est pas opérationnelle.

Entretien et nettoyage

Si vous en prenez soin et que vous le nettoyez régulièrement, votre micro-onde conservera son aspect et restera en bon état de fonctionnement. Nous allons vous expliquer ce que vous devez faire pour prendre soin et nettoyer votre appareil convenablement.

⚠ Risque de choc électrique !

L'entrée d'humidité peut causer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute-pression ou de nettoyeurs vapeur

⚠ Risques de brûlures !

Ne pas nettoyer l'appareil juste après l'avoir éteint. Laisser l'appareil refroidir.

⚠ Sérieux risques de dangers pour la santé !

De l'énergie micro-onde peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou les joints de la porte sont endommagés. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou les joints de la porte sont endommagés. Appelez le service après-vente.

Remarques :

- De petites différences de couleur sur l'avant de l'appareil sont dus à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la porte qui ressemblent à des rayures sont causés par les réflexions de la lumière du four.
- Des odeurs désagréables ex: après avoir cuit du poisson, peut être retirées très facilement. Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans une tasse d'eau Mettre aussi une cuillère dans la tasse, afin d'éviter un bouillonnement retardé Chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale des micro-ondes

Produits de nettoyage

Pour vous assurer que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation du mauvais produit, suivez les informations dans le tableau. Ne pas utiliser

- de produits de nettoyage abrasif ou dures
- de grattoir en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil
- de grattoir en métal ou en verre pour nettoyer les joints de la porte
- de tampons ou d'éponges à récurer
- de produits de nettoyage avec une forte concentration en alcool.

Nettoyer les éponges ou chiffons nouveaux avant utilisation. Laisser toutes les surfaces bien sécher avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

Partie	Produits de nettoyage
Avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour le nettoyage.
Partie avant de l'appareil avec acier inoxydable	Eau chaude savonneuse Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Retire les dépôts de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. Le blanc d'œuf) immédiatement. De la rouille peut se former sous ces dépôts. Un produit de nettoyage adapté pour le nettoyage de l'acier inoxydable peut être obtenu auprès du service après-vente ou dans un magasin spécialisé. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson	Eau chaude savonneuse ou vinaigre dilué : Nettoyer avec un torchon et sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : Ne pas utiliser de spray ou d'autres produits agressifs pour nettoyer les fours ou des matières abrasives. Les tampons abrasifs, les éponges dures et les nettoyeurs pour casseroles ne sont aussi pas adaptés. Ces produits rayent la surface. Laisser bien sécher l'intérieur.
Remettre dans le compartiment de cuisson	Torchon mouillé : Assurez-vous que de l'eau ne coule pas depuis l'entrée du plateau tournant jusque dans l'intérieur de l'appareil.
Attaches de câble	Eau chaude savonneuse Nettoyer en utilisant un nettoyant pour acier inoxydable ou dans le lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant à vitre Nettoyer avec un torchon Ne pas utiliser de grattoir à vitre
Joint	Eau chaude savonneuse Nettoyer avec un torchon, ne pas frotter. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour le nettoyage.

Données techniques

Voltage nominal	230 V, 50 Hz
Puissance maximale	3350W
Puissance nominale de sortie (micro-ondes)	900W
Courant nominal	15A
Capacité du four	44L
Diamètre du plateau tournant	Ø 360mm
Dimensions extérieures sans la poignée	595(L) × 568(P) × 454(H)mm
Poids net	Environ 36 Kg

Tableau de mauvais fonctionnement

Les mauvais fonctionnements ont souvent une explication simple. Merci de consulter le tableau des mauvais fonctionnements avant d'appeler le service après-vente.

Si un plat ne correspond pas exactement à ce que vous souhaitiez, référez-vous à la section sur la cuisine experte où vous trouverez beaucoup de trucs et d'astuces pour cuisiner.

⚠ Risque de choc électrique !

Les réparations non conformes sont dangereuses. Les réparations doivent seulement être réalisées par un de nos techniciens après-vente qualifiés.

Tableau de mauvais fonctionnement

Problème	Cause possible	Remède/information
L'appareil ne fonctionne pas	Mauvais fonctionnement du disjoncteur	Vérifier la boîte de fusible et vérifier que le disjoncteur de l'appareil est en bon état de marche.
	Prise non branchée	Brancher la prise
	Coupure de courant	Vérifier que les lumières de la cuisine fonctionnent
L'appareil ne fonctionne pas  s'affiche sur le panneau d'affichage	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant (voir la section sur la sécurité enfant).
 s'affiche dans le panneau d'affichage	Coupure de courant	Réinitialiser l'horloge
Le micro-onde ne se met pas en marche	La porte n'est pas totalement fermée	Vérifier que des débris de nourriture ne sont pas coincés dans la porte.
Cela prend plus de temps que d'habitude pour chauffer la nourriture au micro-onde	Le niveau de puissance sélectionné est trop faible.	Sélectionner un niveau de puissance plus élevé.
	Une quantité plus importante qu'à l'accoutumée a été placée dans l'appareil.	Doubler la quantité double environ le temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude	Mélanger ou tourner la nourriture durant la cuisson.
Le plateau tournant coince ou crisse.	De la saleté ou des débris autour du plateau tournant.	Nettoyer les roues sous le plateau tournant et replacer les correctement sur le fond.
Un mode particulier ou un niveau de puissance ne peut pas être sélectionné.	Le réglage de température, de puissance ou de combinaison n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisir les réglages autorisés.
 S'affiche sur le panneau d'affichage	Le disjoncteur de sécurité thermique s'est activé.	Appelez le service après-vente.
 S'affiche sur le panneau d'affichage	Le disjoncteur de sécurité thermique s'est activé.	Appelez le service après-vente.
 S'affiche sur le panneau d'affichage	Buée dans le panneau d'affichage	Laisser le panneau d'affichage sécher.
 S'affiche sur le panneau d'affichage	La fonction réchauffage rapide n'a pas fonctionné.	Appelez le service après-vente.

Présence d'Acrylamide dans les aliments

Quels sont les aliments en cause ?

L'acrylamide est principalement produit dans les graines et les produits à base de pomme de terre qui sont chauffés à haute

température tels que les frites, les chips, les toasts, les petits pains, les gâteaux fins (biscuits, pain au gingembre, cookies).

Astuce pour maintenir les niveaux d'acrylamide au minimum lorsque vous préparez de la nourriture

Généralités	Maintenir le temps de cuisson au minimum. Cuisez les plats jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés. Les morceaux gros et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisiner des biscuits	Maximum 200°C avec chaleur par le bas et le haut ou maximum 180 °C avec Air Chaud 3D ou mode air chaud. Max.
Frites au four	90°C avec chaleur par le bas et le haut ou maximum 170 °C avec Air Chaud 3D ou mode air chaud. Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Distribuer finement et de façon homogène sur la plaque de cuisson. Cuire au moins 400 g en même temps sur la plaque de cuisson afin d'éviter que les frites ne sèchent.

Conseil pour l'utilisation d'énergie et l'environnement

Ici vous pouvez trouver des conseils sur comment économiser l'énergie lorsque vous cuisinez ou rôtissez et comment mettre votre appareil au rebut convenablement.

Économiser l'énergie

- Ne préchauffer le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans le tableau sur les instructions d'utilisation.
- Utiliser des moules émaillés ou laqués noir. Ils absorbent la chaleur particulièrement bien.
- Ouvrez la porte le moins possible lorsque vous cuisinez, faites cuire ou rôtissez.
- Il est préférable de faire cuire les gâteaux les uns après les autres. Le four est encore chaud. Cela réduira le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules l'un à côté de l'autre.

- Pour des temps de cuisson long, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle du four pour finir de cuire.

Mise au rebut éco-responsable

Mettre au rebut l'emballage de manière éco-responsable



Cet appareil est conforme avec la directive européenne 2012/ 19/EC sur les déchets des équipements électriques et électroniques (WEEE). Cette directive donne un cadre sur le ramassage et le recyclage des anciens appareils qui est valide dans toute l'Europe (CE).

Guide de cuisine expert

Ici, vous trouverez une sélection de recette et les réglages idéaux pour les réaliser. Nous vous montrerons quel type de cuisson et quelle température ou quel réglage de puissance de micro-ondes sont idéaux pour vos plats. Vous pouvez trouver des informations sur les accessoires compatibles et sur la hauteur à laquelle ils doivent être insérés. Il y a aussi des conseils au sujet des plats de cuisson et des méthodes de préparation.

Remarques :

- Les valeurs dans le tableau s'applique toujours à de la nourriture placée dans un compartiment de cuisson vide et froid. Ne préchauffer l'appareil seulement si cela est indiqué. Avant d'utiliser l'appareil, retirer tous les accessoires du compartiment de cuisson que vous n'utiliserez pas.
- Ne pas mettre de papier sulfurisé sur les accessoires avant que ces derniers n'aient été préchauffés.
- Les temps spécifiés dans les tableaux ne sont que des indications. Ils vont dépendre de la qualité et de la composition de la nourriture.
- Utiliser les accessoires fournis. Des accessoires supplémentaires peuvent être obtenus chez un revendeur spécialisé ou auprès du service après-vente.
- Toujours utiliser un torchon ou un gant de cuisine lorsque vous retirez les accessoires ou les plats de cuisson du compartiment de cuisson du four.

indications. Ils peuvent varier en fonction du plats utilisés, de la qualité, de la température et de la consistance de la nourriture. Les plages de temps sont souvent spécifiées dans les tableaux. Régler le temps le plus court au début puis augmenter le temps si nécessaire.

Il est possible que vous ayez des quantités différentes de celles spécifiées dans les tableaux. Une règle approximative peut être appliquée : Double quantité - juste un peu moins que le double du temps de cuisson, moitié de la quantité - diviser le temps de cuisson de moitié.

Décongélation

Remarques :

- Placer la nourriture congelée dans un récipient ouvert sur la grille basse.
- Des morceaux délicats comme les ailes ou les cuisses de poulet ou les parties grasses d'un rôti peuvent être recouvertes avec de petits morceaux d'aluminium. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer l'aluminium à la moitié du temps de décongélation.
- Tourner ou mélanger la nourriture à décongeler une ou deux fois pendant le temps de décongélation. Les gros morceaux de nourriture doivent être retournés plusieurs fois. Lorsque vous les retourner, retirer le liquide qui s'est échappé lors de la décongélation.
- Laisser les éléments décongelés reposer à la température de la pièce pendant 10 à 60 minutes afin de permettre à la température de se stabiliser. Les abats peuvent être retirés de la volaille à ce moment.

Décongeler, réchauffer et cuisiner avec le micro-onde

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreuses options et réglages pour le micro-onde.

Les temps spécifiés dans les tableaux ne sont que des

Décongélation	Poids	Puissance du micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques :
Pièce de viande entière (bœuf, veau ou porc - sur l'os ou désossés)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10 - 20 mins	Tourner plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15 - 25 mins	
	1,5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20 - 30 mins	
Viande en morceaux ou tranches de bœuf, veau ou porc	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10 - 15 mins	Séparer les morceaux congelés lorsque vous tournez
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15 - 20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15 - 20 mins	
Viande hachée, mélangée	200 g	100 W, 10-15 mins	Congelé la nourriture à plat si possible. Tourner plusieurs fois, retirer tout
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10 - 15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15 - 20 mins	
Volailles ou volaille en portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10 - 15 mins	Tourner durant la cuisson
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25 - 30 mins	
Canard	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30 - 40 mins	Tourner plusieurs fois

Décongélation	Poids	Puissance des micro-ondes en Watts, temps de cuisson en minutes	Remarques :
Filets de poisson, steak de poisson ou tranches	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Séparer les morceaux décongelés.
Poisson entier	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Légumes ex: pois	300 g	300 W, 10-15 mins	Mélanger avec soin durant la décongélation
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, ex: framboises	300 g	300 W, 7-10 mins	Mélanger avec soin durant la décongélation
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	Séparer les parties non décongelées
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Retirer tous les emballages
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Miche de pain	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Tourner durant la cuisson
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Gâteau sec, ex: génoise	500 g	100 W, 15-20 mins	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière, séparer les morceaux de gâteaux.
Gâteaux humides. ex: flan au fruit ou gâteau au fromage	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, crème
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	Gélatine

- Placer la nourriture directement sur le plateau tournant.

Décongeler, réchauffer ou cuisiner la nourriture congelée

Remarques :

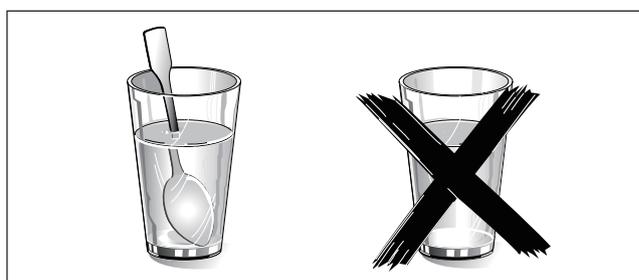
- Retirer les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus vite et de façon plus homogène dans un plat de cuisson adapté pour le micro-onde. Les différentes parties du repas peuvent nécessiter des temps différents pour chauffer.
- La nourriture mise à plat cuira plus rapidement que de la nourriture empilée. Vous devez donc distribuer la nourriture afin qu'elle soit aussi à plat que possible dans le plat de cuisson. Différents types de nourriture ne doivent pas être placés en couches les unes sur les autres.
- Toujours recouvrir la nourriture. Si vous n'avez pas de couvercle adapté pour votre plat de cuisson, utiliser une assiette ou de l'aluminium adapté pour la cuisson au micro-onde.
- Mélanger ou tourner la nourriture 2 ou 3 fois durant la cuisson.
- Après réchauffage, laisser la nourriture reposer pour 2 à 5 minutes de plus afin de lui permettre d'atteindre une température homogène.
- Toujours utiliser un torchon ou un gant pour retirer les assiettes du four.
- Cela aidera la nourriture à garder ses saveurs spécifiques, et évitera que vous n'ayez à rajouter trop d'assaisonnements.

Décongeler, réchauffer ou cuisiner la nourriture congelée	Poids	Puissance des micro-ondes en Watts, temps de cuisson en minutes	Remarques :
Plats tout préparés	300-400 g	700 W, 10 - 15 mins	Sortez le plat de l'emballage ; recouvrez
Soupe	400-500 g	700 W, 8 - 10 mins	Plat de cuisson avec couvercle
Ragouts	500 g	700 W, 10 - 15 mins	Plat de cuisson avec couvercle
	1 kg	700 W, 20 - 25 mins	
Tranches ou morceaux de viande en sauce Ex: goulash	500 g	700 W, 15 - 20 mins	Plat de cuisson avec couvercle
	1 kg	700 W, 25 - 30 mins	
Poisson, ex: fsteak de filet	400 g	700 W, 10 - 15 mins	Couvert
	800 g	700 W, 18 - 20 mins	
Accompagnement, ex: riz, pâtes	250 g	700 W, 2 - 5 mins	Plat de cuisson avec couvercle, ajouter du liquide
	500 g	700 W, 8 - 10 mins	
Légumes, ex: pois, brocolis	300 g	700 W, 8 - 10 mins	Plat de cuisson avec couvercle ; rajouter 1 csp d'eau
	600 g	700 W, 15 - 20 mins	
Épinard à la crème	450 g	700 W, 11 - 16 mins	Cuisiner sans rajouter de l'eau

Réchauffer la nourriture

⚠ Risque de brûlure !

Il existe une possibilité de bouillonnement retardé lorsque le liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans laisser apparaître de bulles de vapeur à la surface. Si le récipient bouge un petit peu, le liquide chaud peut se mettre à bouillir et à éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, toujours mettre une cuillère dans le récipient. Cela évitera qu'il ne se mette à bouillir.



Attention !

Le métal, par exemple une cuillère dans un verre, doit être maintenu à au moins 2 cm des murs du four et de l'intérieur de la porte. Les étincelles peuvent causer des dommages irréparables au verre de l'intérieur de la porte.

Remarques :

- Sortez les plats tout préparés de leur emballage Ils chaufferont plus vite et de façon plus homogène dans le four à micro-ondes Les différentes parties du plat ne nécessitent peut-être pas le même temps de chauffage.

- Toujours recouvrir la nourriture Si vous n'avez pas de couvercle adéquat pour le réceptacle, utilisez une assiette ou du papier aluminium spécial micro-ondes
- Mélanger ou retourner la nourriture plusieurs fois durant le temps de chauffage. Vérifier la température
- Après le chauffage, laisser la nourriture reposer pour 2 à 5 minutes de plus afin de lui permettre d'atteindre une température uniforme
- Toujours utiliser un torchon ou un gant pour retirer les assiettes du four
- Mettre la nourriture directement sur le plateau tournant

Réchauffer la nourriture	Poids	Réglages de la puissance du four en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques :
Plats tout préparés	350-500 g	700 W, 5 - 10 mins	Sortez le plat de l'emballage, couvrez la nourriture à réchauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1 - 2 mins	Attention !
	300 ml	900 W, 2 - 3 mins	Mettre une cuillère dans le verre Ne pas surchauffé les liquides avec de l'alcool Vérifier durant la chauffe
	500 ml	900 W, 3 - 4 mins	
Nourriture pour bébé, ex: biberon	50 ml	300 W, environ. 1 min	Mettre les biberons sur la surface du compartiment de cuisson sans le couvercle ou la tétine.
	100 ml	300 W, 1 - 2 mins	Secouer ou bien mélanger après le chauffage Vous devez vérifier la température
	200 ml	300 W, 2 - 3 mins	
Soupe 1 tasse	175 g	900 W, 2 - 3 mins	-
2 tasses	175 g chacun	900 W, 4 - 5 mins	
4 tasses	175 g chacun	900 W, 5 - 6 mins	
Tranches ou morceaux de viande en sauce. Exemple : goulash	500 g	700 W, 10 - 15 mins	Couvert
Ragout	400 g	700 W, 5 - 10 mins	Plat de cuisson avec couvercle
	800 g	700 W, 10 - 15 mins	
Légumes	150 g	700 W, 2 - 3 mins	Ajouter un peu de liquide
	300 g	700 W, 3 - 5 mins	

Cuisiner la nourriture

Remarques :

- La nourriture mise à plat cuira plus rapidement que de la nourriture empilée. Vous devez donc distribuer la nourriture afin qu'elle soit aussi à plat que possible dans le plat de cuisson. Différents types de nourriture ne doivent pas être placés en couches les unes sur les autres.
- Mettre la nourriture directement sur le plateau tournant

- Cuire la nourriture dans un plat avec couvercle Si vous n'avez pas de couvercle adapté pour votre plat de cuisson, utiliser une assiette ou de l'aluminium adapté pour la cuisson au micro-onde.
- Cela aidera la nourriture à garder ses saveurs spécifiques, et évitera que vous n'ayez à rajouter trop d'assaisonnements.
- Après réchauffage, laisser la nourriture reposer pour 2 à 5 minutes de plus afin de lui permettre d'atteindre une température homogène.
- Toujours utiliser un torchon ou un gant pour retirer les assiettes du four.

Cuisiner la nourriture	Poids	Puissance du micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques :
Poulet entier frais, pas d'abats	1,5 kg	700 W, 30 - 35 mins	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson frais	400 g	700 W, 5 - 10 mins	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5 - 10 mins	Couper en morceaux de taille égale, ajouter 1 ou 2 csp d'eau par 100 g; mélanger durant la cuisson
	500 g	700 W, 10 - 15 mins	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8 - 10 mins	Couper en morceaux de taille égale, ajouter 1 ou 2 csp d'eau par 100 g; mélanger durant la cuisson
	500 g	700 W, 11 - 14 mins	
	750 g	700 W, 15 - 22 mins	
Riz	125 g	700 W, 7 - 9 mins + 300 W, 15 - 20 mins	Ajouter 2 fois la quantité de liquide et utiliser un plat de cuisson profond avec couvercle
	250 g	700 W, 10 - 12 mins + 300 W, 20 - 25 mins	
Nourriture sucrée ex: blanc mangé (instantané)	500 ml	700 W, 7 - 9 mins	Remuer 2 ou 3 fois avec un fouet lors du chauffage.
Fruit, compote	500 g	700 W, 9 - 12 mins	-

Popcorn au micro-ondes

Remarques :

- Utiliser un plat de cuisson résistant à la chaleur, en verre, ex: le couvercle d'un plat pour le four, un plateau ou un assiette en verre (Pyrex)
- Toujours mettre le plat de cuisson sur la grille du bas.
- Ne pas utiliser de porcelaine ou de plats trop courbés.
- Régler tel que décrit dans le tableau. Vous pouvez ajuster le

temps en fonction du produit et de la quantité.

- Afin d'éviter que le popcorn ne brûle, retirer brièvement le sac à popcorn après 1 minute 30 secondes et remuer le. Faites attention, le sac sera chaud

⚠ Risque de brûlure !

- Ouvrir le sac à popcorn avec précaution. De la vapeur chaude peut s'échapper.
- Ne jamais régler les micro-ondes à pleine puissance.

	Poids	Accessoires	Puissance du micro-onde en watts, temps de cuisson en minutes
Popcorn pour le micro-onde	1 sac, 100 g	Plat de cuisson	700 W, 3 - 5 mins

Astuces pour le micro-onde

Si vous ne pouvez pas trouver d'information sur les réglages pour la quantité de nourriture que vous préparez.	Augmenter ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle suivante : Double quantité - juste un peu moins que le double du temps de cuisson moitié de la quantité - diviser le temps de cuisson de moitié
La nourriture est devenue trop sèche.	La prochaine fois, régler un temps de cuisson plus court ou diminuer la puissance des micro-ondes Recouvrir la nourriture et rajouter plus de liquide.
Lorsque le temps est achevé, la nourriture n'est pas décongelée, chaude ou cuite.	Régler un temps plus long. De grandes quantités ou de la nourriture empilée nécessite plus de temps.
Lorsque le temps est écoulé, la nourriture est trop chaude sur les bords et le centre n'est pas cuit.	Mélanger durant le temps de cuisson et la prochaine fois réglez un niveau de micro-ondes plus faible et une durée de cuisson plus longue.
Après décongélation, la volaille ou la viande est décongelé à l'extérieur mais le milieu n'est toujours pas décongelé.	La prochaine fois, sélectionner un niveau de puissance de micro-ondes inférieur. Si vous décongelez de grandes quantités, remuer plusieurs fois.

Gâteaux et pâtisseries

Au sujet des tableaux

Remarques :

- Les temps fournis s'appliquent pour de la nourriture placée dans un four froid.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité de mélange. C'est pour cela que des plages de températures sont fournies dans les tableaux. Commencer avec une température plus basse et, si nécessaire, la prochaine fois utiliser une température plus

élevée. Une température plus basse fournira une coloration plus uniforme.

- Des informations complémentaires peuvent être trouvées dans les astuces de cuisson à la suite de ces tableaux.
- **Toujours placer le moule du gâteau au centre de la Grille métallique inférieure. Mais la nourriture doit être placées sur le plateau tournant.**

Moules de cuisson

Remarque : Il est préférable d'utiliser des moules de cuisson foncés.

Cuire dans des moules	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Génoise, simple	Moule en anneau/moule à gâteau	☉	170 - 180	100	40 - 50
Génoise délicate (ex: gâteau sablé)*	Moule en anneau/moule à gâteau	☉	150 - 170	-	70 - 90
Base de flan à génoise	Moule pour flan	☉	160 - 180	-	30 - 40
Flan délicat au fruit, génoise	Moule/Moule en anneau	☉	170 - 180	100	35 - 45
Base de génoise, 2 œufs	Moule pour flan	☉	160 - 170	-	20 - 25
Base de génoise, 6 œufs	Moule foncé	☉	170 - 180	-	35 - 45
Base de pâte brisée avec croute	Moule foncé	☉	170 - 190	-	30 - 40
Tarte aux fruits/gâteau au fromage avec une base de gâteau*	Moule foncé	☉	170 - 190	100	35 - 45
Flan suisse**	Moule foncé	☉	190 - 200	-	45 - 55
Gâteau en anneau	Moule en anneau	☉	170 - 180	-	40 - 50
Pizza, croute fine, garniture légère**	Plateau rond à pizza	☉	220 - 230	-	15 - 25
Gâteau salés**	Moule foncé	☉	200 - 220	-	50 - 60
Gâteau aux noix	Moule foncé	☉	170 - 180	100	35 - 45
Pâte fermentée avec garniture sèche	Plateau rond à pizza	☉	160 - 180	-	50 - 60

* Laisser le gâteau reposer pour environ 20 minutes

** La nourriture doit être placée sur le plateau tournant

Cuire dans des moules	Accessoires	Mode de chauffage	Température °C	Puissance des micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pâte fermentée avec garniture humide	Plateau rond à pizza	☉	170 - 190	-	55 - 65
Miche de pain tressée avec 500 g de farine	Plateau rond à pizza	☉	170 - 190	-	35 - 45
Stollen avec 500 g de farine	Plateau rond à pizza	☉	160 - 180	-	60 - 70
Strudel sucré	Plateau rond à pizza	☉	190 - 210	100	35 - 45

* Laisser reposer le gâteau reposer dans le four pendant environ 20 minutes.

minutes.	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuits	Plateau rond à Pizza	☉	150 - 170	25 - 35
Macarons	Plateau rond à Pizza	☉	110 - 130	35 - 45
Meringue	Plateau rond à Pizza	☉	100	80 - 100
Muffins	Plateau de Muffin sur la grille	☉	160 - 180	35 - 40
Choux	Plateau rond à Pizza	☉	200 - 220	35 - 45
Pâtisserie soufflée	Plateau rond à Pizza	☉	190 - 200	35 - 45
Gâteau à la levure	Plateau rond à Pizza	☉	200 - 220	25 - 35

Pain et petits pains	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Pain au levain avec 1.2 Kg de farine	Plateau rond à Pizza	☉	210 - 230	50 - 60
Pain plat	Plateau rond à Pizza	☉	220 - 230	25 - 35
Petits pains	Plateau rond à Pizza	☉	210 - 230	25 - 35
Petits pains réalisés avec de la pâte sucrée levée	Plateau rond à Pizza	☉	200 - 220	15 - 25

Astuces pour la pâtisserie

Vous devez cuire en suivant votre propre recette.	Utilisez comme guide les éléments similaires présentés dans la table de cuisson.
Utilisez des moules en silicone, en verre, en plastique ou en céramique.	Le moule doit résister à la chaleur jusqu'à 250 °C. Les gâteaux dans ce type de moules seront moins dorés. En utilisant les micro-ondes, le temps de cuisson seront inférieurs à ceux présentés dans le tableau.
Comment savoir si votre génoise est assez cuite.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson tel que spécifié dans la recette, piquer la partie la plus haute du gâteau avec un cure-dent. Si le cure-dent ressort propre, le gâteau est cuit.
Le gâteau tombe.	Utiliser moins de liquide la prochaine fois ou baisser la température du four de 10 degrés et rallonger le temps de cuisson. Suivez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
Le gâteau a levé au milieu mais les bords sont plats.	Ne graisser que la base du moule. Après cuisson, décoller le gâteau avec précaution en utilisant un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Sélectionner une température plus basse et cuisez le gâteau pour un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	Une fois cuit, faites de petits trous dans le gâteau avec un cure dent. Puis imprégnez le avec un filet de jus de fruit ou d'alcool. La prochaine fois, augmenter la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par exemple un gâteau au fromage) semble bien, mais il est détrempé à l'intérieur (collant, mouillé).	Utiliser un peu moins de liquide la prochaine fois et faites-le cuire un peu plus long à une température plus basse. Lorsque vous préparez un gâteau avec une garniture humide, cuire la base du gâteau en premier, puis recouvrir de d'amandes ou de miettes de pain puis ajouter la garniture. SVP suivez la recette et le temps de cuisson.
Le gâteau ne peut pas être démoulé lorsqu'il est retourné.	Après la cuisson, laisser le gâteau reposer pour 5 à 10 minutes, alors il sera plus facile à démouler. S'il colle toujours, décoller délicatement les bords en utilisant un couteau. Retourner le moule encore une fois et recouvrir le plusieurs fois avec un linge froid et humide. La prochaine fois, graisser bien le moule et saupoudrer quelques miettes de pain à l'intérieur.
Vous avez trouvé une différence de température en mesurant la température du four en utilisant votre propre thermomètre.	La température du four est mesurée après une durée spécifique par le fabricant en utilisant un banc d'essai au centre de la zone de cuisson. Les ustensiles de cuisson et les accessoires ont un effet sur la mesure de la température. Il y aura donc toujours une différent lorsque vous mesurez la température par vous-même.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifier que l'extérieur du moule est propre. Changer la position du moule dans la zone de cuisson. Si cela ne s'améliore pas, continue la cuisson sans les micro-ondes. Le temps de cuisson sera alors plus long.

Rôtir et griller

Au sujet des tableaux

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité de nourriture à cuire. Cela pour cela que des plages de températures sont fournies. Commencer avec la plus basse température et, si nécessaire, utiliser une température plus haute la prochaine fois.

Pour plus d'informations, voir la section sur les conseils pour griller et rôtir à la suite des tableaux.

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de plat de cuisson compatible avec l'utilisation au micro-onde. Les plats à rôtir en métal ne sont pas compatibles avec le rôtissage au micro-onde.

Les plats de cuisson peuvent devenir très chauds. Utiliser des gants pour retirer les plats de cuisson du four.

Placer les plats de cuisson en verre chauds sur un torchon de cuisine après les avoir retirés du four. Le verre pourrait se fissurer si vous le placez sur une surface froide ou humide.

Astuces pour rôtir

Remarques :

- Utiliser un plat à rôtir épais pour rôtir de la viande ou de la volaille.
- Vérifier que votre plat de cuisson rentre dans le compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande :
Remplir environ les deux tiers du plat avec du liquide.
Ajouter légèrement plus de liquide pour les viandes braisées.
Retournez le rôti à mi-cuisson. Lorsque le rôti est prêt, arrêter le four et laisser le reposer pour encore 10 minutes.

Cela permettra une meilleure diffusion des jus de viande.

- Volaille :
Retourner les morceaux de viande après les 2/3 du temps de cuisson.

Astuces pour griller

Remarques :

- Maintenez toujours la porte fermée lorsque vous utilisez le grill et ne pas préchauffer.
- Si possible, les morceaux que vous grillez doivent être de la même taille. Les steaks doivent avoir au moins 2-3 cm d'épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester délicieux et juteux. Ne pas ajouter de sel aux steaks avant de les faire griller.
- Utiliser une pince pour tourner les morceaux que vous grillez. Si vous percez la viande avec une fourchette, les jus s'échapperont et elle deviendra sèche.
- Les viandes rouges, ex: Bœuf, dorent plus vite que les viandes blanches comme le veau ou le porc. Lorsque vous grillez des viandes blanches ou des poissons, elles ne vont souvent que dorer légèrement à la surface bien qu'elles soient cuites et juteuses à l'intérieur.
- Les éléments du grill s'arrêtent et se rallument automatiquement. C'est normal. Le réglage du grill va déterminer la fréquence à laquelle cela interviendra.

Bœuf

Remarques

- Retourner le bœuf braisé après $1/3$ et $2/3$ du temps de cuisson. Puis, laisser le reposer pour environ 10 minutes de plus.
- Retourner le filet et la longe à mi-cuisson. Puis, laisser le reposer pour environ 10 minutes de plus.
- Retourner les steaks après les $2/3$ du temps de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Bœuf braisé ; environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		180 - 200	-	120 - 143
Filet de bœuf, à point, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		180 - 200	100	30 - 40
Longe, à point, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		210 - 230	100	30 - 40
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur**	Grille métallique supérieure		3	-	Chaque côté 10 - 15

* Grille métallique inférieure

** Grille métallique supérieure

Veau

Remarque : Retournez les filets et le jarret de veau à mi-cuisson. Puis, laisser le reposer pour environ 10 minutes de plus.

Veau	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Roti de veau, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		180 - 200	-	110 - 130
Jarret de veau, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		200 - 220	-	120 - 130

* Grille métallique inférieure

Porc

Remarques :

- Retourner les morceaux de veau maigre et le filet à mi-cuisson. Puis, laisser le reposer pour environ 10 minutes de plus.
- Mettre le rôti dans le plat de cuisson avec le gras au-dessus. Quadriller le gras. Ne pas retourner le rôti. Puis, laisser le reposer pour environ 10 minutes de plus.
- Ne pas retourner les filets de porc ou les côtes de porc. Puis, laisser le reposer pour environ 5 minutes de plus.
- Retourner le cou de cochon après les 2/3 de la cuisson.

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Filet avec couenne (ex: le cou) environ . 750 g*	Plat de cuisson avec couvercle		220 - 230	100	40 - 50
Filet avec couenne (ex: l'épaule) environ . 1,5 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		190 - 210	-	130 - 150
Filet de Porc, environ 500 g*	Plat de cuisson avec couvercle		220 - 230	100	25 - 30
Roti de Porc, maigre, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		210 - 230	100	60 - 80
Porc fumé sur l'os, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle	-	-	300	45 - 50
Cou de cochon, 2 cm d'épaisseur**			3	-	1ère face: environ 15 - 20, 2ème face, environ 10 - 15

* Grille métallique inférieure
** Grille métallique supérieure

Mouton

Remarque : Retournez le gigot de mouton à mi-cuisson

Mouton	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Selle de mouton sur l'os, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		210 - 230	-	40 - 50
Gigot de mouton, avec os, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		190 - 210	-	90 - 95

* Grille métallique inférieure

Divers

Remarques :

- Puis, laisser la viande reposer pour environ 10 minutes de plus.
- Tourner les saucisses aux 2/3 de la cuisson.

Divers	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Pain de viande, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		180 - 200	700W + 1000 W	-
4 à 6 saucisses à griller. Environ 150 g chacune	-		3	-	Chaque côté 10 - 15

* Grille métallique inférieure
** Grille métallique supérieure

Volaille

Remarques :

- Mettre le poulet entier et les poitrines de poulet avec la poitrine en dessous Retourner après les 2/3 du temps de cuisson.
- Mettre la poularde avec la poitrine vers le bas Retourner après 30 minutes et régler la puissance du micro-onde à 180 watts.
- Mettre la moitié du poulet et les morceaux de poulet avec la peau sur le dessus. Ne pas retourner
- Tourner le canard ou l'oie avec la poitrine sur le dessus. Ne pas retourner
- Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau
- Mettre les poitrines de dindes ou de poulet avec la peau sur le dessous. Retourner après les 2/3 du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Poulet entier, environ 1,2 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		220 - 230	300	35 - 45
Poularde entière, environ 1,6 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		220 - 230	300 100	30 20 - 30
Poulet, en moitié, 500 g pour chaque moitié*	Plat de cuisson sans couvercle		180 - 200	300	30 - 35
Poulet en morceaux, environ 800 g*	Plat de cuisson sans couvercle		210 - 230	300	20 - 30
Poitrine de poulet avec peau et os, 2 pièces, environ 350-450 g*	Plat de cuisson sans couvercle		190 - 210	100	30 - 40

Volaille	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Magrets de canard avec peau, 2 morceaux, 300-400 g chacun**	Plat de cuisson sans couvercle		3	100	20 - 30
Poitrine d'oie, 2 morceaux, 500g chacune*	Plat de cuisson sans couvercle		210 - 230	100	25 - 30
Cuisse d'oie, 4 morceaux, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		210 - 230	100	30 - 40
Poitrine de dinde, environ 1 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		200 - 220	-	90 - 100
Manchons de dinde, environ 1,3 kg*	Plat de cuisson avec couvercle		200 - 220	100	50 - 60

* Grille métallique inférieure
** Grille métallique supérieure

Poisson

Remarques :

- Pour griller, placer le poisson entier ex : Truite, au milieu de la grille métallique supérieure.
- Graisser la grille métallique avec de l'huile au préalable.

Poisson	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Temps de cuisson en minutes
Steak de poisson, ex: saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé	Grille métallique supérieure		3	20 - 25
Poisson entier, 2 - 3 pièces, 300 g chacun, grillé	Grille métallique supérieure		3	20 - 30

Astuces pour rôtir et griller

La table de contient pas d'information pour le poids des articulations.	Pour un petit rôti, sélectionner une température plus haute et un temps de cuisson plus court. Pour les plus gros rôtis, sélectionner une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir si le rôti est prêt.	Utiliser un thermomètre à viande (disponible dans les boutiques spécialisées) ou faite le test de la cuillère. Appuyer sur le rôti avec une cuillère. S'il est ferme, il est prêt. Si la cuillère peut être pressée, il nécessite de cuire un peu plus longtemps.
Le rôti semble bien mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, utiliser un plat plus petit ou ajouter plus de liquide.
Le rôti semble bien mais la sauce est trop claire et diluée.	La prochaine fois, utiliser un plat plus grand ou rajouter moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit.	Découper le rôti. Préparer la sauce dans le plat de cuisson et mettre les tranches de rôti dans la sauce. Finissez de cuire la viande en utilisant seulement les micro-ondes.

Gâteaux, gratins, toasts avec garnitures

Remarques :

- Les valeurs dans la table conviennent à la nourriture placée dans un four froid
- Pour les gâteaux, les gratins de pommes de terre et les lasagnes, utiliser un plat pour micro-onde résistant à la chaleur d'environ à 3 cm d'épaisseur.
- Toujours mettre le gâteau sur la grille du bas.
- Laisser les gâteaux et les gratins dans le four pour 5 minutes supplémentaires après l'arrêt.
- Toast au fromage : Pré-toaster les tranches de pain.

Gâteaux, gratins, toasts	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C, réglage du grill	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Gâteau sucré, environ 1,5 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		140 - 160	300	25 - 35
Gâteau salé, préparé à base d'ingrédients cuits, environ 1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		150 - 160	700	20 - 25
Lasagnes fraîches*	Plat de cuisson sans couvercle		200 - 220	300	25 - 35
Gratin de pomme de terre à base d'ingrédients crus, environ 1,1 kg*	Plat de cuisson sans couvercle		180 - 200	700	25 - 30
Toasts avec garniture, 4 tranches**			3	-	8 - 10

* Grille métallique inférieure
** Grille métallique supérieure

Produits tout fait, congelés

Remarques :

- Suivez les instructions sur l'emballage.
- Les valeurs dans la table conviennent à la nourriture placée dans un four froid
- Ne pas empiler les chips, les croquettes ou les rôtis les uns sur les autres. Retournez à mi-cuisson
- Placer la nourriture directement sur le plateau tournant.

Produits déjà préparés	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance du micro-onde en watts	Temps de cuisson en minutes
Pizza à croute fine*	Plateau tournant		220 - 230	-	10 - 15
Pizza à croute épaisse	Table tournante		-	700	3
			220 - 230	-	13 - 18
Mini pizza*	Table tournante		220 - 230	-	10 - 15
Pizza baguette*	Table tournante		-	700	2
			220 - 230	-	13 - 18
Chips	Table tournante		220 - 230	-	8 - 13
Croquettes*	Table tournante		210 - 220	-	13 - 18
Rôsti, pommes de terre farcies	Table tournante		200 - 220	-	25 - 30
Rolls pré-cuits ou baguette	Grille métallique inférieure		170 - 180	-	13 - 18
Bâtonnets de poisson	Table tournante		210 - 230	-	10 - 20
Filets de poulet, nuggets	Table tournante		200 - 220	-	15 - 20
Lasagne, environ. 400 g**	Grille métallique inférieure		220 - 230	700	12 - 17

*Préchauffage de la zone de cuisson pendant 5 minutes

**Mettre la nourriture dans des ustensiles de cuisson compatibles et résistant à la chaleur.