

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebbruksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Steam Combination Microwave Oven

Dampfbackofen mit Mikrowelle

Combi stoomoven met magnetron

Four combiné à vapeur

Microonde combinato a vapore

Horno combinado a vapor

For Household Use Only

Nur für den privaten Gebrauch

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

À un usage domestique uniquement

Per uso domestico

Solo para uso doméstico

**Model No. NN-DS59NB
NN-DS59NM**



INVERTER NN-DS59NB



Scan the QR code for more recipes

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte

Scan de QR-code voor meer recepten

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes

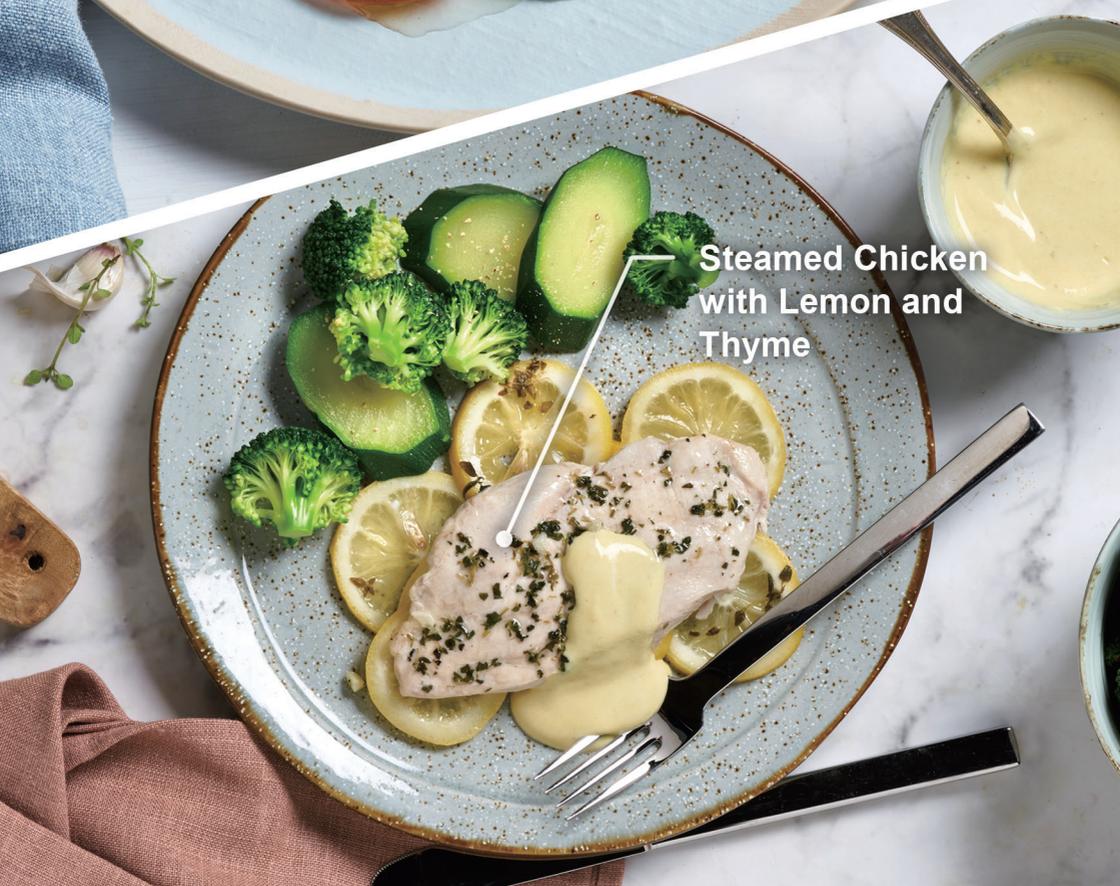
Scansiona il codice QR per altre ricette

Escanee el código QR para obtener más recetas

experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59



**Steamed Provencal
Fish Fillets**



**Steamed Chicken
with Lemon and
Thyme**

TABLE DES MATIÈRES

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil Panasonic.

Consignes de sécurité	3-8
Évacuation des appareils usagés	9
Installation et branchement.....	9
Emplacement de votre four	10
Instructions de sécurité importantes	11-16
Entretien et nettoyage de votre four.....	17-18
Conseils sur les accessoires	18
Accessoires du four	19
Pièces de votre four	20-21
Principes du micro-ondes	22-23
Panneau de commandes	24
Utilisation du sélecteur.....	25
Fenêtre d'affichage.....	25
Principes généraux	26-28
Guide de vérification rapide des ustensiles de cuisine.....	29
Récipients à utiliser.....	30-31
Modes de cuisson	32-34
Guide textuel.....	35
Réglage de l'heure.....	36
Choix du signal sonore.....	37
Verrouillage de sécurité enfant	38
Cuisson et décongélation au micro-ondes	39-40
Guide de décongélation.....	41
Tableaux de décongélation.....	42-43
Gril	44-45
Cuisson au four	46-48
Cuisson à la vapeur.....	49-51

Vapeur d'eau	52
Combiné : Gril et micro-ondes	53-54
Combiné : Cuisson à la vapeur	55-57
Cuisson en plusieurs étapes	58-60
Fonction minuteur	61-64
Fonction ajout de temps	65
Programmes de remise en chauffe	66-68
Programmes de vapeur automatique	69-71
Programmes de grillades et de frites saines	72-74
Programmes de cuisson automatique	75-77
Programmes de recuisson du pain	78-79
Menu Junior	80-83
Décongélation Turbo	84-86
Programmes de nettoyage	87-90
Drainage Circuit Eau	87
Détartrage Circuit Vapeur	88-89
Désodorisation	89
Nettoyage Cavité	90
Nettoyage du réservoir d'eau	91
Conseils de cuisson et de réchauffage	92-93
Tableaux de réchauffage	94-99
Tableaux de cuisson	100-108
Tableaux de friture au four à faible teneur en gras	108-109
Questions et réponses	110-111
Recettes	112-115
Fiche technique	116

Consignes de sécurité

- Consignes de sécurité importantes. Avant d'utiliser ce four, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence ultérieure.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus, y compris la vapeur qui s'échappe. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Lorsque ce four est installé, il doit être facile d'isoler l'appareil du réseau électrique en débranchant la prise ou en actionnant un disjoncteur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- **Avertissement !** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

Consignes de sécurité

- **Avertissement !** N'essayez pas de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou toute autre partie du four. Ne retirez pas le panneau extérieur du four qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
- **Avertissement !** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.
- **Avertissement !** Ne placez pas ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- **Avertissement !** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions adéquates leur ont été données afin qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la paroi extérieure chaude après l'utilisation du four.
- Ce four est destiné à être utilisé sur un plan de travail uniquement. Il n'est pas destiné à être encastré ou à être utilisé à l'intérieur d'une colonne. L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.

Pour une utilisation sur un plan de travail :

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm du sol, l'arrière du four étant placé contre un mur situé à l'arrière. Pour un bon fonctionnement, le four doit bénéficier d'une circulation d'air suffisante, c'est-à-dire 5 cm d'un côté, l'autre étant ouvert ; 25 cm de dégagement au-dessus de la partie supérieure ; 10 cm à l'arrière.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez fréquemment le four, car ces types de récipients s'enflamment en cas de surchauffe.

Consignes de sécurité

- Si de la fumée est émise ou si un incendie se déclare dans le four, appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau de fusibles ou des disjoncteurs.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques uniquement.
- Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces ou des boissons dans votre four, il est possible de surchauffer le liquide au-delà du point d'ébullition sans qu'il y ait de signe de bouillonnement. Cela peut entraîner un brusque débordement du liquide chaud.
- Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive différée, il faut donc faire attention en manipulant le récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué. La température doit être vérifiée avant la consommation pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne faites pas cuire d'œufs frais dans leur coquille ni d'œufs durs entiers au **micro-ondes**. La pression peut s'accumuler et faire exploser les œufs, et ce même une fois le cycle de cuisson au micro-ondes terminé.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte et les zones d'étanchéité de la porte. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois du four, aux joints de la porte et aux zones d'étanchéité de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si ces éléments sont très sales, vous pouvez utiliser un détergent doux. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs n'est pas recommandée.
- **N'utilisez pas de nettoyeurs commerciaux pour four.**

Consignes de sécurité

- Certains aliments peuvent inévitablement entraîner des projections de graisse sur les parois du four lors de la cuisson. Si le four n'est pas nettoyé de temps à autre, il peut commencer à « fumer » au cours de son utilisation.
- Le défaut de nettoyage du four peut conduire à la détérioration des surfaces, ce qui peut affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.
- **Mise en garde !** Les parties accessibles sont susceptibles de devenir chaudes lors de l'utilisation **du Gril, du Four, de la Vapeur et du Combiné**. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart. Les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre.
- Les parois extérieures du four, y compris les fentes d'aération sur l'armoire et la porte du four, deviennent chaudes lorsque les modes **Gril, Four, Vapeur et Combiné** sont activés. Veillez à être prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte et lorsque vous enfournez ou retirez des aliments ou des accessoires.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif de télécommande isolé.
- En cas de panne électronique, le four ne peut être éteint que par le biais de la prise murale.
- N'utilisez que des ustensiles compatibles avec les fours à micro-ondes.

Consignes de sécurité

- **Avertissement !** Cet appareil produit de la vapeur chaude brûlante.
- Au cours et après la cuisson en mode vapeur, n'ouvrez pas la porte du four lorsque votre visage est très proche du four. Des précautions doivent être prises lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut provoquer des blessures.
- **Mise en garde !** Lorsque vous ouvrez la porte, il se peut que de la vapeur s'échappe. S'il y a de la vapeur dans le four, ne mettez pas les mains nues à l'intérieur ! Vous pourriez vous brûler ! Utilisez toujours des gants anti-chaueur ou des maniques.
- Veuillez vous référer aux pages 18-19 pour une installation correcte de l'accessoire Plateau Gril.
- Le four est équipé d'éléments chauffants situés sur la partie supérieure et sur la sole du four. Après avoir utilisé les fonctions **Gril, Four, Vapeur et Combiné**, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Veillez à ne pas toucher les surfaces intérieures situées à proximité de l'élément chauffant du four. **N.B. Après avoir utilisé ces fonctions, les accessoires du four sont très chauds.**
- Les récipients métalliques ou les plats avec des garnitures métalliques ne doivent pas être utilisés pendant la cuisson au micro-ondes. Des étincelles peuvent se produire.
- Le four à micro-ondes est destiné à réchauffer uniquement des aliments et des boissons. Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ils peuvent facilement brûler, se dessécher ou se consumer s'ils sont cuits trop longtemps. Il est déconseillé de réchauffer des aliments à faible teneur en eau comme le pop-corn ou les papadums. Le séchage des aliments, de papiers journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles,

Consignes de sécurité

d'éponges, de tissus humides, de sachets de céréales, de bouillottes et autres objets similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

- La lampe du four doit être remplacée par un technicien dûment formé par le fabricant. **N'essayez** pas de retirer le capot extérieur du four.
- Avant d'utiliser le four, mettez le réservoir de récupération en place. Reportez-vous à la page 20 pour une installation correcte.
- Le réservoir de récupération a pour but de recueillir l'excès d'eau en mode **Vapeur et en mode Vapeur Combinée**. Il doit être vidé après chaque mode **Vapeur et Vapeur Combinée**.
- N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est fissuré ou cassé, car une fuite d'eau pourrait entraîner une panne électrique et un risque d'électrocution. Si le réservoir d'eau est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.
- **Mise en garde !** Afin d'éviter tout risque de réenclenchement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni raccordé à un circuit qui est régulièrement mis en marche et arrêté par le service public.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une paroi fantaisie afin d'éviter toute surchauffe.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts éventuels d'aliments doivent être retirés.

Évacuation des appareils usagés



Uniquement pour l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage

Ce symbole sur les produits, l'emballage et/ou les documents accompagnant le produit signifient que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers courants.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés des appareils usagés, veuillez les apporter aux points de collecte appropriés, conformément à votre législation nationale.

En les éliminant correctement, vous contribuerez à économiser des ressources précieuses et à prévenir tout effet négatif potentiel sur la santé publique et l'environnement.

Pour plus d'informations sur la collecte et le recyclage, veuillez contacter votre municipalité.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale en vigueur.

Installation et branchement

Inspectez votre four

Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses, des dispositifs de verrouillage de porte cassés ou des fissures au niveau de la porte. Si vous constatez des dommages, informez-en immédiatement votre revendeur. N'installez pas un four endommagé.



Important !

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour garantir la sécurité des personnes.

Instructions de mise à la terre

Si votre prise de courant n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité personnelle du client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Tension de fonctionnement

La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. L'utilisation d'une tension supérieure à celle spécifiée peut provoquer un incendie ou d'autres dommages.

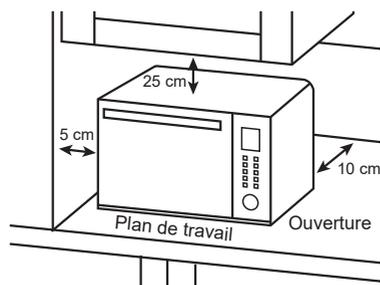
Emplacement de votre four

Ce four est destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement. Il n'est pas destiné à être encastré ou à être utilisé à l'intérieur d'une colonne. L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.

Pose sur un plan de travail

Le four doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm du sol, l'arrière du four étant placé contre un mur arrière. Pour un fonctionnement correct, le four doit bénéficier d'une circulation d'air suffisante, c'est-à-dire 5 cm d'un côté, l'autre étant ouvert ; 25 cm de dégagement au-dessus de la partie supérieure ; 10 cm à l'arrière.

1. Placez le four sur une surface plane et stable, à plus de 85 cm du sol.
2. Lorsque vous ouvrez la porte du four, ne faites pas glisser le récipient sur la vitre de la porte, et la charge sur la porte ne doit pas dépasser 3,5 kg.
3. Lorsque le four est installé, il doit être facile d'isoler l'appareil du réseau électrique en débranchant la prise ou en actionnant un disjoncteur.
4. Pour un fonctionnement correct, il convient d'assurer une circulation d'air suffisante autour du four.
5. Ne placez pas ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. Les pieds ne doivent pas être retirés.
8. Évitez d'utiliser le four à micro-ondes en cas de forte humidité.
9. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne plongez pas le cordon, la prise ou le four dans l'eau.
10. Ne bloquez pas les aérations du four. Si ces ouvertures sont bloquées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et ne reprend son fonctionnement qu'après refroidissement.
11. Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre d'applications domestiques uniquement.



Instructions de sécurité importantes

Lisez-le attentivement et conservez pour référence ultérieure.



Avertissement !

Consignes de sécurité importantes.

1. Les joints de la porte et les zones d'étanchéité doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un professionnel.
2. **Avertissement !** N'essayez pas de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou toute autre partie du four. Ne retirez pas le panneau extérieur du four qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. **Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.**
3. N'utilisez pas cet appareil si le **cordon ou la fiche** sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien dûment agréé par le fabricant d'effectuer des réparations.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son partenaire de service après-vente ou un professionnel de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
5. N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est fissuré ou cassé, car une fuite d'eau pourrait entraîner une panne électrique et un risque d'électrocution. Si le réservoir d'eau est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.

6. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions adéquates leur ont été données afin qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.
7. Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.



Avertissement !

Cet appareil produit de la vapeur chaude brûlante.

8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions d'une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus, y compris la vapeur qui s'échappe. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Instructions de sécurité importantes

Utilisation de votre four

1. N'utilisez pas le four pour toute autre raison que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. N'utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques ou d'autres produits non alimentaires.
2. Avant toute utilisation, vérifiez que les ustensiles/récipients sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
Voir pages 30-31.
3. Le four à micro-ondes est destiné à réchauffer uniquement des aliments et des boissons. Soyez prudent lorsque vous réchauffez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ils peuvent facilement brûler, se dessécher ou se consumer s'ils sont cuits trop longtemps. Il est déconseillé de réchauffer des aliments à faible teneur en eau comme le pop-corn ou les papadums. Le séchage des aliments, de papiers journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de tissus humides, de sachets de céréales, de bouillottes et autres objets similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
4. Lorsque le four n'est pas utilisé, ne rangez aucun objet à l'intérieur du four au cas où il serait accidentellement allumé.
5. L'appareil ne doit pas être utilisé en mode micro-ondes ou en mode combiné avec micro-ondes sans aliments dans le compartiment du four. Ce type de fonctionnement peut endommager l'appareil. L'exception à cette règle est le point 1 de l'article sur le fonctionnement de l'appareil de chauffage.

6. Si de la fumée est émise ou si un incendie se déclare dans le four, appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau de fusibles ou des disjoncteurs.
7. Au cours et après la cuisson en mode vapeur, n'ouvrez pas la porte du four lorsque votre visage est très proche du four. Des précautions doivent être prises lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut provoquer des blessures.



Mise en garde !

Lorsque vous ouvrez la porte, il se peut que de la vapeur s'échappe. S'il y a de la vapeur dans le four, ne mettez pas les mains nues à l'intérieur ! Vous pourriez vous brûler ! Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques.

Fonctionnement de la chauffe

1. Avant d'utiliser la fonction **Gril, Four, Vapeur ou Combiné** pour la première fois, faites fonctionner le **four** sans aliments et l'accessoire à **220 °C pendant 10 minutes**. Cela permettra de brûler l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. C'est la seule fois où le four est utilisé complètement vide (excepté lors du préchauffage).



Mise en garde ! Surfaces brûlantes !

Les surfaces extérieures du four, y compris les fentes d'aération du capot et de la porte du four, deviennent chaudes pendant les modes **Combiné/Gril/Four/Vapeur**. Après la cuisson avec ces modes, l'accessoire du four sera très chaud.

Instructions de sécurité importantes

2. Les parois extérieures du four, y compris les fentes d'aération sur l'armoire et la porte du four, deviennent chaudes lorsque les modes **Gril, Four, Vapeur et Combiné** sont activés. Veillez à être prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte et lorsque vous insérez ou retirez des aliments ou des accessoires.
3. Le four est équipé d'éléments chauffants situés sur la partie supérieure et sur la sole du four. Après avoir utilisé les fonctions **Gril, Four, Vapeur et Combiné**, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Veillez à ne pas toucher les surfaces intérieures situées à proximité de l'élément chauffant du four. **N.B. Après avoir utilisé ces fonctions, les accessoires du four sont très chauds.**



Mise en garde ! Surfaces brûlantes !

Après avoir utilisé ces modes de cuisson, l'accessoire du four sera très chaud.

4. Les parties accessibles sont susceptibles de devenir chaudes lors de l'utilisation du Gril, du Four, de la Vapeur et du Combiné. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart. Les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après avoir utilisé le four à micro-ondes, le moteur du ventilateur peut fonctionner pour refroidir les composants électriques. C'est normal et vous pouvez sortir les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.

Réservoir d'eau

N'utilisez pas le réservoir d'eau s'il est fissuré ou cassé, car une fuite d'eau pourrait entraîner une panne électrique et un risque d'électrocution. Si le réservoir d'eau est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.

Éclairage du four

Lorsqu'il s'avère nécessaire de remplacer la lampe du four, veuillez consulter votre revendeur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs. Le temps de cuisson dépend des conditions, de la température, de la quantité d'aliments et du type d'ustensiles de cuisson.

Commencez par le temps de cuisson minimum pour éviter une cuisson excessive. Si l'aliment n'est pas suffisamment cuit, vous pouvez toujours le faire cuire un peu plus longtemps.



Important

Si les temps de cuisson recommandés sont trop longs, les aliments seront dégradés et, dans des circonstances extrêmes, ils risquent de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.

Instructions de sécurité importantes

Thermomètre à viande

Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque la viande a été retirée du four à micro-ondes. Si la viande n'est pas assez cuite, remettez-la dans le four et faites-la cuire pendant quelques minutes supplémentaires au niveau de puissance recommandée.

N'utilisez pas de thermomètre à viande classique dans le four lors de la cuisson au micro-ondes, car il pourrait provoquer des étincelles.

Petites quantités d'aliments

De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en humidité peuvent brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits trop longtemps. Si les aliments à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et retirez la fiche de la prise de courant.

Œufs

Ne faites pas cuire d'œufs frais dans leur coquille ni d'œufs durs entiers au micro-ondes. La pression peut s'accumuler et faire exploser les œufs, et ce même une fois le cycle de cuisson au micro-ondes terminé.

Aliments avec peau

Les pommes de terre, les pommes, le blanc d'œuf, les légumes non épluchés et les saucisses sont des exemples d'aliments à la peau non poreuse. Ils doivent être percés à l'aide d'une fourchette avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.



Mise en garde !

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser.

Liquides

Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces ou des boissons dans votre four, il est possible de surchauffer le liquide au-delà du point d'ébullition sans qu'il y ait de signe de bouillonnement. Cela peut entraîner un brusque débordement du liquide chaud. Pour éviter cette situation, les mesures suivantes doivent être prises :

- Évitez d'utiliser des récipients à bords droits et à goulot étroit.
- Ne pas surchauffer.
- Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et à nouveau à la moitié du temps de chauffage.
- Après le chauffage, laissez reposer dans le four pendant un court instant, remuez à nouveau avant de retirer le récipient avec précaution.

Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive différée, il faut donc faire attention en manipulant le récipient.

Papier/Plastique

Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque de combustion. N'utilisez pas de liens torsadés métalliques avec les sacs à rôtir lorsque le mode de cuisson comprend des micro-ondes, car un phénomène d'arc électrique se produirait. N'utilisez pas de produits en papier recyclé, par exemple du film de cuisson, à moins qu'il ne soit indiqué qu'ils sont spécifiquement conçus pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Ces produits contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles et/ou des incendies lors de leur utilisation.

Instructions de sécurité importantes

Ustensiles/Film

Ne chauffez pas de boîtes de conserve ou de bouteilles fermées, car elles pourraient exploser. Les récipients métalliques ou les plats avec une garniture métallique ne doivent pas être utilisés pendant la cuisson au micro-ondes. Des étincelles se produiraient.

Si vous utilisez du papier d'aluminium, des pics à viande ou des objets métalliques, la distance entre eux et les parois et la porte du four doit être d'au moins 2 cm pour éviter les étincelles.

Biberons et pots pour bébés

Lorsque vous réchauffez un biberon, retirez toujours le couvercle et la tétine. Le liquide qui se trouve en haut du biberon sera beaucoup plus chaud que celui qui se trouve en dessous et il faut bien l'agiter avant de vérifier la température. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué. La température doit être vérifiée avant la consommation pour éviter tout risque de brûlure. Voir pages 92-93.

Temps de cuisson courts

Les temps de cuisson au micro-ondes étant beaucoup plus courts que ceux des autres méthodes de cuisson, il est essentiel de ne pas dépasser les temps de cuisson recommandés sans vérifier au préalable les aliments.

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent influencer sur les temps de cuisson sont les suivants: le degré de cuisson préféré, la température de départ, l'altitude, le volume, la taille et la forme des aliments et les ustensiles utilisés. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le four, vous serez en mesure d'ajuster ces facteurs.

Il est préférable de commencer par sous-cuire les aliments plutôt que de les surcuire. Si un aliment n'est pas assez cuit, il peut toujours être remis dans le four pour une nouvelle cuisson. Si l'aliment est trop cuit, il n'y a rien à faire. Commencez toujours par des temps de cuisson minimums.



Important

Si les temps de cuisson recommandés sont trop longs, les aliments seront dégradés et, dans des circonstances extrêmes, ils risquent de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.

Petites quantités d'aliments

De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en humidité peuvent brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits trop longtemps. Si les aliments à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et retirez la fiche de la prise de courant.



Note

L'appareil ne doit pas être utilisé en **mode micro-ondes** ou en **mode combiné avec micro-ondes** sans aliments dans le compartiment du four. Ce type de fonctionnement peut endommager l'appareil.

Instructions de sécurité importantes

Oufs bouillis

Ne faites pas cuire d'œufs frais dans leur coquille ni d'œufs durs entiers au **micro-ondes**. La pression peut s'accumuler et faire exploser les œufs, et ce même une fois le cycle de cuisson au micro-ondes terminé.

Couvercles

Retirez toujours les couvercles des pots, des récipients et des conteneurs de nourriture à emporter avant de les mettre au micro-ondes. À défaut, la vapeur et la pression peuvent s'accumuler à l'intérieur et provoquer une explosion, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.

Friture

Ne jamais tenter de faire de la friture dans le four.

Réchauffage

Il est essentiel que les aliments réchauffés soient servis "fumants". Sortez les aliments du four et vérifiez qu'ils sont "fumants", c'est-à-dire que de la vapeur se dégage de toutes les parties et que la sauce éventuelle bouillonne. (Si vous le souhaitez, vous pouvez contrôler que l'aliment a atteint 72 °C à l'aide d'un thermomètre de cuisine - mais n'oubliez pas de ne pas utiliser ce thermomètre à l'intérieur du micro-ondes). Pour les aliments qui ne peuvent pas être remués, par exemple les lasagnes, le hachis parmentier, il convient de tailler au centre avec un couteau pour vérifier que la préparation est bien chaude. Même si vous avez suivi les instructions du fabricant, vérifiez toujours que les aliments sont bien chauds avant de les servir et, en cas de doute, remettez-les au four pour les réchauffer.

Temps de repos

Le temps de repos désigne la période à la fin de la cuisson ou du réchauffage, avant que les aliments ne soient consommés. Il s'agit d'un temps de repos qui permet à la chaleur des aliments de continuer à se propager vers le centre, éliminant ainsi les points froids.

Maintenir votre four propre

Pour un fonctionnement sans risque du four, il est essentiel de le nettoyer régulièrement. Utilisez de l'eau chaude savonneuse, essorez bien le chiffon et essuyez toute trace de graisse ou de nourriture à l'intérieur. Portez une attention particulière à la zone du joint de la porte. Le four doit être débranché lors du nettoyage.

Gril

Le four ne fonctionne en fonction **Gril** que si la porte est fermée.

Rangement des accessoires

Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four au cas où il serait accidentellement allumé.

Arc électrique

La formation d'un arc peut se produire si un récipient en métal est utilisé de manière incorrecte, si le poids des aliments est inadapté ou si les accessoires sont endommagés. On parle d'arc électrique lorsque des éclairs bleus sont observés dans le four à micro-ondes. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil. Si le four est laissé sans surveillance et que le phénomène se poursuit, cela peut endommager l'appareil. Vous ne pouvez continuer à cuisiner qu'au moyen **du Gril, du Four ou de la Vapeur**.

Entretien et nettoyage de votre four



Important

Pour un fonctionnement sans risque du four, il est essentiel de le nettoyer régulièrement. Le défaut de nettoyage du four peut conduire à la détérioration des surfaces, ce qui peut affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.

1. **Éteignez le four avant de le nettoyer** et débranchez-le si possible de la prise de courant.
2. **Maintenez l'intérieur du four, les joints de la porte et les zones d'étanchéité de la porte propres.** Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois du four, aux joints de la porte et aux zones d'étanchéité de la porte, essuyez-les avec un chiffon humide. Si ces éléments sont très sales, vous pouvez utiliser un détergent doux. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs n'est pas recommandée.
3. Après avoir utilisé le **Gril, Four, Vapeur** ou le mode **Combiné**, les parois du four doivent être nettoyées avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Veillez à ce que la surface de la vitre reste propre, surtout après une cuisson en mode **Gril, Four, Vapeur ou Combiné**. Les taches tenaces à l'intérieur du four peuvent être éliminées à l'aide d'une petite quantité de nettoyant pour four classique vaporisée sur un chiffon doux et humide. Essuyez les endroits problématiques, laissez agir le temps recommandé, puis essuyez. **Ne vaporisez pas de produit directement à l'intérieur du four.**
4. Après une cuisson en **mode vapeur**, essuyez l'excès d'eau qui a pu se déposer dans la cavité du four. Videz le bac de récupération (voir page 20).
5. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la **vitre de la porte du four**, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre.
6. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, il convient de ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans les fentes de ventilation.
7. Si le **panneau de commandes** est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. **N'utilisez pas** de détergents puissants ou de produits abrasifs sur le panneau de commande. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte pour éviter que le four ne s'allume accidentellement. Après le nettoyage, appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** pour effacer la fenêtre d'affichage.
8. **Si de la vapeur s'accumule** à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil ou une fuite de micro-ondes.

Entretien et nettoyage de votre four

9. **La paroi inférieure** du four doit être nettoyée régulièrement. Il suffit d'essuyer la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau chaude, puis de la sécher avec un chiffon propre. Les vapeurs de cuisson s'accumulent lors d'une utilisation répétée, mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure.
10. La cuisson au **Gril, au Four, à la Vapeur** ou en mode Combiné peut provoquer des éclaboussures de graisse sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé de temps à autre, il peut commencer à « **fumer** » au cours de son utilisation. Ces salissures seront plus difficiles à nettoyer par la suite.
11. Il est interdit d'utiliser un **nettoyeur à vapeur** pour nettoyer l'appareil.
12. Veillez à ce que le plateau du Gril reste propre, en particulier lorsque vous utilisez des programmes **Combinés**.
13. Veillez à ce que les **orifices d'aération** soient toujours dégagés. Vérifiez qu'aucune poussière ou autre matériau n'obstrue les orifices d'aération du four. Si les orifices d'aération sont obstrués, cela peut entraîner une surchauffe qui affecterait le fonctionnement du four et pourrait entraîner une situation dangereuse.
14. Exécutez le programme de nettoyage du système lorsque le symbole s'affiche à l'écran. Voir pages 88-89. Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de calcaire. Voir page 91.

Conseils sur les accessoires

1. Ne faites pas cuire les aliments directement sur la paroi inférieure du four. Placez toujours les aliments dans un plat adapté au micro-ondes.
2. Le plateau Gril fourni **ne doit être utilisé que** de la manière indiquée en mode Gril, Four, Vapeur et mode Combiné. **N'utilisez jamais d'accessoires métalliques lorsque vous cuisinez en mode micro-ondes uniquement.** Ne pas l'utiliser si vous faites fonctionner le four avec moins de 200 g d'aliments sur un programme manuel combiné. Le poids maximum pouvant être utilisé supporté par l'accessoire du four est de 3,2 kg. Si vous n'utilisez pas l'accessoire correctement, vous risquez d'endommager votre four.
3. Lorsque vous cuisinez avec des **micro-ondes**, des arcs électriques peuvent se produire si le poids des aliments utilisés est incorrect, si un récipient métallique inapproprié est utilisé ou si l'accessoire du four est endommagé. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil. Vous pouvez continuer à ne cuisiner qu'au moyen du **Gril, du Four ou de la Vapeur**.
4. Veuillez toujours vous référer aux instructions pour connaître l'accessoire qui convient à tous les programmes automatiques.

Accessoires du four

Le four est équipé d'un accessoire, plat Gril. Suivez toujours les instructions données pour l'utilisation de l'accessoire.

L'accessoire peut être utilisé de plusieurs façons :



Plat Gril

- Ne pas préchauffer.
- **Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le support chaud.**
- Assurez-vous que tous les emballages alimentaires sont retirés avant la cuisson.
- Ne placez pas de matériaux sensibles à la chaleur sur le plat chaud, car vous risqueriez de vous brûler.
- Pour une utilisation correcte du plat gril pour chaque mode de cuisson, voir les pages 32-34.

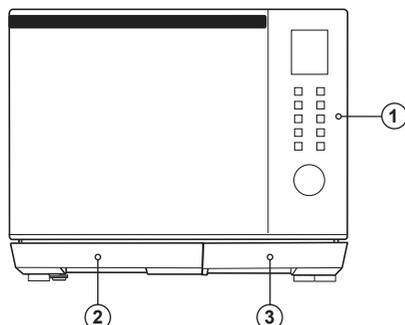
Modes de cuisson	Plateau Gril	Position
 Micro-ondes	x	-
 Gril	✓	
 Four	✓	
 Vapeur	✓	
 +  Combiné 1, 2	✓	
 +  Combiné 3, 4	✓	
 +  Combiné 5	✓	
 +  Combiné 6	✓	

Entretien du plat gril

1. N'utilisez jamais d'ustensiles pointus sur le plat, car cela endommagerait la surface antiadhésive.
2. Après utilisation, lavez le plat avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer, car cela endommagerait la surface du plateau.
3. **Le plat gril peut être mis au lave-vaisselle.**

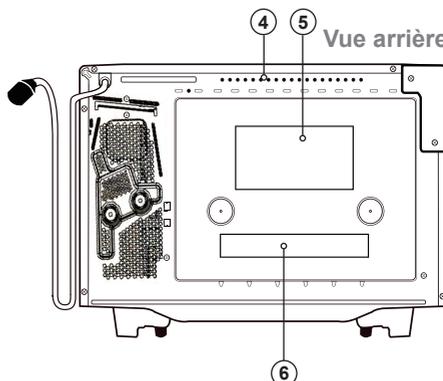
Pièces de votre four

Vue de face



1. Panneau de commandes
2. Bac collecteur d'eau
3. Réservoir d'eau

Vue arrière

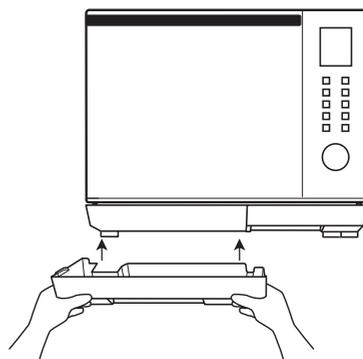


4. Sortie de ventilation
5. Étiquette d'avertissement
6. Étiquette d'identification

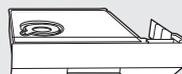


Bac collecteur d'eau

1. Avant d'utiliser le four, il convient de placer le bac de récupération, car il recueille l'excès d'eau pendant la cuisson. Le bac de récupération doit être retiré et nettoyé régulièrement.
2. Installez le bac de récupération en le tenant des deux mains et en le cliquant sur les pieds avant du four.
3. Pour retirer le bac de récupération, tenez-le des deux mains et poussez-le doucement vers l'avant. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Repositionnez le bac de récupération en cliquant sur les pieds.
4. **Ne nettoyez pas le bac de récupération au lave-vaisselle.**



Repositionnez le bac de récupération en cliquant à nouveau sur les pieds.



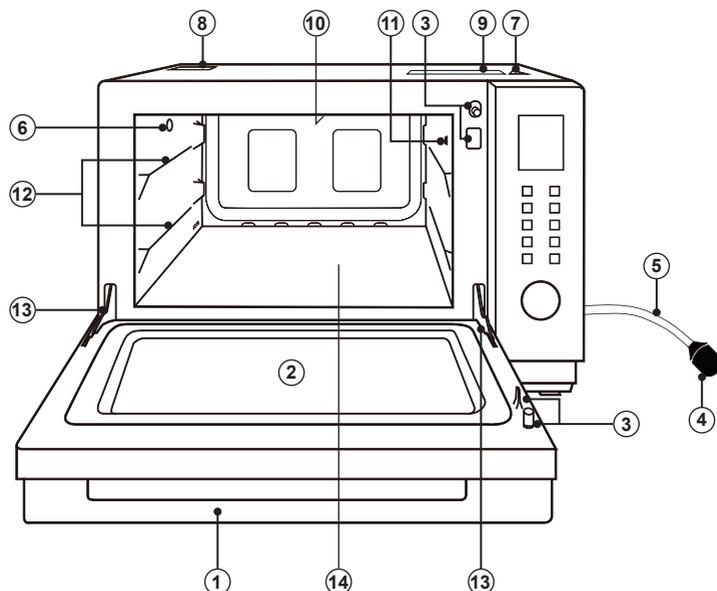
Réservoir d'eau

1. Voir les directives pour le réservoir d'eau à la page 50.
2. **Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.**

Note

L'illustration ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif.

Pièces de votre four



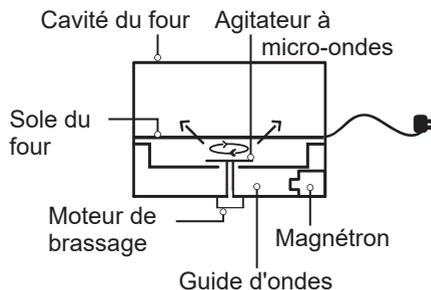
- ① **Poignée de porte**
Tirez la poignée de la porte vers le bas pour l'ouvrir. Lorsque vous ouvrez la porte du four en cours de cuisson, la cuisson est temporairement arrêtée sans que les réglages programmés soient effacés. La cuisson reprend dès que la porte est de nouveau fermée et que vous appuyez sur la molette. Le voyant du four s'allume dès que la porte du four est ouverte.
- ② **Fenêtre du four**
- ③ **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
Pour éviter toute blessure, n'insérez pas de doigt, de couteau, de cuillère ou tout autre objet dans le trou du loquet.
- ④ **Prise d'alimentation**
- ⑤ **Cordon d'alimentation**
- ⑥ **Sorties de vapeur**
- ⑦ **Symbole d'avertissement**
- ⑧ **Étiquette d'avertissement**
- ⑨ **Étiquette des Menus**
Placez votre étiquette de menus fournie.
- ⑩ **Éléments du grill**
- ⑪ **Lumières LED**
La lampe du four s'allume dès que la porte est ouverte.
- ⑫ **Positions des grilles**
- ⑬ **Charnières de porte**
Pour éviter tout risque de blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, éloignez les doigts des charnières de la porte.
- ⑭ **Alimentation du micro-ondes par le bas** (voir page 40)

Note

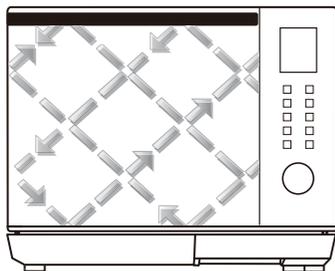
L'illustration ci-dessus n'est donnée qu'à titre indicatif.

Principes du micro-ondes

Les micro-ondes sont présentes en permanence dans l'atmosphère, à la fois naturellement et à partir de sources artificielles. Les sources artificielles sont notamment les radars, la radio, la télévision, les liaisons de télécommunication et les téléphones portables.

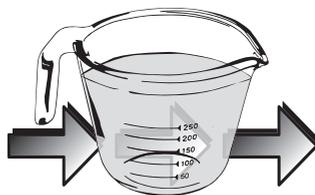


Dans un four à micro-ondes, l'électricité est convertie en micro-ondes par le **magnétron**. Pour l'alimentation par le bas, veuillez vous reporter à la page 40.



Réflexion

Les micro-ondes rebondissent sur les murs en métal et sur l'encadrement de la porte en métal.



Transmission

Elles traversent ensuite les récipients de cuisson pour être absorbées par les molécules d'eau contenues dans les aliments. Tous les aliments contiennent plus ou moins d'eau.



Notes importantes

Le plat utilisé pour cuire ou réchauffer les aliments devient chaud pendant la cuisson, car la chaleur se propage à partir des aliments. Même pour la cuisson au micro-ondes, des gants de cuisine sont nécessaires ! **Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal et, par conséquent, les ustensiles de cuisine en métal ne doivent jamais être utilisés dans un micro-ondes, en mode cuisson micro-ondes seulement.**

Principes du micro-ondes

Comment les micro-ondes cuisent les aliments

Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau, ce qui provoque une **friction**, c'est-à-dire de la **chaleur**. Cette chaleur cuit ensuite les aliments.

Les micro-ondes sont également attirées par les particules de graisse et de sucre, et les aliments qui en contiennent beaucoup cuisent plus rapidement. Les micro-ondes ne peuvent pénétrer qu'à une profondeur de 4 à 5 cm et, comme dans un four traditionnel, la chaleur se propage à travers les aliments par conduction, les aliments cuisent de l'extérieur vers l'intérieur.

Aliments ne convenant pas à la cuisson en mode micro-ondes seulement

Soufflés. En effet, ces aliments ont besoin d'une chaleur externe sèche pour être cuits correctement. N'essayez pas de les cuire au micro-ondes.

Les aliments qui nécessitent une friture ne peuvent pas non plus être cuits au micro-ondes.

Temps de repos

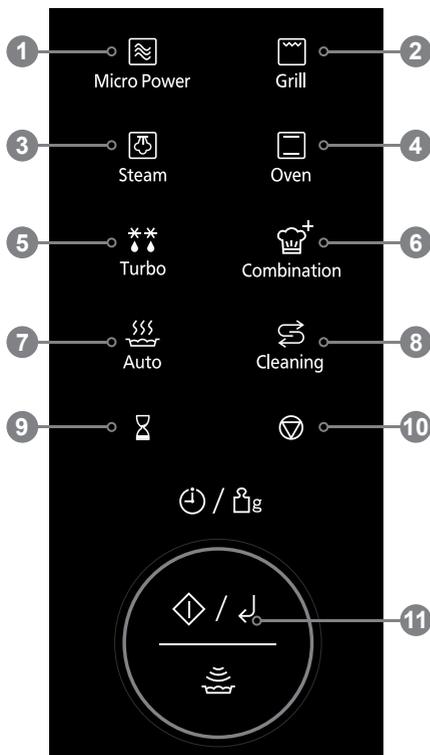
Lorsqu'un four à micro-ondes est éteint, les aliments continuent à cuire par conduction, et **non par l'énergie des micro-ondes**. Le **temps de repos** est donc très important pour la cuisson au micro-ondes, en particulier pour les aliments denses, comme la viande, les gâteaux et les plats réchauffés (voir page 26).



Œufs à la coque

Ne faites pas bouillir les œufs dans votre micro-ondes. Les œufs crus bouillis dans leur coquille peuvent exploser et causer des blessures graves.

* Le design du panneau de commandes peut différer de celui illustré (en fonction de la couleur), mais les termes figurant sur le panneau sont néanmoins identiques.



1. **Puissance du micro-ondes** (pages 39-40)
2. **Grill** (pages 44-45)
3. **Vapeur** (pages 49-52)
4. **Four** (pages 46-48)
5. **Décongélation Turbo** (pages 84-86)
6. **Combiné** (pages 53-57)
7. **Cuisson automatique** (pages 67-83)
8. **Nettoyage** (pages 87-90)
9. **Minuteur/Horloge** (pages 36, 61-64)
10. **Arrêt/Annulation**
Avant la cuisson :
 Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson :
 Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche deux points ou l'heure.
11. **Sélecteur** (page 25)



Bips sonores

Un bip sonore retentit lorsqu'on appuie sur une touche. Si ce signal sonore ne retentit pas, il se peut que vous ayez désactivé le signal sonore. Vous pouvez l'activer en tournant le Sélecteur après le premier branchement (voir page 37). Lorsque le four passe d'une fonction à l'autre ou vous rappelle de mélanger les aliments pendant la cuisson, deux signaux sonores retentissent. Après la fin du préchauffage du Gril, du Four ou de certains modes Combinés, trois bips retentissent. À la fin du préchauffage de certains menus automatiques, un long bip retentit. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.



Remarques

Si un programme est sélectionné et que la touche **Marche** n'est pas pressée dans les 6 minutes, le four annulera automatiquement le programme. La fenêtre affichera de nouveau deux points ou l'heure.

Utilisation du sélecteur

Le Sélecteur propose les 4 fonctions suivantes :



Tournez le Sélecteur



Appuyez sur le Sélecteur

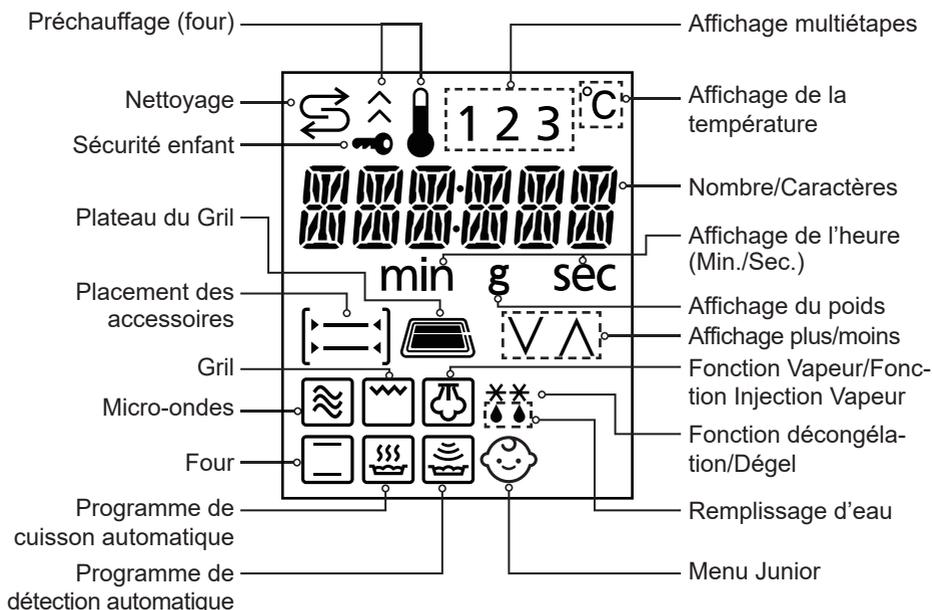
1 Sélection Durée/Poids/Température/Menu
Sélectionnez la durée, le poids, température ou le menu automatique en tournant le **Sélecteur**.

2 Prolonger la durée
Pour prolonger la durée, utilisez le **Sélecteur** (voir page 65).

3 Mise en marche/Réglage
Appuyez sur le **Sélecteur** pour mettre le four en marche ou pour confirmer le réglage. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou si vous appuyez une fois sur la touche **Arrêt/Annulation**, vous devez appuyer à nouveau sur le **Sélecteur** pour poursuivre la cuisson.

4 Réchauffage par simple pression
Lorsque l'horloge ou les deux points sont affichés, appuyez sur le **Sélecteur** pour réchauffer rapidement votre préparation. (Voir page 66)

Fenêtre d'affichage



Principes généraux

Temps de pause

Les aliments denses, tels que la viande, les pommes de terre en robe des champs et les gâteaux, nécessitent un **temps de pause** (à l'intérieur ou à l'extérieur du four) après la cuisson, pour permettre à la chaleur de finir de traverser l'aliment.

■ Pommes de terre en papillote

Enveloppez dans une feuille d'aluminium lorsque la cuisson se fait au micro-ondes uniquement. Laissez reposer pendant 15 minutes. Il n'est pas nécessaire de laisser reposer les pommes de terre en robe des champs cuites en mode **Combiné**.

■ Poisson

Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

■ Plats à base d'œufs

Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

■ Plats cuisinés précuits

Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

■ Morceaux de viande

Laissez reposer pendant 15 minutes enveloppés dans une feuille d'aluminium.

■ Plats cuisinés en barquette

Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

■ Légumes

Les pommes de terre bouillies gagnent à être laissées au repos pendant 1 à 2 minutes, mais la plupart des autres types de légumes peuvent être servis immédiatement.

■ Décongélation

Il est nécessaire de prévoir un temps de repos pour compléter le processus. Ce temps peut varier de 5 minutes pour des framboises, par exemple, à 1 heure pour un morceau de viande (voir pages 42-43).

Si les aliments ne sont pas cuits après le **temps de pause**, remettez-les dans le four et prolongez la durée de cuisson.



Teneur en humidité

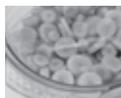
La teneur en eau de nombreux aliments frais, tels que les légumes et les fruits, varie au cours de la saison. Les pommes de terre en papillote en sont un exemple typique. C'est pourquoi il peut être nécessaire d'adapter les temps de cuisson tout au long de l'année. Les ingrédients secs, tels que le riz ou les pâtes, peuvent se dessécher pendant le stockage et les temps de cuisson peuvent donc être différents de ceux des ingrédients fraîchement achetés.



Perforation

La peau ou la membrane de certains aliments provoque l'accumulation de vapeur pendant la cuisson. Il convient de percer la peau de ces aliments ou de la décoller avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Les œufs, les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc. doivent tous être percés avant la cuisson. **N'essayez pas de faire cuire des œufs avec la coquille.**

Principes généraux



Film alimentaire

Le film alimentaire aide à maintenir l'humidité des aliments et la vapeur emprisonnée permet d'accélérer le temps de cuisson. Cependant, il doit être percé avant la cuisson, pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper. Faites toujours attention lorsque vous retirez le film alimentaire d'un plat, car la vapeur qui s'accumule est très chaude. Achetez toujours du film alimentaire portant la mention « convient pour la cuisson au micro-ondes » sur l'emballage et utilisez-le uniquement comme couverture. Ne couvrez pas les aliments lorsque vous les faites cuire au **Gril, au Four ou en mode Combiné**.



Dimensions du plat

Respectez les dimensions des plats, indiquées dans les recettes, car elles influent sur les temps de cuisson et de réchauffage. Une quantité d'aliments répartie dans un plat plus grand cuit et se réchauffe plus rapidement.



Quantité

Les petites quantités cuisent plus vite que les grandes, et les petites quantités réchauffent plus rapidement que les grandes portions.



Espacement

Les aliments cuisent plus rapidement et plus uniformément s'ils sont espacés. Ne superposez jamais les aliments les uns sur les autres.



Forme

Les formes régulières cuisent uniformément. Les aliments cuisent mieux au micro-ondes lorsqu'ils sont dans un récipient rond plutôt que carré.



Densité

Les aliments poreux et aérés se réchauffent plus rapidement que les aliments lourds et denses.



Couvercle

Couvrez les aliments avec du film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle hermétique. Couvrez le poisson, les légumes, les casseroles, les soupes. Ne couvrez pas les gâteaux, les sauces, les pommes de terre en chemise, les pâtisseries. Veuillez consulter les tableaux de cuisson et les recettes pour plus d'informations.

Principes généraux



Disposition

Les préparations individuelles, comme des morceaux de volaille ou des côtelettes, doivent être placées dans un plat afin que les parties les plus épaisses soient à l'extérieur.



Ingrédients

Les aliments contenant de la graisse, du sucre ou du sel chauffent très rapidement. La garniture peut être beaucoup plus chaude que la pâte. Faites attention en mangeant. Ne surchauffez pas, même si la pâte ne semble pas très chaude.



Température initiale

Plus les aliments sont froids, plus ils mettent de temps à se réchauffer. Les aliments provenant d'un réfrigérateur sont plus longs à réchauffer que les aliments à température ambiante. La température des aliments doit être comprise entre 5 et 8 °C avant la cuisson.



Tourner et remuer

Certains aliments doivent être remués pendant la cuisson. La viande et la volaille doivent être retournées en milieu de cuisson.



Liquides

Tous les liquides doivent être remués **avant, pendant et après** le réchauffage. L'eau en particulier doit être remuée avant et pendant le réchauffage, pour éviter les éruptions. Ne faites pas réchauffer des liquides qui ont déjà été bouillis. **Ne pas surréchauffer.**



Vérification des aliments

Il est nécessaire de vérifier les aliments pendant et après le temps de cuisson recommandé, même si un **programme automatique** a été utilisé (comme vous le feriez avec un four traditionnel). Si nécessaire, remettez l'aliment dans le four pour une nouvelle cuisson.



Nettoyage

Les micro-ondes fonctionnant sur les particules alimentaires, veillez à ce que votre four reste propre en permanence. Les taches d'aliments tenaces peuvent être éliminées à l'aide d'un nettoyant pour four spécialement conçu à cet effet, vaporisé sur un chiffon doux. Essayez toujours le four après le nettoyage. Évitez les pièces en plastique et la zone de la porte. Ne vaporisez pas directement le produit sur les parois intérieures du four.

Guide de vérification rapide des ustensiles de cuisine



Le choix d'un récipient approprié est un facteur très important qui déterminera le succès ou l'échec de votre cuisine.

Test de compatibilité des récipients - Pour la cuisson au micro-ondes uniquement.

Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient est compatible avec votre micro-ondes, vérifiez-le en effectuant le test suivant :

1. Remplissez un verre doseur adapté au micro-ondes avec 300 ml d'eau froide.
2. Placez-le sur la sole du four à côté du plat à tester. Si le plat que vous testez est un grand plat, posez le verre gradué sur le dessus du plat vide.
3. Faites chauffer à **1000 W** pendant 1 minute.



Résultat

Si le récipient est adapté à la cuisson au micro-ondes, il restera froid, tandis que l'eau du verre doseur commencera à être chaude. Si le récipient testé est chaud, ne l'utilisez pas, car il absorbe manifestement l'énergie des micro-ondes.



Remarques

Ce test ne s'applique pas aux récipients en plastique ou en métal, par exemple les plats de type Le Creuset®, qui ne doivent pas être utilisés car ils sont en fonte recouverte d'émail.

Récipients à utiliser



Verre pour four

Le verre à usage quotidien qui résiste à la chaleur, comme Pyrex[®], est idéal pour la cuisson au micro-ondes, au four ou la cuisson Combinée. N'utilisez pas de verre délicat ou de cristal au plomb qui pourrait se fissurer ou s'arquer.



Céramique et porcelaine de Chine

Les assiettes, bols, tasses et tasses en porcelaine ou en céramique peuvent être utilisés s'ils sont résistants à la chaleur. La porcelaine fine ne doit être utilisée que pour le réchauffage pendant de courtes périodes. N'utilisez pas de plats avec un bord ou un motif en métal. N'utilisez pas de pichets ou de tasses dont l'anse est collée, car la colle peut fondre. Si la vaisselle est résistante à la chaleur, elle peut être utilisée pour la cuisson au Four et la cuisson Combinée, mais pas directement sous le Gril.



Poterie, faïence, grès

Ces plats conviennent s'ils sont complètement émaillés. Ne pas utiliser s'ils sont partiellement émaillés ou non émaillés, car ils sont capables d'absorber de l'eau qui absorbe à son tour l'énergie des micro-ondes, ce qui rend le récipient très chaud et ralentit la cuisson des aliments.



Récipients en aluminium/métal

N'essayez jamais de cuire dans du papier d'aluminium ou des récipients métalliques en utilisant uniquement le mode micro-ondes, car les micro-ondes ne peuvent pas passer à travers et les aliments ne seront pas chauffés de manière homogène, ce qui pourrait également endommager votre four. Le papier d'aluminium et les récipients métalliques peuvent être utilisés en mode Gril ou Four.



Plastique

De nombreux récipients en plastique sont conçus pour être utilisés dans un four à micro-ondes, mais ne les utilisez pas pour cuire des aliments riches en sucre ou en matières grasses ou pour des aliments qui nécessitent un temps de cuisson long, comme le riz brun. N'utilisez les récipients Tupperware[®] que s'ils sont conçus pour être utilisés au micro-ondes.



N'utilisez pas de mélamine. Ne cuisinez jamais dans des cartons de margarine ou des pots de yaourt, car ils fondraient avec la chaleur des aliments. S'ils sont résistants à la chaleur, ils peuvent être utilisés pour la cuisson au Gril, au Four ou en mode Combiné.

Récipients à utiliser



Papier

Le papier absorbant blanc uni (essuie-tout) ne peut être utilisé que pour la cuisson au micro-ondes, par exemple pour recouvrir le bacon afin d'éviter les éclaboussures.

Ne l'utilisez que pour des cuissons de courte durée. Ne réutilisez jamais un essuie-tout. Utilisez toujours un nouveau morceau de papier pour chaque plat.

Évitez les papiers de cuisine contenant des fibres synthétiques. Si vous utilisez un essuie-tout recyclé de marque, vérifiez d'abord qu'il est recommandé pour une utilisation au micro-ondes. N'utilisez pas de tasses ou d'assiettes recouvertes de cire ou de plastique, car la finition pourrait fondre. Le papier sulfurisé peut être utilisé pour tapisser le fond des plats et pour couvrir les moules à pâtisserie lors de la cuisson à blanc. Les assiettes en papier blanc peuvent être utilisées **pour de courtes durées de réchauffage**, uniquement au micro-ondes.



Paniers en osier, bois, paille

Les récipients se fissurent et peuvent s'enflammer. N'utilisez pas ce type de récipients dans votre micro-ondes. **Ne l'utilisez sur aucun mode de cuisson.**



Film alimentaire

Le film alimentaire pour micro-ondes ne peut être utilisé que pour couvrir les aliments qui sont réchauffés par micro-ondes. Il est également utile pour recouvrir les aliments à cuire, mais il faut veiller à ce que le film ne soit pas en contact direct avec les aliments, par exemple en ne recouvrant pas les plats avec du film alimentaire. **Ne pas utiliser avec un autre mode de cuisson.**



Papier d'aluminium

De petites quantités de papier d'aluminium lisse peuvent être utilisées pour protéger les morceaux de viande pendant la décongélation et la cuisson par micro-ondes, car les micro-ondes ne peuvent pas traverser le papier d'aluminium, ce qui empêche les pièces protégées de trop cuire ou de trop décongeler. Veillez à ce que le papier d'aluminium ne touche pas les parois ou le haut du four, car cela pourrait provoquer des arcs électriques et endommager votre four. Le papier d'aluminium peut être utilisé pour la cuisson au four.



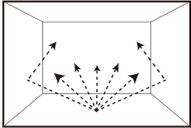
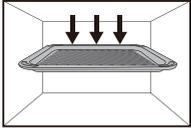
Sacs de rôtissage

Les sacs de rôtissage sont utiles lorsqu'ils sont ouverts d'un côté pour fixer une attache, pour le rôtissage par micro-ondes. N'utilisez pas les attaches métalliques livrées avec les sacs pour rôtir au four à micro-ondes ou en mode Combiné.

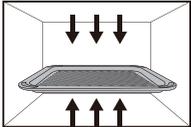
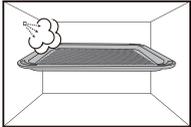
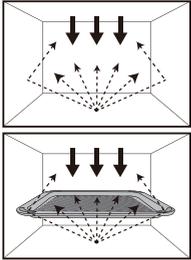
Modes de cuisson

Les schémas présentés ci-dessous sont des exemples d'accessoires. Ils peuvent varier en fonction de la recette/du récipient utilisé.

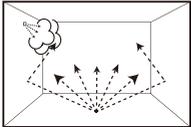
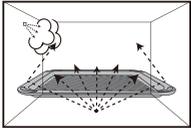
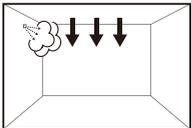
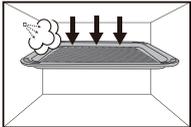
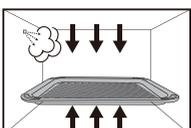
L'icône "  " dans le graphique ci-dessous signifie **Plateau Gril**.

Modes de cuisson		
<p>MICRO-ONDES</p>  <p>Accessoire -</p>	<p>Utilisations</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Décongélation ■ Réchauffage ■ Faire fondre : beurre, chocolat, fromage. ■ Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. ■ Préparation : compotes, confitures, sauces, flans, choux, pâtisserie, caramel, viande, poisson. ■ Cuisson des gâteaux sans brunissage. <p>Sans préchauffage</p>
	<p>Récipients</p>	<p>Utilisez vos propres récipients, assiettes ou bols Pyrex®, directement sur la sole du four. Récipients compatibles micro-ondes, sans métal.</p>
<p>GRIL</p>  <p>Accessoire </p>	<p>Utilisations</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grillades de viande ou de poisson. ■ Toasts. ■ Brunissage des plats gratinés ou des tartes meringuées.
	<p>Récipients</p>	<p>Les récipients résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur le Plateau Gril en position haute ou basse.</p>

Modes de cuisson

Modes de cuisson		
<p>FOUR</p>  <p>Accessoire</p> 	<p>Utilisations</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson de petits aliments à temps de cuisson court : pâte feuilletée, biscuits, gâteaux roulés. ■ Cuisson spéciale : petits pains ou brioches, génoises. ■ Cuisson de pizzas et de tartes. <p>Préchauffage conseillé</p>	
<p>VAPEUR</p>  <p>Accessoire</p> 	<p>Utilisations</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson du poisson, des légumes, du poulet, du riz et des pommes de terre. <p>Sans préchauffage</p>	
<p>Combi 1, 2 (Gril + Micro-ondes)</p>  <p>Accessoire</p> 	<p>Utilisations</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson de lasagnes, de gratins, de viande, de pommes de terre ou de légumes. <p>Sans préchauffage</p>	
	<p>Récipients</p>	<p>Les récipients résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur le Plateau Gril en position haute ou basse. Ne pas placer les récipients directement sur la sole du four.</p> <p>Les récipients résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur le Plateau Gril en position haute ou basse.</p> <p>Placez les aliments directement sur le Plateau Gril en position haute ou basse ou placez les aliments dans un plat pour micro-ondes sur la sole du four.</p>

Modes de cuisson

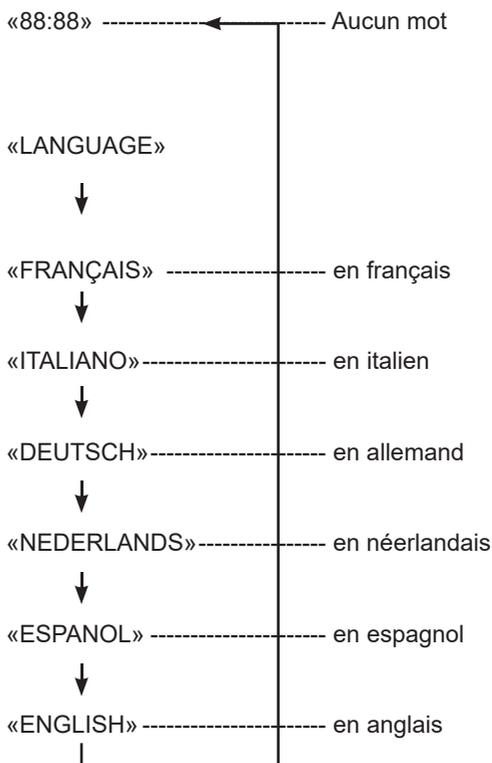
Modes de cuisson		
<p>Combi 3, 4 (Vapeur + Micro-ondes)</p>   <p>Accessoire</p> 	<p>Utilisations</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson du poisson, des légumes, du poulet, du riz et des pommes de terre. <p>Sans préchauffage</p>	
	<p>Récipients</p>	<p>Placez les aliments directement sur le Plateau Gril en position haute ou basse ou placez les aliments dans un récipient pour micro-ondes sur la sole du four.</p>
<p>Combi 5 (Vapeur + Gril)</p>   <p>Accessoire</p> 	<p>Utilisations</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gratins ■ Kebabs ■ Filets de poisson ■ Poisson entier ■ Pain précuit <p>Sans préchauffage</p>	
	<p>Récipients</p>	<p>Les récipients résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur le Plateau Gril en position haute ou basse ou directement sur la sole du four.</p>
<p>Combi 6 (Vapeur + Four)</p>  <p>Accessoire</p> 	<p>Utilisations</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux ■ Tartes <p>Préchauffage conseillé</p>	
	<p>Récipients</p>	<p>Les récipients résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur le Plateau Gril en position haute ou basse. Ne pas placer les récipients directement sur la sole du four.</p>

Branchement

Appuyez
sur



Tournez



Ces modèles sont dotés d'une fonction unique « Guide textuel » qui vous guide dans l'utilisation de votre four à micro-ondes. Après avoir branché le four, appuyez sur le Sélecteur, puis tournez-le jusqu'à ce que vous trouviez votre langue. Lorsque vous appuyez sur les touches, l'affichage fait défiler l'instruction suivante, ce qui élimine les risques d'erreur. Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer la langue affichée, débranchez le four et répétez cette procédure.

Si vous appuyez 4 fois sur Minuteur/Horloge, le guide d'utilisation s'éteint. Pour réactiver le guide d'utilisation, appuyez 4 fois sur **Minuteur/Horloge**.

Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez le four, les symboles « 88:88 » apparaissent dans la fenêtre d'affichage.

1



Appuyez 2 fois sur la touche **Minuteur/Horloge**.

2



Tournez le **Sélecteur** pour sélectionner l'heure.

3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer la sélection.

4



Tournez le **Sélecteur** pour sélectionner les minutes.

5



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer la sélection.
Les deux points cessent de clignoter. L'heure du jour est maintenant indiquée dans l'affichage.



Remarques

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes ci-dessus.
2. L'horloge conserve l'heure du jour tant que le four est branché et que l'électricité est disponible.
3. Il s'agit d'une horloge de 24 heures.

Choix du signal sonore

Le four est doté des modes « Bip On » et « Bip Off ». Cette fonction unique de votre four à micro-ondes Panasonic vous permet d'établir les caractéristiques initiales de non-cuisson de votre four.

1



Appuyez sur le Sélecteur après avoir branché l'appareil pour la première fois.

« LANGUAGE » défile sur la fenêtre d'affichage, tournez le Sélecteur pour choisir la langue.

2



Appuyez sur le Sélecteur pour définir le choix du signal sonore.

« BEEP ON/OFF » défile sur la fenêtre d'affichage. Le mode par défaut est « ON ».

3



Tournez le Sélecteur.

Le mode passe à « OFF ».

4



Après avoir effectué les réglages, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation pour quitter.



Remarques

1. Le choix ne peut être sélectionné que lorsque vous branchez le four.
2. Appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** pour revenir au mode initial.

Verrouillage de sécurité enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer le verrouillage sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux points sont affichés.

1



Pour l'activer :

Appuyez 3 fois sur la touche Arrêt/Annulation.

L'heure du jour ou les deux points disparaissent. Les informations liées à l'heure réelle ne seront pas perdues. L'écran affiche «  ».

2



Pour le désactiver :

Appuyez 3 fois sur la touche Arrêt/Annulation.

L'heure du jour ou les deux points réapparaissent à l'écran.



Remarques

Pour activer ou annuler la sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche **Arrêt/Annulation** dans un délai de 10 secondes. Le verrouillage sécurité enfant peut être activé lorsque les deux points ou l'heure du jour sont affichés.



Cuisson et décongélation au micro-ondes

Il existe 7 niveaux de puissance de micro-ondes différents. Ne placez pas d'aliments directement sur la sole du four. Utilisez vos propres plats, assiettes ou bols recouverts d'un couvercle ou d'un film alimentaire percé directement sur la sole du four.

1



Appuyez une fois sur la touche de puissance micro-ondes.

Le symbole du micro-ondes «  » apparaît.

Lorsque vous sélectionnez Décongélation, «  » apparaît également.

2



Sélectionnez le niveau de puissance.

Tournez le Sélecteur jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Niveau de puissance
1000 W (Fort)
800 W (Moyennement fort)
600 W (Moyen)
440 W (Faible)
300 W (Mijotage)
270 W (Décongélation)
100 W (Tiédir)

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Choisissez la durée de cuisson en tournant le Sélecteur.

Le temps de cuisson maximum pour 1000 W est de 30 minutes, et pour les autres niveaux de puissance, il est de 1 heure 30 minutes.

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



Cuisson et décongélation au micro-ondes



Remarques

1. En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson si nécessaire. Tournez le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être augmenté/diminué par incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes.
2. N'essayez pas d'utiliser le micro-ondes uniquement avec un récipient en métal.
3. Ne placez pas les aliments directement sur la sole du four. Disposez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes ou dans un plat en verre. Les aliments réchauffés ou cuits par micro-ondes uniquement doivent être recouverts d'un couvercle ou d'un film alimentaire percé, sauf indication contraire.
4. Pour les durées de décongélation manuelle, veuillez vous reporter au tableau de décongélation des pages 42-43.
5. Pour la cuisson en plusieurs étapes, reportez-vous aux pages 58-60.
6. Le temps de repos peut être programmé après le réglage de la puissance et de la durée du micro-ondes. Se référer à l'utilisation de la minuterie pages 63-64.

Technologie de distribution par le fond

Veillez noter que ce produit utilise la technologie de distribution de micro-ondes par le fond, ce qui se distingue des méthodes de distribution latérales traditionnelles par plateau tournant. Il en résulte un espace utilisable plus important pour une variété de plats de tailles différentes.

Ce type de distribution de micro-ondes peut se traduire par une différence en termes de temps de chauffage (en mode micro-ondes) en comparaison avec des appareils à distribution latérale.

C'est tout à fait normal et ça ne devrait pas poser de problème. Veuillez consulter les tableaux de réchauffage et de cuisson des pages 94 à 109.



Guide de décongélation

En sélectionnant la puissance **270 W** sur la touche de **puissance micro-ondes** et en programmant une durée, vous pouvez décongeler des aliments dans votre micro-ondes. Le plus gros problème est de faire décongeler l'intérieur avant que l'extérieur ne commence à cuire.

C'est pourquoi il est possible d'alterner entre un programme de décongélation à 270 W et un temps de repos. Ce type de décongélation est appelé cyclique.

Pendant les temps de repos, le four n'émet pas de micro-ondes, mais la lumière reste allumée.

Le temps de repos automatique assure une décongélation plus uniforme, mais il est nécessaire de prévoir les temps de repos avant de procéder à la décongélation.

Pour une cuisson optimale

1. Disposez les aliments dans un récipient approprié. Les morceaux de viande et de volaille doivent être placés dans un récipient retourné ou dans une passoire en plastique si vous en avez une.
2. Vérifiez les aliments pendant la décongélation, car la vitesse de décongélation varie selon les aliments.
3. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.
4. Retournez ou remuez toujours les aliments, surtout lorsque le four émet un « bip ». Protégez-les si nécessaire (voir point 6).
5. La viande hachée, les côtelettes, les morceaux de volaille et autres petits morceaux doivent être divisés ou séparés le plus tôt possible et placés ensemble.
6. Le papier d'aluminium empêche la cuisson des aliments. Il est essentiel lors de la décongélation

des volailles et des morceaux de viande. Comme l'extérieur décongèle en premier, protégez les ailes/le blanc et le gras avec du papier d'aluminium lisse fixé avec des cure-dents.

7. Prévoyez un temps de repos pour que le centre de l'aliment décongèle. (Minimum d'une heure pour les morceaux de viande et les volailles entières).



Placez les aliments sur une seule rangée.



Retournez ou séparez les morceaux dès que possible.



Protégez les volailles et les morceaux de viande.



Tableaux de décongélation

Les temps indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Vérifiez toujours la progression de la décongélation en ouvrant la porte du four, puis en poursuivant la décongélation. Pour les quantités importantes, ajustez les temps en conséquence. Les aliments ne doivent pas être couverts pendant la décongélation.

Type d'aliment	Poids	Durée de décongélation	Méthode	Temps de repos
Viande				
Rôti de boeuf/ agneau/ porc	700 g	19-20 min	Placer dans un plat approprié retourné, dans une passoire ou utiliser une grille. Retourner 3-4 fois.	60 min
	1,0 kg	30 min	Placer dans un plat approprié retourné, dans une passoire ou utiliser une grille. Retourner 4 fois.	60 min
Aloyau/ Rumsteck	500 g	14 min	Placer dans un plat approprié. Séparer et retourner 2 fois.	15 min
Boeuf haché	500 g	14 min	Placer dans un plat approprié retourné, dans une passoire ou utiliser une grille. Retourner 3-4 fois.	15 min
Steak à ragoût	400 g	13 min	Placer dans un plat approprié. Séparer et retourner 2 fois.	30 min
Côtelettes d'agneau	300 g	8 min	Placer dans un plat approprié sur une seule rangée. Retourner 2 fois.	15 min
Jarrets d'agneau x 2	900 g	19 min	Placer dans un plat approprié sur une rangée. Séparer et tourner 2 fois. Protéger si nécessaire.	60 min
Travers de porc	700 g	16 min	Placer dans un plat approprié. Séparer et retourner 2 fois.	30 min
Côtelettes de porc	500 g	11 min	Placer dans un plat approprié. Séparer et retourner 2 fois.	20 min
Saucisses	130 g (2)	4 min	Placer dans un plat approprié. Retourner.	15 min
	540 g (8)	10-11 min	Placer dans un plat approprié. Séparer et retourner 2 fois.	20 min
Poulet entier	1,5 kg	35 min	Placer dans un plat approprié retourné, dans une passoire ou utiliser une grille. Retourner 3-4 fois.	60 min



Tableaux de décongélation

Type d'aliment	Poids	Durée de décongélation	Méthode	Temps de repos
Filets de magret de canard	400 g	12 min	Placer dans un plat approprié. Retourner 2 fois.	30 min
Poisson				
Poisson entier x 2	500 g	15 min	Placer dans un plat approprié. Retourner deux fois pour séparer si nécessaire.	20 min
Filets de poisson	100-150 g	4-5 min	Placer dans un plat approprié. Retourner deux fois pour séparer si nécessaire.	10 min
	600 g	10 min		30 min
Pavés de poisson	100 g	4 min	Placer dans un plat approprié. Retourner.	10 min
	270 g	8 min	Placer dans un plat approprié.	15 min
	500 g	12-14 min	Retourner deux fois pour séparer si nécessaire.	20 min
Crevettes	200 g	7 min	Placer dans un plat approprié. Remuer deux fois pendant la décongélation.	15 min
Divers				
Pain en tranches	400 g	6 min	Placer sur une assiette. Séparer et répartir pendant la décongélation.	10 min
	40 g	1 min 30 sec	Placer sur une assiette.	5 min
Fruits rouges	500 g	13 min	Placer sur une assiette. Séparer et répartir pendant la décongélation.	30 min
Gâteau	515 g	4 min	Placer sur une assiette.	20 min
Gâteau au fromage	500 g	7 min	Placer sur une assiette.	20 min
Dessert meringué	450 g	4 min	Placer sur une assiette.	20 min
Beurre	250 g	4 min	Placer sur une assiette.	20 min
Pâte brisée/feuilletée	500 g	4 min	Placer sur une assiette. Retourner à mi-cuisson.	30 min
Gâteau au chocolat	450 g	4-6 min	Placer sur une assiette.	15 min

Gril

Le système de Gril du four permet une cuisson rapide et efficace d'une grande variété d'aliments : côtelettes, saucisses, steaks, toasts, etc. En mode Gril, ne préchauffez pas le four lorsque le Plateau Gril est en place.

1



Appuyez une fois sur la touche Gril.

2



Sélectionnez le niveau de puissance.

Tournez le **Sélecteur** jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse dans la fenêtre d'affichage. Gril 1 (élevé), Gril 2 (moyen), Gril 3 (faible).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Appuyez sur le bouton pour préchauffer.

Un « P » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Lorsque le four est préchauffé, le four émet un signal sonore et le « P » clignote. Ouvrez ensuite la porte et placez les aliments à l'intérieur.

*** Passez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.**

5



Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur.

Le temps de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.

6



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



Gril

Accessoire à utiliser

Lorsque vous faites griller du poisson, des côtelettes ou de petits aliments, le Plateau Gril doit être placé sur la partie haute. Pour les aliments plus conséquents, le Plateau Gril doit être placé sur la partie basse.

Placez les aliments sur le Plateau Gril

Le Plateau Gril permet aux graisses et aux jus de s'égoutter dans le bac afin de réduire l'excès d'éclaboussures et de fumée lors de la cuisson au Gril.

La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour retourner un aliment, ouvrez la porte du four et retirez soigneusement le Plateau Gril en le tenant fermement.

Après avoir retourné les aliments, remettez-les dans le four, fermez la porte et appuyez sur le **Sélecteur** pour poursuivre la cuisson. Le four continue à décompter le temps de cuisson restant. Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier la progression de la cuisson des aliments.



Pour faire griller de petits aliments, utilisez le Plateau Gril en position haute.

Conseils

1. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en cours de cuisson si nécessaire. Tournez le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par incrément de 1 minute, jusqu'à 10 minutes.
2. Le programme **Gril** uniquement ne permet pas de faire fonctionner le micro-ondes.
3. Utilisez le Plateau Gril fourni, comme expliqué.
4. Le **Gril** ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
5. La plupart des viandes, comme le bacon, les saucisses et les côtelettes, peuvent être cuites sur la position la plus chaude, **Gril 1**. Ce réglage convient également pour faire griller du pain, des muffins, des gâteaux, etc.
6. Les modes **Gril 2** et **Gril 3** sont utilisés pour les aliments plus délicats ou qui nécessitent un temps de cuisson plus long, par exemple les morceaux de poisson ou de volaille.
7. **Ne couvrez jamais les aliments lorsque vous les faites griller.**
8. Le Plateau Gril et le four deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
9. Après la cuisson au Gril, il est important de retirer le Plateau Gril pour le nettoyer avant de le réutiliser et d'essuyer les parois et la sole du four avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse pour éliminer toute trace de graisse.
10. Lorsque vous utilisez le Gril pour cuire des aliments, les temps de cuisson seront similaires à ceux d'un Gril traditionnel.

Cuisson au four

Le four peut être utilisé comme un four traditionnel en sélectionnant le mode four qui exploite la chaleur du haut et du bas. Pour obtenir une cuisson optimale, placez toujours les aliments dans un four préchauffé. Lorsque vous utilisez le mode four, le Plateau Gril peut être placé sur la partie haute ou basse. Voir les recommandations particulières figurant aux pages 47-48 pour l'utilisation recommandée. En mode four, ne préchauffez pas le four lorsque le Plateau Gril est en place.

1



Appuyez une fois sur la touche four.

2



Sélectionnez la température du four.

Tournez le **Sélecteur** pour régler la température du four. Le four démarre à 150 °C et la température augmente par palier de 10 °C jusqu'à 220 °C, puis revient à 30 °C dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer votre choix.

4



Appuyez sur le **Sélecteur** pour préchauffer.
(sauf pour 30-60 °C)

Lorsque la température réelle atteint la température réglée, le four émet un signal sonore. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur.

*** Passez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.**

5



Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur**.

Le temps de cuisson maximum pour 30-90 °C est de 9 heures, et pour 100-220 °C, il est de 1 heure et 30 minutes.

6



Appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer.

Remarques : Vérifiez que seul le symbole du four «  » est toujours affiché. Si le symbole du four à micro-ondes «  » est affiché, le programme est incorrect et doit être annulé. Sélectionnez à nouveau le mode four.

Cuisson au four



Remarques

1. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour faire lever la pâte à 30/40 °C, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Veuillez attendre que la température du four diminue. Une fois que le message « CHAUD » n'est plus affiché, vous pouvez à nouveau utiliser le mode 30/40 °C, sinon vous pouvez faire fermenter la pâte à température ambiante.
2. Ouvrez la porte, sans appuyer sur la touche **Arrêt/Annulation**, car si vous appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation**, le programme peut être annulé.
3. Le four ne permet pas de préchauffer à 30-60 °C.
4. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en cours de cuisson si nécessaire. Tournez le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes.
5. Lors du préchauffage, l'écran affiche la température réelle du compartiment du four. La température actuelle n'est pas affichée tant que la température n'est pas supérieure à 70 °C. Vous pouvez modifier la température de préchauffage en tournant le **Sélecteur**.
6. Après avoir appuyé sur le **Sélecteur**, vous pouvez afficher et modifier la température sélectionnée. Appuyez une fois sur la touche Four pour indiquer la température dans la fenêtre d'affichage. Vous pouvez modifier la température en tournant le **Sélecteur** pendant que la température est indiquée dans la fenêtre d'affichage.
7. Le four maintient la température préchauffée sélectionnée pendant environ 30 minutes. Si aucun aliment n'a été placé à l'intérieur du four ou si aucune durée de cuisson n'a été réglée, le four annule automatiquement le programme de cuisson et affiche à nouveau les deux points ou l'heure.

En mode four, vous pouvez faire cuire des aliments directement sur le Plateau Gril en position haute ou basse. Vous pouvez également placer vos moules et vos ustensiles de cuisson en métal standard sur le Plateau Gril en position basse. En mode four, ne placez pas les moules et les ustensiles de cuisson directement sur la sole du four.

Rôtir une viande :

Placer le Plateau Gril en position basse.



Cuire :

Placer le Plateau Gril en position basse.



Cuisson au four

Vous pouvez utiliser le Plateau Gril comme plat de cuisson pour rôtir des pommes de terre ou des légumes, et pour cuire des gâteaux et des cookies. Il est également idéal pour réchauffer des pâtisseries précuites.

Rôtir des légumes/pommes de terre :

Placer le Plateau Gril en position basse.



Réchauffer :

Placer le Plateau Gril en position basse.



Attention !

Le Plateau Gril et le four deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour enfourner ou retirer le plat ou les accessoires en fin de cuisson.

Guide des températures de cuisson au four

Pour obtenir une cuisson optimale, placez toujours les aliments dans un four préchauffé. N'oubliez pas que pour faciliter la programmation des températures les plus couramment utilisées, votre four démarre à 150 °C et la température augmente par palier de 10 °C jusqu'à 220 °C, puis revient à 30 °C dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les aliments sont généralement cuits à découvert - sauf si cela est indiqué dans les instructions ou la recette.

Temp. °C	Préparations	Temp. °C	Préparations
30/40 °C	Pâte à pain ou à pizza	190 °C	Gratins, lasagnes, tartes pâtisseries, poulet
50 °C	Plats à réchauffer		
60/70 °C	Fruits secs, viande séchée de bœuf	200 °C	Poivrons farcis, roulés, muffins
80/90 °C	Cuisson lente		
100 °C	Biscuits au chocolat	210 °C	Galette de légumes, pain, pain à l'ail
110 °C	Meringues		
140 °C	Gâteau aux fruits	220 °C	Pizza au four, friture au four à faible teneur en huile pour les pilons, les côtelettes de porc, les patates douces, etc.
150/160 °C	Macarons		
160/170 °C	Casseroles, petites tartes, biscuits		
180 °C	Sandwichs Victoria, sablés, rôtis de viande		



Cuisson à la vapeur

Le four peut être programmé comme un cuiseur vapeur pour cuire des légumes, du poisson, du poulet et du riz. Deux modes de cuisson à la vapeur sont disponibles : Vapeur 1 (max) et Vapeur 2 (faible).

1



Appuyez une fois sur la touche Vapeur.

2



Sélectionnez le niveau de puissance.

Tournez le **Sélecteur** jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse dans la fenêtre d'affichage. Vapeur 1 (max), Vapeur 2 (faible).

3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer votre choix.

4



Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur**.

Le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.

5



Appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer.

Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



Remarques

1. Remplissez le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction **Vapeur**.
2. En mode Vapeur, la durée maximale de cuisson est de 30 minutes. Si la cuisson doit durer plus longtemps, remplissez à nouveau le réservoir d'eau et répétez l'opération ci-dessus pour le temps restant.
3. Si, en cours de cuisson, le réservoir d'eau est vide, le four cesse de fonctionner. L'écran d'affichage vous invite à remplir à nouveau le réservoir d'eau. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir replacé dans le four, appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer. Le four ne poursuivra la cuisson que lorsque le réservoir d'eau aura été rempli et que vous aurez appuyé sur le **Sélecteur**.



Cuisson à la vapeur



Remarques

4. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en cours de cuisson si nécessaire. Tournez le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par incrément de 1 minute, jusqu'à 10 minutes.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau à tout moment pendant la cuisson, sans avoir à appuyer d'abord sur la touche **Arrêt/Annulation**.
6. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau présent dans le compartiment après la cuisson à la vapeur.

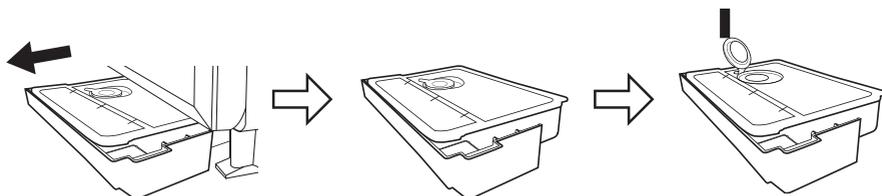


Attention !

1. Le Plateau Gril et le four deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
2. En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.
3. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, n'y mettez pas les mains nues ! Vous risquez de vous brûler ! Utilisez des maniques.
4. Faites attention quand vous retirez le plateau. Essayez les gouttes d'eau qui retombent du côté gauche du four. Leur présence est normale.

Instructions pour le réservoir d'eau

Retirez avec précaution le réservoir d'eau du four. Retirez le couvercle et remplissez-le d'eau du robinet (n'utilisez pas d'eau minérale). Remettez le couvercle en place et replacez-le dans le four. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé et bien positionné, sinon des fuites peuvent se produire. Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau à l'eau chaude une fois par semaine.





Cuisson à la vapeur



Recommandations

1. Le programme Vapeur uniquement ne permet pas de faire fonctionner le micro-ondes.
2. Utilisez le Plateau Gril fourni, comme expliqué.
3. Le mode **Vapeur** ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
4. **Pendant et après la cuisson en mode Vapeur, n'approchez pas votre visage du four lorsque vous ouvrez la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte, car la vapeur peut provoquer des blessures.**
5. Après la cuisson à la vapeur, utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour retirer les aliments et le Plateau Gril, car ils sont très chauds.
6. Après chaque utilisation du four en mode Vapeur, retirez avec précaution le bac de récupération de l'avant du four. Faites-le glisser doucement vers l'avant en le tenant des deux mains. Après l'avoir vidé, lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Pour le repositionner, cliquez sur les supports du four et remettez-le en place. (Voir page 20)

Accessoire à utiliser

Pour la cuisson à la **vapeur**, placez les aliments directement sur le Plateau Gril en position haute. Pour la cuisson à la vapeur d'aliments plus volumineux, placez le Plateau Gril en position basse.

Pendant la cuisson à la vapeur, les jus de cuisson s'accumulent dans la goutte du plateau.

Pour retirer le Plateau Gril, utilisez des gants de cuisine ou des maniques, car le Plateau Gril sera très chaud, tout comme la voûte et les parois du four.



*Pour la cuisson en mode **vapeur**, placez les aliments directement sur le plateau du Gril en position haute.*

Vapeur d'eau

Cette fonction vous permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson (jusqu'à 3 minutes). L'ajout de vapeur pendant la cuisson améliore la répartition de la chaleur et facilite le processus de levage des pains, gâteaux et pâtisseries. Vous pouvez utiliser la fonction « Injection de vapeur » dans 5 modes différents : **Micro-ondes, Gril, Four, Combi 1, Combi 2.**

1

Réglez et utilisez le programme souhaité.

2



Si nécessaire pendant la cuisson, maintenez la touche Vapeur pendant 2 secondes et 1 minute sera ajoutée.

3



Facultatif

Si vous souhaitez ajouter 2 ou 3 minutes, appuyez une ou deux fois sur la touche Vapeur dans les 3 secondes qui suivent l'étape 2. Le temps restant affiché comprend la durée de l'injection de vapeur.



Remarques

1. L'injection de vapeur n'est pas disponible pendant le mode de préchauffage.
2. Remplissez le réservoir d'eau avant de l'utiliser.
3. Le programme initial continue de décompter lors de l'utilisation de l'injection de vapeur.
4. La durée de l'injection de vapeur ne peut pas dépasser le temps de cuisson restant.
5. Si vous ajoutez 2 ou 3 minutes, la vapeur doit être actionnée une ou deux fois dans un délai de 3 secondes.
6. Essuyez l'excès d'eau dans la cavité et autour du réservoir d'eau après la cuisson à la vapeur.



Attention !

1. Le Plateau Gril et le four deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
2. En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.
3. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, n'y mettez pas les mains nues ! Vous risquez de vous brûler ! Utilisez des maniques.

Type d'aliment	Mode de cuisson	Injection de vapeur
Pâtisseries feuilletées	Four	Au $\frac{2}{3}$ du temps total, ajouter 3 minutes d'injection de vapeur.
Pains	Four	Au $\frac{2}{3}$ du temps total, ajouter 3 minutes d'injection de vapeur.
Génoises	Four	À $\frac{1}{2}$ du temps total, ajouter 3 minutes d'injection de vapeur.
Petits pains précuits	Four ou Gril	Au $\frac{2}{3}$ du temps total, ajouter 3 minutes d'injection de vapeur.



Combiné : Gril et micro-ondes

Vous pouvez déposer sur la sole du four vos propres plats micro-ondables et résistants à la chaleur. Ce mode convient à la cuisson des lasagnes, gratins, viandes, pommes de terre.

Pour réussir la cuisson en utilisant le mode **Combiné**, il faut toujours prévoir un minimum de 200 g d'aliments. Les petites quantités doivent être cuites **au four, au Gril ou à la vapeur**. Il n'est pas possible de préchauffer le four lorsque vous utilisez le mode Combiné et les aliments doivent toujours être cuits à découvert.

Mode Combiné	Type de combinaison	Préparations
Combi 1	Gril 1 + Micro-ondes 300 W	Poulet pané, plats cuisinés gratinés, tourtes à la viande et pâtisseries.
Combi 2	Gril 2 + Micro-ondes 300 W	

1



Appuyez une fois sur la touche **Combiné**.

2



Tournez le **Sélecteur** jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
(Passez cette étape pour le mode **Combi 1**)

3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer votre choix.

4



Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur**.
Le temps de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.

5



Appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer.
Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



Combiné : Gril et micro-ondes



Remarques

1. Le préchauffage n'est pas disponible pour les **Combi 1, 2**.
2. Si nécessaire, vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson. Tournez le Sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par incrément de 1 minute, jusqu'à 10 minutes.
3. Après avoir retourné les aliments, remettez-les dans le four, fermez la porte et appuyez sur le **Sélecteur** pour poursuivre la cuisson. Le four continue à décompter le temps de cuisson restant.

Pour des conseils sur les temps de cuisson, consultez les tableaux de cuisson et de réchauffage de ce manuel. Voir les pages 94 à 109. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien chauds.



Vous pouvez utiliser le Plateau Gril dans l'une ou l'autre des positions.



Attention !

Les aliments et le four deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.



Recommandation

Les aliments doivent toujours être cuits à découvert.



Accessoires

N'utilisez pas de récipients en plastique pour micro-ondes sur les programmes Combinés (sauf s'ils sont adaptés à la cuisson Combinée). Les plats doivent résister à la chaleur des éléments du Gril supérieur - un verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex® ou la céramique, est idéal.



Combiné : Cuisson à la vapeur

La vapeur peut être utilisée pour cuire des aliments simultanément avec le mode micro-ondes, Gril ou four. Cela permet souvent de réduire les temps de cuisson traditionnels au four et de préserver l'humidité des aliments.

Mode Combiné	Type de combinaison	Préparations
Combi 3	Vapeur 1 + Micro-ondes 300 W	Compotes de fruits, légumes frais, légumes surgelés
Combi 4	Vapeur 1 + Micro-ondes 440 W	
Combi 5	Vapeur 1 + Gril 1	Poisson et poulet avec peau
Combi 6	Vapeur 1 + Four (150 - 220°C)	Pain fait maison

1



Appuyez une fois sur la touche Combiné.

2



Tournez le Sélecteur jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer votre choix.

4



Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur (Combi 6 uniquement).
Plages de température de 150 à 220 °C

5



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer votre choix (Combi 6 uniquement).



Combiné : Cuisson à la vapeur

6



Appuyez pour préchauffer (Combi 6 seulement). Lorsque la température réelle atteint la température réglée, le four émet un signal sonore. Ouvrez alors la porte et placez les aliments à l'intérieur.
* **Passez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.**

7



Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur. Le temps de cuisson maximum pour les modes **Combi 3, 4** est de 30 minutes et le temps de cuisson maximum pour les modes **Combi 5, 6** est de 1 heure.

8



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Français

Accessoire à utiliser :



Combi 3, 4 : Vapeur + Micro-ondes

Placez le récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur directement sur la sole du four, ou bien utilisez le Plateau Gril dans l'une des positions prévues.



Combi 5: Vapeur + Gril

Combi 6: Vapeur + Four

Placez le Plateau Gril dans l'une ou l'autre des positions prévues.



Remarques

1. Avant toute utilisation du mode **vapeur Combiné**, remplissez le réservoir d'eau.
2. La durée maximale de la cuisson en **Combi 3, 4** est de 30 minutes et la durée maximale en **Combi 5, 6** est de 1 heure. Si vous devez cuire plus longtemps que cette durée, remplissez à nouveau le réservoir d'eau et répétez l'opération ci-dessus pour le temps restant.



Combiné : Cuisson à la vapeur



Remarques

3. Si, en cours de cuisson, le réservoir d'eau se vide, le four s'arrête de fonctionner. L'écran d'affichage vous demandera de remplir le réservoir d'eau. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir replacé dans le four, appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer. Le four ne poursuivra la cuisson que lorsque le réservoir d'eau aura été rempli et que vous aurez appuyé sur le **Sélecteur**.
4. Le préchauffage n'est disponible que pour le mode **Combi 6**.
5. Vous pouvez modifier le temps de cuisson en cours de cuisson si nécessaire. Tournez le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par
6. incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes.
7. Il est possible de remplir le réservoir d'eau à tout moment pendant la cuisson, sans avoir à appuyer d'abord sur la touche **Arrêt/Annulation**.
8. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau présent dans le compartiment après la **cuisson à la vapeur**.



Recommandations

1. Pendant et après la cuisson en **mode Combiné Four et Vapeur**, n'approchez pas votre visage du four lorsque vous ouvrez la porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte, car la vapeur peut provoquer des blessures.
2. Après chaque utilisation du four en mode Vapeur, retirez avec précaution le bac de récupération de l'avant du four. Faites-le glisser doucement vers l'avant en le tenant des deux mains. Après l'avoir vidé, lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Pour le repositionner, cliquez sur les supports du four et remettez-le en place. (Voir page 20)



Attention !

1. Le Plateau Gril et le four deviennent très chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
2. En retirant du four le récipient ou l'aliment, des gouttes d'eau bouillante peuvent tomber de la voûte.
3. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, n'y mettez pas les mains nues ! Vous risquez de vous brûler ! Utilisez des maniques.
4. Faites attention quand vous retirez le plateau. Essayez les gouttes d'eau qui retombent du côté gauche du four. Leur présence est normale.

Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes

1

Sélectionnez la fonction souhaitée.



2

Tournez le Sélecteur jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



3

Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.



4

Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur.



5

Sélectionnez la fonction désirée.



6

Tournez le Sélecteur jusqu'à ce que la puissance désirée apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



7

Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer votre choix.



8

Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le Sélecteur.



9

Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Cuisson en plusieurs étapes

Exemple : Cuisson **Mode Gril 3** pendant 4 minutes et cuisson des aliments à **440 W** pendant 5 minutes.

1



Appuyez une fois sur la touche Grill.

2



Tournez le Sélecteur pour sélectionner Gril 3 (Faible).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Sélectionnez le temps de cuisson à 4 minutes en tournant le Sélecteur.

5



Appuyez une fois sur la touche Puissance du micro-ondes.

6



Tournez le Sélecteur pour sélectionner 440 W.

7



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

8



Tournez le Sélecteur pour régler le temps de cuisson à 5 minutes.

9



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Cuisson en plusieurs étapes

Exemple : Pour décongeler à **270 W** pendant 2 minutes et cuire les aliments à **1000 W** pendant 3 minutes.

1



Appuyez une fois sur la touche **Puissance du micro-ondes**.

2



Tournez le **Sélecteur** pour sélectionner **270 W**.

3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer la sélection.

4



Sélectionnez le temps de cuisson à **2 minutes** en tournant le **Sélecteur**.

5



Appuyez une fois sur la touche **Puissance du micro-ondes**.

6



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer la sélection.

7



Sélectionnez le temps de cuisson à **3 minutes** en tournant le **Sélecteur**.

8



Appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer.



Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant d'appuyer sur le **Sélecteur**.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche **Arrêt/Annulation** stoppera le fonctionnement. Appuyez sur le **Sélecteur** pour redémarrer. Deux pressions sur la touche **Arrêt/Annulation** stopperont et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche **Arrêt/Annulation** annulera le programme choisi.
4. Les programmes **Auto**, **Four** et **Combi 5, 6** ne peuvent pas être utilisées en mode cuisson à plusieurs étapes.
5. Si la cuisson en plusieurs étapes comprend le mode **Vapeur** ou **Combiné Vapeur**, la durée maximale de la cuisson est de 30 minutes. Remplissez le réservoir d'eau avant l'utilisation.

Fonction minuteur

Démarrage différé de la cuisson

Grâce au minuteur, vous pouvez programmer un démarrage différé de la cuisson.

1



Appuyez une fois sur la touche Minuteur/Horloge.

2



Réglez la durée du délai en tournant le Sélecteur (jusqu'à 9 heures).

3

Sélectionnez le programme de cuisson, en entrant le mode de cuisson et le temps requis.

4



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.



Remarques

1. Il est possible de programmer une cuisson en trois étapes incluant une cuisson à départ différé.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le délai de temporisation, le temps affiché dans la fenêtre d'affichage continuera à décompter.
3. Si le délai de temporisation programmé est supérieur à une heure, le décompte s'effectue en minutes. Si le délai de temporisation programmé est inférieur à une heure, le décompte s'effectue en secondes.
4. La fonction de démarrage différé ne peut pas être utilisée avant un programme automatique.

Fonction minuteur

Démarrage différé de la cuisson

Exemple : Démarrage différé : 1 heure, 1000 W : 10 min, 300 W : 20 min

1



Appuyez une fois sur la touche Minuteur/Horloge.



2



Réglez la durée du délai sur 1 heure en tournant le Sélecteur.

3



Appuyez une fois sur la touche Puissance du micro-ondes.



4



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

5



Sélectionnez le temps de cuisson à 10 minutes en tournant le Sélecteur.

6



Appuyez une fois sur la touche Puissance du micro-ondes.



7



Tournez le Sélecteur pour sélectionner 300 W.

8



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

9



Sélectionnez le temps de cuisson à 20 minutes en tournant le Sélecteur.

10



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Fonction minuteur

Pour définir une heure de repos :

Grâce à la minuterie, vous pouvez programmer une heure de repos après la fin de la cuisson ou utiliser le four comme minuteur.

1

Sélectionnez le mode et le temps de cuisson

Réglez le programme de cuisson, en entrant le mode de cuisson et le temps requis.

2



Appuyez une fois sur la touche **Minuteur/Horloge**.

3



Réglez la durée du délai en tournant le **Sélecteur** (jusqu'à 9 heures).

4



Appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer.



Remarques

1. Il est possible de programmer une cuisson en trois étapes incluant un temps de repos.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, le temps affiché dans la fenêtre d'affichage continuera à décompter.
3. Si le temps de repos est supérieur à une heure, le décompte s'effectue en minutes. Si le délai de temporisation programmé est inférieur à une heure, le décompte s'effectue en secondes.
4. Cette fonction peut également être utilisée comme une minuterie. Dans ce cas, appuyez sur le bouton **Minuteur/Horloge**, réglez l'heure et appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer.
5. La fonction temps de repos ne peut pas être utilisée après un programme automatique.

Fonction minuteur

Pour définir une heure de repos :

Exemple : 1000 W : 4 min, Temps de repos : 5 min, 1000 W : 2 min

1



Appuyez une fois sur la touche Puissance du micro-ondes.

2



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

3



Sélectionnez le temps de cuisson à 4 minutes en tournant le Sélecteur.

4



Appuyez une fois sur la touche Minuteur/Horloge.

5



Réglez la durée du temps de repos sur 5 min en tournant le Sélecteur.

6



Appuyez une fois sur la touche Puissance du micro-ondes.

7



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

8



Sélectionnez le temps de cuisson à 2 minutes en tournant le Sélecteur.

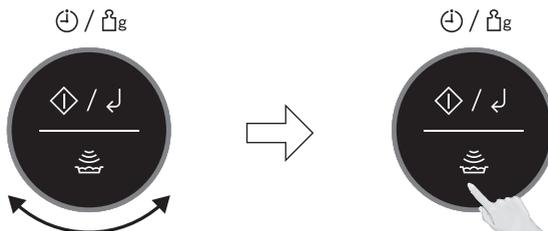
9



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Fonction ajout de temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson au terme de la cuisson précédente.



Après la cuisson, tournez le **Sélecteur** pour sélectionner la fonction **Ajouter du temps**.

Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le temps sera ajouté. Le temps affiché dans la fenêtre d'affichage sera décompté.

Modes	Durée maximale de cuisson
Puissance Micro-ondes 1000 W, Vapeur	30 minutes
Autres puissances micro-ondes, Gril	1 heure et 30 minutes
Four (30-90 °C), Minuterie	9 heures
Four (100 - 220 °C)	1 heure et 30 minutes
Combiné 1, 2	1 heure et 30 minutes
Combiné 3, 4	30 minutes
Combiné 5, 6	1 heure



Remarques

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions **Puissance Micro-ondes, Gril, Four, Vapeur, Combiné et Minuterie** et n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction Ajout de temps n'est disponible que dans la minute qui suit la cuisson.
3. La fonction Ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes. Le niveau de puissance est le même que celui de la dernière étape.



Réchauffage par simple pression

Cette caractéristique unique, le capteur intégré intelligent, vous permet de réchauffer un repas froid en appuyant simplement sur le **Sélecteur**. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance ou le temps de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité de l'aliment et calcule le niveau de puissance du micro-ondes ainsi que le temps de cuisson.

Lorsque l'horloge ou les deux points sont affichés, appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer. Pour réinitialiser le four et revenir à l'horloge ou aux deux points, appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation**.



Programme	Poids*/ Placement	Instructions
<p>Réchauffer un repas précuit et réfrigéré</p> 	<p>200 - 1000 g</p> <p>Sole du four</p>	<p>Pour réchauffer un repas précuit réfrigéré. Tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur d'environ +5 °C. Réchauffez dans le récipient tel qu'il a été acheté. Percez le film de couverture avec un couteau aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, couvrez-les avec du film alimentaire percé. Placez le récipient sur la sole du four. Appuyez sur le Sélecteur pour lancer le programme. Remuez lorsque vous entendez des bips. Remuez à nouveau à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande/poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux aliments riches en amidon comme le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>

* Moyenne de poids recommandée



Remarques

Appuyez sur le **Sélecteur** dans les deux minutes qui suivent la fermeture de la porte, sinon la fonction Réchauffage par simple pression sera rejetée et des bips retentiront. Ouvrez la porte et refermez-la pour libérer la fonction Réchauffage par simple pression.



Cette fonction unique vous permet de réchauffer simplement un repas surgelé. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance, le poids ou le temps de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité de l'aliment et calcule le niveau de puissance du micro-ondes ainsi que le temps de cuisson.

1



Appuyez une fois sur la touche **Cuisson auto-matique**.

⏪ / ⏩

2



Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le programme.

⏪ / ⏩

3



Appuyez sur le sélecteur pour démarrer.

No.	Programme	Poids*/ Placement	Instructions
1	PLAT SURGELÉ 	200 - 1000 g Sole du four	<p>Pour réchauffer un repas précuit surgelé. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18 °C). Réchauffez dans le récipient tel qu'il a été acheté. Percez le film de couverture avec un couteau aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, couvrez-les avec du film alimentaire percé. Placez le récipient sur la sole du four. Appuyez sur le Sélecteur pour lancer le programme. Remuez lorsque vous entendez des bips. Remuez à nouveau à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande/poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux aliments riches en amidon comme le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.</p>

* Moyenne de poids recommandée



Mode de fonctionnement

Une fois que le programme de réchauffage automatique a été sélectionné et que vous avez appuyé sur le **Sélecteur**, les aliments se réchauffent. Lorsque les aliments commencent à être chauds, de la vapeur est émise. Lorsque les aliments atteignent une certaine température et commencent à cuire, une quantité encore plus importante de vapeur est émise. L'augmentation de l'émission de vapeur est détectée par un capteur d'humidité situé dans le four. Ce signal permet au four de calculer combien de temps il faut encore réchauffer l'aliment. Le temps de cuisson restant s'affiche dans la fenêtre d'affichage après deux bips. Tant que le programme du capteur est affiché dans la fenêtre d'affichage, **la porte du four ne doit pas être ouverte**. Attendez que le temps de cuisson apparaisse dans la fenêtre, puis ouvrez la porte si nécessaire, pour remuer ou retourner les aliments.

Ajustement selon le goût

Le programme de réchauffage automatique réchauffe un repas réfrigéré ou surgelé selon les goûts courants. Vous pouvez adapter le programme de réchauffage automatique à votre goût. Après avoir appuyé sur le **Sélecteur**, le symbole « \vee / \wedge » apparaît à l'écran, tournez le **Sélecteur** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la diminuer. Cette opération doit être terminée dans les 14 secondes. Le mode par défaut est normal.



Remarques

1. Cette fonction ne convient pas aux aliments qui ne peuvent pas être mélangés, par exemple les lasagnes ou des gratins de pâtes.
2. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
3. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques, vérifiez que le plateau en verre et l'assiette sont bien secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour être utilisé avec les programmes de réchauffage automatique, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.



Programmes de vapeur automatique

Cette fonction vous permet de cuire à la vapeur certains de vos aliments préférés en réglant uniquement le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de vapeur et le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie et réglez le poids de l'aliment. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids part du poids minimum pour chaque catégorie.

1



Appuyez une fois sur la touche **Cuisson automatique**.



2



Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments (N° 2-8).



3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer la sélection.



4



Sélectionnez le poids.
Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur**.
L'incréméntation se fait par palier de 10 g.



5



Appuyez sur le sélecteur pour démarrer.
Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour indiquer le mode de cuisson qui sera utilisé et si le Plateau Gril est nécessaire.

Voir ci-dessous pour identifier les symboles :



Plateau Gril



Vapeur



Programmes de vapeur automatique



Mode d'emploi

1. Les programmes de vapeur automatique ne doivent être utilisés que pour les aliments décrits.
2. Ne cuisez que des aliments compris dans les plages de poids décrites.
3. Pesez toujours les aliments plutôt que de vous fier aux indications de poids figurant sur l'emballage.
4. Utilisez toujours le Plateau Gril de la manière indiquée.
5. Pour les poids plus importants sur les programmes vapeur automatiques blancs de poulet et riz, il sera nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson.
6. Ne couvrez pas les aliments en mode cuisson vapeur automatique.
7. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson sur un programme automatique, afin de permettre à la chaleur de continuer à se propager vers le centre.
8. La température des aliments surgelés est supposée être de -18 °C à -20 °C. La température des aliments réfrigérés est supposée être de +5 °C à +8 °C (température du réfrigérateur).
9. La temperatura para alimentos congelado se asume que es de -18 °C a -20 °C. La temperatura de alimentos fríos se asume que es de 5 °C a 8 °C (refrigerada).
10. Si le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage, cela signifie que la température du four est trop élevée en raison de l'utilisation précédente et qu'un programme automatique ne peut pas être sélectionné. Le mode et la durée de cuisson peuvent toujours être réglés manuellement.

No.	Programme	Poids*/ Placement	Instructions
2	LÉGUMES FRAIS 	200 - 500 g 	Pour la cuisson de légumes frais à la vapeur, comme des carottes, des brocolis, du chou-fleur ou des haricots verts. Remplissez le réservoir d'eau. Placez les légumes préparés sur le Plateau Gril. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 2. Saisissez le poids des légumes frais. Démarrez la cuisson.
3	LÉGUMES SURGELÉS 	200 - 400 g 	Pour la cuisson de légumes surgelés à la vapeur, comme des carottes, des brocolis, du chou-fleur ou des haricots verts. Remplissez le réservoir d'eau. Placez les légumes préparés sur le Plateau Gril. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 3. Saisissez le poids des légumes surgelés. Démarrez la cuisson.
4	POMMES DE TERRE VAPEUR 	200 - 500 g 	Pour la cuisson de pommes de terre à la vapeur. Remplissez le réservoir d'eau. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille égale. Placez les pommes de terre préparées sur le Plateau Gril. Placez-le en position haute. Sélectionnez le programme numéro 4. Saisissez le poids des pommes de terre. Démarrez la cuisson.



Programmes de vapeur automatique

No.	Programme	Poids*/ Placement	Instructions
5	BLANCS DE POULET 	200 - 650 g 	Pour la cuisson de blancs de poulet frais . Chaque blanc de poulet doit peser entre 150 et 200 g. Remplissez le réservoir d'eau . Placez les blancs de poulet sur le Plateau Gril. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 5. Saisissez le poids des blancs de poulet. Démarrez la cuisson. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson et remplissez à nouveau si nécessaire. Laissez reposer quelques minutes après la cuisson.
6	FILETS DE POISSON VAPEUR 	200 - 500 g 	Pour la cuisson de filets de poisson frais , par exemple saumon, cabillaud, églefin, poissons plats. Remplissez le réservoir d'eau . Placez les blancs de poulet sur le Plateau Gril. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 6. Saisissez le poids des filets de poisson frais. Démarrez la cuisson. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson et remplissez à nouveau si nécessaire. Laissez reposer quelques minutes après la cuisson.
7	FILETS DE POISSON SURGELÉS 	200 - 500 g 	Pour la cuisson de filets de poisson surgelés , par exemple du saumon, du cabillaud ou de l'églefin. Remplissez le réservoir d'eau . Placez les blancs de poulet sur le Plateau Gril. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 7. Saisissez le poids des filets de poisson surgelés. Démarrez la cuisson. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson et remplissez à nouveau si nécessaire. Laissez reposer quelques minutes après la cuisson.
8	RIZ 	100 - 200 g 	Pour la cuisson du riz destiné aux plats salés (thaï, basmati, jasmin, long grain), pas le risotto. Rincez le riz à l'eau froide. Remplissez le réservoir d'eau . Versez le riz dans un plat peu profond en Pyrex®. Ajoutez 1 volume d'eau froide à 1 volume de riz. Ne pas couvrir. Placez le plat sur le Plateau Gril. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 8. Saisissez le poids du riz. Démarrez la cuisson. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson et remplissez à nouveau si nécessaire.



Programmes de grillades et de frites saines

Cette fonction vous permet de cuire certains de vos aliments préférés en réglant uniquement le poids. Sélectionnez la catégorie et réglez le poids de l'aliment. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids commence à partir du poids minimum de chaque catégorie.

1



Appuyez une fois sur la touche Cuisson automatique.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments (N° 9-13).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Appuyez sur le bouton pour commencer le préchauffage (No.12 seulement).

Un « P » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore et le « P » clignote. Ouvrez ensuite la porte et placez les aliments à l'intérieur.

*** Passez cette étape si le préchauffage n'est pas nécessaire.**

5



Sélectionnez le poids en tournant le Sélecteur. L'incréméntation se fait par palier de 10 g.

6



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.



Programmes de grillades et de frites saines

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent sur l'écran pour indiquer le mode de cuisson qui sera utilisé et si le Plateau Grill est nécessaire. Voir ci-dessous pour identifier les symboles :



Plateau Grill



Puissance micro-ondes



Vapeur



Gril



Four



Recommandations

1. Les programmes de cuisson automatique doivent uniquement être utilisés pour les aliments indiqués.
2. Ne faites cuire que des aliments se situant dans les fourchettes de poids indiquées.
3. Toujours peser les aliments plutôt que de se baser uniquement sur les informations d'emballage.
4. La température des aliments congelés est supposée être de -18 °C à -20 °C. La température des aliments réfrigérés est supposée être de +5 °C à +8 °C (température du réfrigérateur).
5. Utilisez toujours le Plateau Grill comme indiqué.
6. Après un programme automatique, la plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos pour permettre à la chaleur de continuer à se propager vers le centre.
7. Étant donné les variations susceptibles d'exister en matière de cuisson, vérifier que les aliments sont entièrement cuits et très chauds avant de servir.
8. Si le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage, la température du four est trop élevée en raison de l'utilisation précédente et un programme automatique ne peut pas être réglé. Le mode et la durée de cuisson peuvent toujours être réglés manuellement.

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
9	FILETS DE POISSON A L'UNILATERAL    	200 - 800 g 	Pour la cuisson de filets de poisson frais sur un côté façon Gril , par exemple saumon, cabillaud, églefin, pesant au maximum 220 g chacun. Remplissez le réservoir d'eau . Badigeonnez le côté peau d'huile. Placez le poisson frais, côté peau vers le bas, sur le Plateau Grill. Placez le plateau en position basse. Sélectionnez le programme numéro 9. Saisissez le poids du poisson frais. Démarrez la cuisson.



Programmes de grillades et de frites saines

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
10	POISSON FRAIS ENTIER  	200 - 650 g 	<p>Pour la cuisson de poissons entiers frais, par exemple, truites, daurades, maquereaux, bars, sardines, pesant entre 100 et 400 g chacun. Placez le poisson entier directement sur le Plateau Gril.</p> <p>Avant de cuire les poissons non gras (bar, truite), badigeonnez-les d'huile. Placez le plateau en position haute. Sélectionnez le programme numéro 10. Saisissez le poids du poisson entier frais. Démarrez la cuisson.</p>
11	LÉGUMES FRITS  	100 - 350 g 	<p>Pour la cuisson de frites de légumes frais tels que patate douce, patate blanche, carottes, panais et courgettes. Épluchez et coupez les légumes en forme de bâtonnets. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile végétale par 100 g de frites. Placez-les sur le Plateau Gril en position haute. Sélectionnez le programme numéro 11. Saisissez le poids des frites de légumes. Démarrez la cuisson.</p>
12	FRITES SURGELÉES  	200 - 500 g 	<p>Pour la cuisson de frites de pommes de terre surgelées. Sélectionnez le programme numéro 12. Appuyez sur démarrer pour préchauffer le four. Étalez les frites de pommes de terre sur le Plateau Gril. Une fois le four préchauffé, entrez le poids des frites surgelées. Placez le Plateau Gril en position haute. Démarrez la cuisson. Pour de meilleurs résultats, faites-les cuire en une seule couche.</p> <p>Remarques : Les frites de pommes de terre varient considérablement. Nous suggérons de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson pour évaluer le niveau de brunissement. Ce programme convient aux frites de 8/20 cm.</p>
13	AILES/CUISSSES DE POULET  	200 - 600 g 	<p>Pour la cuisson d'ailes et les pilons de poulet. Nettoyez les ailes et faites-les mariner pendant environ 20 minutes avec les assaisonnements de votre choix. Placez-les sur le Plateau Gril en position haute. Sélectionnez le programme numéro 13. Saisissez le poids des ailes et des pilons de poulet. Démarrez la cuisson.</p>



Programmes de cuisson automatique

1



Appuyez une fois sur la touche Cuisson automatique.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments (N° 14-17).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Sélectionnez le poids en tournant le Sélecteur. L'incréméntation se fait par palier de 10 g. Passez cette étape pour le programme n° 17.

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent sur l'écran pour indiquer le mode de cuisson qui sera utilisé. Voir ci-dessous pour identifier les symboles :



Plateau Gril



Puissance micro-ondes



Gril



Programmes de cuisson automatique



Recommandations

1. Les programmes de cuisson automatique doivent uniquement être utilisés pour les aliments indiqués.
2. Ne faites cuire que des aliments se situant dans les fourchettes de poids indiquées.
3. Toujours peser les aliments plutôt que de se baser uniquement sur les informations d'emballage.
4. La température des aliments congelés est supposée être de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. La température des aliments réfrigérés est supposée être de $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ (température du réfrigérateur).
5. Le Plateau Gril ne doit pas être utilisé dans le programme de cuisson automatique 17. Le plat est placé directement sur la sole du four.
6. Après un programme automatique, la plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos pour permettre à la chaleur de continuer à se propager vers le centre.
7. Étant donné les variations susceptibles d'exister en matière de cuisson, vérifier que les aliments sont entièrement cuits et très chauds avant de servir.
8. Si le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage, la température du four est trop élevée en raison de l'utilisation précédente et un programme automatique ne peut pas être réglé. Le mode et la durée de cuisson peuvent toujours être réglés manuellement.

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
14	POMMES DE TERRE AU FOUR  	250 - 1000 g 	Pour la cuisson de pommes de terre au four avec une peau plus croustillante et plus sèche. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 250 g -300 g par pomme de terre, pour de meilleurs résultats. Lavez et séchez les pommes de terre et piquez-les plusieurs fois avec une fourchette. Placez-les sur le Plateau Gril en position basse. Sélectionnez le programme numéro 14. Saisissez le poids des pommes de terre. Démarrez la cuisson.



Programmes de cuisson automatique

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
15	PIZZA FRAÎCHE 	100 - 400 g 	Pour réchauffer et dorer une pizza fraîche préparée. Retirez tous les emballages et placez-la sur le Plateau Gril en position haute. Sélectionnez le programme numéro 15. Saisissez le poids de la pizza fraîche. Démarrez la cuisson. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizzas américaines, pâte pan, à pâte fourrée ou à pâte très fine.
16	PIZZA SURGELÉE 	300 - 500 g 	Pour réchauffer et dorer une pizza surgelée préparée. Retirez tous les emballages et placez-la sur le Plateau Gril en position haute. Sélectionnez le programme numéro 16. Saisissez le poids de la pizza fraîche. Démarrez la cuisson. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizzas américaines, pâte pan, à pâte fourrée ou à pâte très fine.
17	GRATIN DAUPHINOIS 	Sole du four	Voir la recette ci-dessous. Placez le gratin de pommes de terre préparé sur la sole du four. Sélectionnez le programme numéro 17. Démarrez la cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.

Gratin dauphinois

Ingrédients

Pour 4 personnes

700 g de pommes de terre
épluchées
1 gousse d'ail
100 g d'emmental râpé
Sel et poivre
150 ml de crème liquide
150 ml de lait
50 g œuf battu

Plat :

1 plat Pyrex® de 25 cm de profondeur

Accessoire :

Aucun

1. Coupez les pommes de terre en fines tranches. Pelez et hachez la gousse d'ail.
2. Disposez les tranches dans le plat. Éparpillez l'ail, la moitié du fromage et le sel et poivre.
3. Mélangez l'œuf, le lait et la crème et versez le mélange sur les pommes de terre. Recouvrez du reste de fromage râpé. Placez sur la sole céramique.
4. Sélectionnez le programme de cuisson automatique 17. Démarrez la cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.



Programmes de cuisson du pain

1



Appuyez une fois sur la touche Cuisson automatique.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments (N° 18-20).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Sélectionnez le poids en tournant le Sélecteur. L'incrémentation se fait par palier de 10 g.

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent sur l'écran pour indiquer le mode de cuisson qui sera utilisé. Voir ci-dessous pour identifier les symboles :



Plateau Gril



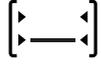
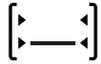
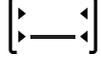
Puissance micro-ondes



Gril



Programmes de recuisson du pain

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
18	BAGUETTE/ PETITS PAINS 	100 - 400 g 	Pour recuire les baguettes et les petits pains croustillants précuits. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et faire croûter des baguettes et des petits pains frais précuits. Assurez-vous que la hauteur des baguettes/petits pains ne dépasse pas 5 cm. Placez les baguettes/petits pains croustillants sur le Plateau Gril en position basse. Sélectionnez le programme numéro 18. Saisissez le poids de la baguette/des petits pains. Démarrez la cuisson.
19	BAGUETTE/ PETITS PAINS SURGELÉS 	100 - 400 g 	Pour recuire les baguettes surgelées et les petits pains croustillants surgelés. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et faire croûter des baguettes et des petits pains frais précuits. Assurez-vous que la hauteur des baguettes/petits pains ne dépasse pas 5 cm. Placez les baguettes/petits pains croustillants sur le Plateau Gril en position basse. Sélectionnez le programme numéro 19. Saisissez le poids de la baguette/des petits pains. Démarrez la cuisson.
20	VIENNOISERIES 	50 - 350 g 	Pour recuire les croissants. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et croustiller des croissants précuits et frais. Placez les croissants sur le Plateau Gril en position basse. Sélectionnez le programme numéro 20, Croissants. Saisissez le poids des croissants. Démarrez la cuisson.



Menu Junior

Le Menu Junior offre une gamme de programmes pour les bébés, les jeunes enfants et les enfants plus âgés - idéal pour gagner du temps et être pratique. Les purées de fruits et légumes sont les premiers aliments parfaits lorsque le moment est venu d'introduire les aliments consistants dans l'alimentation des bébés. Les purées faites maison ont la saveur des aliments authentiques et coûtent moins cher que les pots ou autres préparations. Les portions restantes peuvent être congelées dans des bacs à glaçons, puis décongelées et réchauffées. Les produits panés et les pâtes surgelés sont parfaits pour les petits estomacs. Les mug cakes constituent un dessert rapide et facile. Des proportions simples de cuillères à soupe qui peuvent être mélangées dans le mug pour faciliter la préparation. Prêt à être mangé en un rien de temps avec le programme Mug Cake. Pour le fonctionnement, reportez-vous à la page 81.

1



Appuyez une fois sur la touche **Cuisson automatique**.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments (N° 21-25).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Sélectionnez le poids en tournant le Sélecteur. L'incrémentation se fait par palier de 10 g (à l'exception des N° 21 et 22).

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le programme de cuisson démarre et le temps indiqué sur l'afficheur est décompté.

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent sur l'écran pour indiquer le mode de cuisson qui sera utilisé. Voir ci-dessous pour identifier les symboles :



Plateau Gril



Puissance micro-ondes



Gril



Menu Junior



No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
21	MUG CAKE 	1-2 Sole du four	Pour préparer un ou deux mug cakes, soit au chocolat, soit au citron. Préparez le mug cake comme indiqué dans les recettes suivantes. La taille du mug ne doit pas être inférieure à 300 ml. Placez-la sur la sole du four. Sélectionnez le programme numéro 21. Saisissez la contenance des mug cakes. Démarrez la cuisson. Laissez reposer quelques minutes après la cuisson. Servir chaud dans le mug avec de la glace, de la crème anglaise ou de la crème.

Mug Cake brownie au chocolat

Ingrédients

Pour 1 part

5 ½ cuillères à soupe de farine
3 ½ cuillères à soupe de sucre
3 ½ cuillères à soupe de cacao en poudre
3 cuillères à soupe de beurre fondu
3 cuillères à soupe de lait
4 carrés de chocolat noir ou au lait, hachés

Décoration : vermicelles ou mini guimauves

1. Mélangez la farine, le sucre et le cacao dans le mug.
2. Ajoutez le beurre fondu et le lait et mélangez à nouveau.
3. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez bien.
4. Après la cuisson, décorez avec des vermicelles de chocolat ou des mini guimauves.

Mug Cake au citron

Ingrédients

Pour 1 part

3 cuillères à soupe de farine
3 ½ cuillères à soupe de sucre
½ cuillères à café de levure
⅛ cuillères sel
2 ½ cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de jus de citron, plus le zeste d'½ citron
1 œuf battu

Décoration : fraises, myrtilles, vermicelles

1. Mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel dans le mug.
2. Ajoutez l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Mélangez bien.
3. Après la cuisson, décorez avec des fraises, des myrtilles ou des vermicelles.



No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions																
22	<p>CUISSON PÂTES ENFANTS</p> 	<p>250/500/ 800 g</p> 	<p>Pour la cuisson d'un gratin de pâtes fraîches (penne, spaghettis, fusili), avec une sauce au fromage ou à la tomate et du fromage râpé.</p> <p>Utilisez un plat Pyrex® carré et peu profond. Utilisez les quantités suivantes :</p> <table border="1" data-bbox="546 400 967 523"> <thead> <tr> <th>Quantités</th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pâtes</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Salsa</td> <td>100 g</td> <td>250 g</td> <td>425 g</td> </tr> <tr> <td>Fromage</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>D'autres ingrédients peuvent être ajoutés tels que du jambon, du thon et du maïs. Dans ce cas, remplacez une partie de la sauce par les ingrédients ajoutés choisis. Placez le récipient sur le Plateau Gril en position basse. Sélectionnez le programme numéro 22. Saisissez le poids des pâtes cuites junior. Démarrez la cuisson. Remuez avant de servir.</p>	Quantités	250 g	500 g	800 g	Pâtes	100 g	200 g	300 g	Salsa	100 g	250 g	425 g	Fromage	50 g	50 g	75 g
Quantités	250 g	500 g	800 g																
Pâtes	100 g	200 g	300 g																
Salsa	100 g	250 g	425 g																
Fromage	50 g	50 g	75 g																
23	<p>COMPOTE DE FRUITS</p> 	<p>100 - 400 g</p> <p>Sole du four</p>	<p>Ce programme est adapté pour la cuisson des pommes, des poires, des pêches, de la papaye et de la mangue.</p> <p>Les fruits cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les fruits en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat en Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes :</p> <p>100 g - 150 g de fruits, 50 ml d'eau. 160 g - 300 g de fruits, 75 ml d'eau. 310 g - 400 g de fruits, 125 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle. Placez le plat sur la sole du four. Sélectionnez le programme numéro 23. Saisissez le poids des fruits. Démarrez la cuisson. Remuez aux signaux sonores. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les fruits en purée avec le jus de cuisson.</p> <p>Si nécessaire, modifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau si la purée est trop épaisse ou un peu de crème de riz si elle est trop liquide. Vérifiez la température avant de donner à manger.</p>																



Menu Junior

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
24	<p>PURÉE DE LÉGUMES</p> 	<p>100 - 400 g</p> <p>Sole du four</p>	<p>Ce programme est adapté pour la cuisson des panais, des pommes de terre, des courges musquées, des carottes, des patates douces et des rutabagas. Les légumes cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les légumes en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat en Pyrex[®]. Ajoutez les quantités d'eau suivantes :</p> <p>100 g - 150 g de légumes, 75 ml d'eau. 160 g - 300 g de légumes, 100 ml d'eau. 310 g - 400 g de légumes, 150 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle. Placez le plat sur la sole du four. Sélectionnez le programme numéro 24. Saisissez le poids des fruits. Démarrez la cuisson. Remuez aux signaux sonores. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les légumes en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, modifiez la consistance en ajoutant un peu d'eau si la purée est trop épaisse ou un peu de crème de riz si elle est trop liquide. Vérifiez la température avant de donner à manger.</p>
25	<p>PRODUITS PANÉS SURGELÉS</p> 	<p>100 - 500 g</p> 	<p>Pour la cuisson de produits panés surgelés tels que le poulet pané surgelé, les nuggets de poulet surgelés, les pilons de dinde surgelés, les bâtonnets de poisson surgelés et les crevettes surgelées. Retirez tous les emballages et placez les produits panés surgelés sur le Plateau Gril en position haute. Sélectionnez le programme numéro 25. Saisissez le poids des produits panés surgelés. Démarrez la cuisson.</p>

** Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler de la viande hachée, des côtelettes, des morceaux de volaille, des morceaux de viande et du pain. Appuyez sur la touche Décongélation Turbo pour sélectionner la catégorie de décongélation appropriée, puis saisissez le poids de l'aliment en grammes (voir page 85).

Les aliments doivent être placés dans un plat approprié. Les poulets entiers et les morceaux de viande doivent être placés sur un plat retourné ou sur une assiette compatible avec les micro-ondes.

Les côtelettes, les morceaux de volaille et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.

Le principe de la **technologie Turbo** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids pour vous offrir une décongélation rapide et plus uniforme. Le système utilise une séquence aléatoire de pulsations d'énergie micro-ondes qui accélère le processus de décongélation. Tout au long du programme, le four émet un signal sonore pour vous rappeler de vérifier les aliments. **Il est essentiel que vous tourniez et remuez fréquemment les aliments et que vous les protégez si nécessaire. Lorsque vous entendez le premier bip, vous devez retourner et protéger les aliments** (si possible). Au deuxième signal sonore, vous devez retourner les aliments ou les séparer.

1er Bip

Tourner



1er Bip

Ou protéger



2e Bip

Tourner ou séparer



Remarques

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours l'aliment, tout spécialement quand le four émet un bip. Protégez si nécessaire (voir point 5).
4. Les morceaux de viande hachée/concassée/de volaille doivent être séparés ou divisés dès que possible et être disposés en une seule couche.
5. La protection avec du papier d'aluminium empêche la cuisson des aliments. Il est essentiel lors de la décongélation des volailles et des morceaux de viande. Comme l'extérieur décongèle en premier, protégez les ailes/le blanc et le gras avec du papier d'aluminium lisse fixé avec des cure-dents.
6. Prévoyez un temps de repos pour que le centre de l'aliment décongèle. (Entre 1 heure et 2 heures pour les morceaux de viande et les volailles entières).
7. Si le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage, la température du four est trop élevée en raison de l'utilisation précédente et un programme automatique ne peut pas être réglé. Le mode et la durée de cuisson peuvent toujours être réglés manuellement.

** Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids. Sélectionnez la catégorie et saisissez le poids de l'aliment. Le poids est programmé en grammes. Pour une sélection rapide, le poids débute par le poids minimum de chaque catégorie.

1



Appuyez une fois sur la touche Décongélation Turbo.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner la catégorie d'aliments (N° 26-28).

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Sélectionnez le poids en tournant le Sélecteur. L'incréméntation se fait par palier de 10 g.

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
26	PETITES PIÈCES 	100 - 1200 g Sole du four	Pour la décongélation de petits morceaux de viande, de morceaux de volaille, de côtelettes, de steaks, de viande hachée. Placez-les sur une assiette ou un plat Pyrex® peu profond. Sélectionnez le programme numéro 26. Saisissez le poids des morceaux de viande. Démarrez la décongélation. Tournez au moment des bips et protégez.
27	GRANDES PIÈCES 	400 - 2000 g Sole du four	Pour la décongélation d'un poulet entier, de morceaux de viande. Sélectionnez le programme numéro 27. Saisissez le poids des morceaux de viande. Démarrez la décongélation. Tournez au moment des bips et protégez.

** Décongélation Turbo

No.	Programme	Poids/ Placement	Instructions
28	PAIN 	100 - 900 g Sole du four	Pour la décongélation des petits pains, brioches, tranches de pain et miches. Placez-les sur une assiette. Sélectionnez le programme numéro 28. Saisissez le poids du pain. Démarrez la décongélation. Tournez et redispousez au moment des bips sonores.

1. Petites pièces (viande hachée/émincé/morceaux de poulet)

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être disposés en une seule couche et retournés fréquemment pendant la décongélation. Il est nécessaire de séparer fréquemment le hachis pendant la décongélation. Le mieux est de le faire dans un grand plat peu profond. Temps de repos : 20-30 minutes. **Ne convient pas aux saucisses, celles-ci peuvent être décongelées manuellement.** Veuillez vous reporter au tableau de décongélation des pages 42-43.

2. Grandes pièces

Les poulets entiers et les morceaux de viande doivent être protégés pendant la décongélation, surtout s'il s'agit de morceaux particulièrement gras. Cela permet d'éviter que les aliments ne commencent à cuire sur les bords extérieurs. Protégez les ailes, le blanc et le gras avec des feuilles d'aluminium lisses fixées avec des cure-dents. **Ne laissez pas le papier d'aluminium toucher les parois du four.** Après la décongélation, prévoyez un temps de repos d'au moins 1 à 2 heures pour les morceaux.

3. Pain

Ce programme convient aux petits aliments qui doivent être consommés immédiatement. Ils peuvent être chauds immédiatement après la décongélation. Les pains peuvent également être décongelés avec ce programme, mais il faudra les laisser reposer pour permettre au centre de décongeler. Le temps de repos peut être réduit si les tranches sont séparées et les petits pains et miches coupés en deux. Les aliments doivent être retournés pendant la décongélation. Temps de repos : 10 à 30 minutes. Un temps plus long peut être nécessaire pour les gros pains. Ce programme ne convient pas pour les gâteaux à la crème ou les desserts, par exemple le cheesecake.



Remarques

1. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut gérer.
2. Un temps de repos est indispensable pour compléter la décongélation.
3. Si le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage, la température du four est trop élevée en raison de l'utilisation précédente et un programme automatique ne peut pas être réglé. Le mode et la durée de cuisson peuvent toujours être réglés manuellement.

Programmes de nettoyage

F1. Drainage Circuit Eau

Le programme pompe de l'eau et la fait circuler dans le circuit pour nettoyer les conduites. L'eau est ensuite évacuée dans la gouttière.

1



Ajoutez 100 ml d'eau dans le réservoir. Vérifiez que la gouttière est vide.

2



Appuyez une fois sur la touche Nettoyage.

3



Tournez le sélecteur pour sélectionner F1. Drainage Circuit Eau.

4



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.



Remarques

1. Utilisez ce programme uniquement avec 100 ml d'eau dans le réservoir.
2. Ne retirez pas la gouttière pendant le programme de circulation d'eau.
3. Videz la gouttière et rincez-la à l'eau courante une fois le programme terminé.



Avertissement !

Si le programme « Drainage Circuit Eau » est utilisé immédiatement après un programme de cuisson vapeur, de l'eau chaude peut s'écouler dans la gouttière.

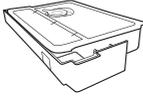


Programmes de nettoyage

F2. Détartrage Circuit Vapeur

La première phase de ce programme nettoie le circuit avec une solution d'acide citrique. La deuxième phase fait circuler de l'eau dans le circuit pour rincer les tuyaux.

1



Préparez une solution de 16 g d'acide citrique dans 200 ml d'eau et versez-la dans le réservoir. Vérifiez que la gouttière est vide.

2



Appuyez une fois sur la touche Nettoyage.

3



Tournez le sélecteur pour sélectionner F2. Détartrage Circuit Vapeur.

4



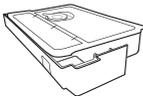
Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

5



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le programme dure 29 minutes.

6



Lorsque le programme se met en pause, remplissez le réservoir d'eau (jusqu'au niveau max).

7



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer. Le programme dure environ 1 minute. Videz la gouttière lorsque le programme est terminé.

Programmes de nettoyage

F2. Détartrage Circuit Vapeur



Remarques

1. Quand l'icône «  » est affichée, lancez le programme « Nettoyage du circuit ».
2. Si le programme de nettoyage du circuit n'est pas utilisé régulièrement, les tuyaux s'obstruent et la cuisson vapeur devient moins efficace.
3. Ne retirez pas la gouttière pendant le programme de Détartrage Circuit Vapeur.
4. Videz la gouttière et rincez-la à l'eau courante une fois le programme terminé.

F3. Désodorisation

Cette fonction est recommandée pour éliminer les odeurs du four.

1



Appuyez une fois sur la touche **Nettoyage**.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner **F3. Désodorisation**.

3



Appuyez sur le **Sélecteur** pour confirmer la sélection.

4



Appuyez sur le **Sélecteur** pour démarrer. La durée du programme apparaît dans la fenêtre d'affichage et commence à diminuer. Le programme dure 20 minutes.

Programmes de nettoyage

F4. Nettoyage Cavité

Cette fonction permet d'éliminer la graisse déposée à l'intérieur du four.

1



Appuyez une fois sur la touche Nettoyage.

2



Tournez le sélecteur pour sélectionner F4. Nettoyage Cavité.

3



Appuyez sur le Sélecteur pour confirmer la sélection.

4



Appuyez sur le Sélecteur pour démarrer.
La durée du programme apparaît dans la fenêtre d'affichage et commence à diminuer. Le programme dure 20 minutes.

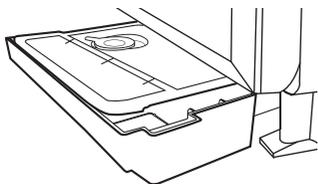


Remarques

1. Remplissez le réservoir d'eau avant d'utiliser ce programme.
2. Après le nettoyage, ouvrez la porte, essuyez l'intérieur avec un chiffon humide et videz le bac de récupération d'eau.

Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau avec une éponge douce, à l'eau courante.



Enlevez le réservoir d'eau et nettoyez le compartiment où se trouve le réservoir.

Ouvrez le bouchon de remplissage du réservoir, retirez le couvercle et le capuchon du tuyau et nettoyez-les.



Capuchon du tuyau

Vérifiez qu'il est tourné vers le bas

Si le bouchon à tube est difficile à retirer, faites-le bouger d'un côté à l'autre. Lors de sa remise en place, vérifiez que le tube est vers le bas (voir le diagramme).



Remarques

1. Il y a un ressort à l'orifice d'insertion du tuyau, veuillez le ranger correctement lors du nettoyage et ne pas le perdre.
2. Nettoyez le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter qu'il s'entarte.
3. Ne mettez pas le réservoir d'eau ou ses pièces au lave-vaisselle.

Conseils de cuisson et de réchauffage

La plupart des aliments se réchauffent très rapidement dans votre four à 1000 W. Les repas peuvent être ramenés à la température de service en quelques minutes seulement et auront le goût de la fraîcheur. Vérifiez toujours que les aliments sont bien chauds et remettez-les dans le four si nécessaire.

En règle générale, couvrez toujours les aliments humides, par exemple les soupes, les casseroles et les plats cuisinés.

Ne couvrez pas les aliments secs, comme les petits pains, les pâtés en croûte, les saucisses, etc.

Les tableaux des pages 94 à 109 vous indiquent la meilleure façon de cuire ou de réchauffer vos aliments préférés. La meilleure méthode dépend du type d'aliment à cuire ou à réchauffer.

N'oubliez pas de remuer ou de retourner les aliments chaque fois que possible pendant la cuisson ou le réchauffage. Cela garantit une cuisson ou un réchauffage uniforme à l'extérieur et au centre.

Quand les aliments sont-ils réchauffés ?

Les aliments qui ont été réchauffés ou cuits doivent être servis « fumants », c'est-à-dire que de la vapeur doit être visiblement émise de toutes parts. Si de bonnes pratiques d'hygiène ont été respectées lors de la préparation et du stockage des aliments, la cuisson ou le réchauffage ne présente aucun risque pour la sécurité.

Les aliments qui ne peuvent pas être remués doivent être coupés avec un couteau pour vérifier qu'ils sont bien réchauffés.

Même si les instructions du fabricant ou les durées indiquées dans le tableau ont été respectées, il est toujours important de vérifier que les aliments ont bien été réchauffés. En cas de doute, remettez toujours l'aliment dans le four pour le réchauffer à nouveau.

Si vous ne trouvez pas l'aliment équivalent dans le tableau, choisissez un type et une taille similaires et ajustez le temps de cuisson si nécessaire.

Plats préparés

L'appétit de chacun varie et le temps de réchauffage dépend du contenu du repas. Les aliments denses, comme la purée de pommes de terre, doivent être bien répartis.

Si l'on ajoute beaucoup de sauce, un temps supplémentaire peut être nécessaire. Placez les aliments les plus denses à l'extérieur de l'assiette. Le réchauffage d'un plat moyen prend 4 à 7 minutes sur 1000 W. Ne superposez pas les plats.

Aliments en conserve

Retirez les aliments de la boîte et placez-les dans un plat approprié avant de les faire réchauffer.

Remuez les aliments à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.

Soupes

Utilisez un bol et remuez avant de réchauffer et au moins une fois pendant le réchauffage et encore une fois à la fin.

Casseroles

Remuez à mi-cuisson et à nouveau à la fin du réchauffage.

Conseils de cuisson et de réchauffage



Attention – Tourtes

Rappelez-vous que même si la pâte est froide au toucher, la garniture sera brûlante et réchauffera la pâte. Veillez à ne pas trop réchauffer la pâte, sinon vous risquez de vous brûler en raison de la forte teneur en graisses et en sucre de la garniture. Vérifiez la température de la garniture avant de la consommer pour éviter de vous brûler la bouche.



Attention – Biberons

Le lait ou le lait maternisé doit être bien secoué avant d'être réchauffé, puis à nouveau à la fin, et testé soigneusement avant de nourrir un bébé. Le liquide situé en haut du biberon sera beaucoup plus chaud que celui situé en bas. Le biberon doit être secoué vigoureusement et testé avant d'être utilisé.



Remarques

Nous vous déconseillons d'utiliser votre micro-ondes pour stériliser les biberons. Si vous disposez d'un stérilisateur spécial micro-ondes, nous vous recommandons la plus grande prudence, en raison de la faible quantité d'eau utilisée. Il est essentiel de suivre implicitement les instructions du fabricant.

Tableaux de réchauffage

Les temps indiqués dans les tableaux ci-dessous sont donnés à titre indicatif et varient en fonction de la température de DÉMARRAGE, de la taille du plat et de la quantité. Les pâtisseries ou le pain réchauffés au micro-ondes seront mous et non croustillants.

Points à vérifier

Vérifiez toujours que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au micro-ondes. En cas de doute, remettez-les dans le four. Les aliments nécessitent toujours un temps de repos, surtout s'ils ne peuvent pas être remués. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long.

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Biberons - ATTENTION				
Après avoir été chauffé par micro-ondes, le liquide situé en haut d'une bouteille sera beaucoup plus chaud que celui situé au fond de la bouteille et doit être secoué soigneusement avant de vérifier la température. Pour tester la température du lait, versez-en un peu sur l'intérieur de votre poignet. Les gouttelettes de lait sur votre peau doivent être chaudes, pas brûlantes.				
Pour 250 ml de lait à la température du réfrigérateur, retirez le couvercle et la tétine. Chauffez à 1000 W pendant 40 secondes. VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT.				
Pour 100 ml de lait à la température du réfrigérateur, retirez le couvercle et la tétine. Chauffez à 1000 W pendant 20 secondes. VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT.				
Pain - Précuit - Frais - N.B. Les pains réchauffés par micro-ondes auront une consistance molle.				
Croissants/ Brioche	1	1000 W	10 sec	Placer dans un plat Pyrex® sur la sole. Ne pas couvrir.
	4	1000 W	30 sec	
	Autre	Combi 1	2 min 30 sec - 3 min 30 sec	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Pâtes en conserve				
Ravioli/ Macaroni au fromage/ Spaghetti	400 g	1000 W	2 min 30 sec	Placer dans un bol résistant à la chaleur et couvrir. Placer sur la sole et remuer à mi-cuisson.
Soupes en conserve				
Épaisse	295 g	1000 W	3-4 min	Placer dans un bol résistant à la chaleur et incorporer une tasse d'eau. Couvrir et placer sur la sole en remuant à mi-cuisson.

Tableaux de réchauffage

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Légumes/ Bouillon/Crème	400/415 g	1000 W	3 min	Placer dans un bol résistant à la chaleur et couvrir. Placer sur la sole et remuer à mi-cuisson.
Soupes réfrigérées				
1 part	250 ml	1000 W	2 min - 2 min 30 sec	Placer dans un bol résistant à la chaleur et couvrir. Placer sur la sole et remuer à mi-cuisson.
2 parts	500 ml		4 min - 4 min 30 sec	
Légumes en conserve				
Haricots cuits/ Haricots beurre	200 g	1000 W	1 min 30 sec	Placer dans un bol résistant à la chaleur et couvrir. Placer sur la sole et remuer à mi-cuisson.
	415 g		2 min - 2 min 30 sec	
Carottes	300 g		4 min	
Champignons/ Pois/Tomates/ Maïs sucré	300 g		2 min - 2 min 30 sec	
Repas préparé - réfrigéré				
Petit - portion enfant	1	1000 W	4-5 min	Couvrir et placer sur la sole.
Grand - portion adulte			7 min	
Boissons				
1 Mug lait froid	235 ml	1000 W	1 min 30 sec	Placer dans un bol résistant à la chaleur et couvrir. Placer sur la sole et remuer à mi-cuisson.
1 Mug lait froid	568 ml		4 min	
1 Mug café/thé froid	235 ml		1 min 20 sec	
1 Mug café au lait froid			1 min 20 sec	
Aliment bébé	70 g	600 W	10-20 sec	
	125 g		20-30 sec	
	190 g		30-40 sec	

Tableaux de réchauffage

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Pâtisseries salées - précuites.				
Les pâtisseries réchauffées par micro-ondes auront une consistance molle.				
Pâtés en croûte/ Tranches	150 g	1000 W	1 min 30 sec	Placer sur une assiette sur la sole.
	150 g	Combi 1	7-9 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
	300 g (2)		10-11 min	
Tartes à la viande	150 g	1000 W	1 min 30 sec - 2 min	Placer sur une assiette sur la sole.
	150 g	Combi 2	6-7 min	Retirer le produit de l'emballage en aluminium et le placer sur le Plateau Gril en position basse.
	300 g (2)		7-8 min	
	250 g	Combi 2	7-8 min	
550 g	15 min			
Quiche	150 g	Combi 2	7-8 min	Retirer le produit de l'emballage en aluminium et le placer sur le Plateau Gril en position basse.
	400 g		10-11 min	
Rouleau de saucisse x1	150 g	1000 W	1 min 10 sec	Placer dans un plat Pyrex® sur la sole du four.
		Combi 1	6-8 min	
Format Snack x 5	300 g	Combi 1	5-7 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Bretzels	300 g	180 °C	13-15 min	
Bretzels (surgelés)	300 g	160 °C	15-17 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Pains au chocolat (précuits)	360 g	180 °C	12-14 min	
Mini croissants (surgelés)	200-300 g	150 °C	16-17 min	
Flans et desserts - lorsqu'il s'agit uniquement de micro-ondes, transférez les aliments du récipient en aluminium dans un plat résistant à la chaleur de taille similaire.				
Crème pâtissière réfrigérée	500 g	1000 W	3 min	Placer dans une grande timbale. Couvrir et placer sur la sole et remuer à mi-cuisson.

Tableaux de réchauffage

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Riz au lait réfrigéré	180 g	1000 W	1 min	Place sur la sole.
	500 g		2 min	Placer dans un plat résistant à la chaleur. Couvrir et placer sur la sole. Remuer à mi-cuisson.
Crumble aux fruits réfrigéré	550 g	Combi 1	12 min	Placer dans un plat résistant à la chaleur sur la sole.
Pudding à la génoise	110 g x 1	Combi 3	2 min	Percer le film et le placer sur la sole.
	220 g x 2		3 min 30 sec	
Plats préparés - réfrigérés. Transférez les aliments de la boîte en aluminium dans un plat de taille similaire résistant à la chaleur. Les plats cuisinés diététiques ne bruniront que légèrement en mode combiné, en raison de leur faible teneur en matières grasses.				
Chou-fleur au fromage	400 g	Combi 1	7 min	Placer dans un plat résistant à la chaleur sur la sole.
Pâté en croûte	450 g	1000 W	4 min	Placer sur la sole.
		Combi 1	10 min	
Poisson/ légumes au four	450 g	1000 W	5 min	Placer sur la sole.
		Combi 1	12 min	
		Combi 1	17 min	
Bhajis aux oignons/ samosas	200 g	Combi 1	5 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute. Tournez à mi-cuisson.
Lasagnes	450 g	1000 W	6 min	Placer sur la sole.
		Combi 1	8 min	
	800 g	Combi 1	16 min	
Macaroni au fromage	450 g	Combi 1	10 min	Placer sur la sole.
Purée de pommes de terre réfrigérée	500 g	1000 W	4-5 min	Percer le couvercle et le placer sur la sole. Remuez à mi-cuisson.
Riz (avec 30 ml d'eau froide)	200 g	1000 W	1 min 30 sec - 2 min	Placer dans un plat résistant à la chaleur et couvrir sur la sole du four. Remuer à mi-cuisson.
	500 g		3 min 30 sec - 4 min	

Tableaux de réchauffage

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Plats préparés - surgelés. Transférez les aliments de la boîte en aluminium dans un plat résistant à la chaleur de taille similaire.				
Chou-fleur au fromage	400 g	Combi 2	25 min	Placer sur la sole.
Parmentier/ poisson/hachis	400 g	1000 W	12 min	
		Combi 2	25 min	
Lasagnes/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min	
		Combi 2	20 min	
Macaroni au fromage	400 g	1000 W	10-12 min	
		Combi 2	18 min	
Rouleau de saucisse	160 g (1)	Combi 1	8-9 min	Placer sur le plateau Gril en position basse.
	260 g (6)		11-13 min	
Quiche	400 g (1)	Combi 2	14-16 min	Placer sur le plateau Gril en position basse. Laisser reposer 5 minutes.
Sauce				
Sauces	250 g	1000 W	2 min - 2 min 30 sec	Placer dans un plat résistant à la chaleur. Couvrir et placer sur la sole du four. Remuer à mi-cuisson.
	500 g		4-5 min	
Quorn®				
Burgers	180 g (2)	Combi 5	10 min	Placer sur le plateau Gril en position haute. Tourner à mi-cuisson.
Escalopes	240 g (2)	Combi 1	4-6 min	Placer sur le plateau Gril en position haute.
Desserts				
Brownies (surgelés)	120 g (2)	Combi 1	3-4 min	Placer sur le plateau Gril en position haute.
Crêpes sucrées	70 g (1)	1000 W	20-30 sec	Placer dans un plat résistant à la chaleur sur la sole du four.
	140 g (2)		40-50 sec	
Crêpes sucrées (surgelées)	70 g (1)		40-50 sec	
	140 g (2)		1 min - 1 min 20 sec	

Tableaux de réchauffage

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Donuts nature (surgelés)	50 g (1)	Combi 1	2-3 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse. Tournez à mi-cuisson. Laisser reposer 2 minutes.
	100 g (2)		3-4 min	
Crumble aux pommes (surgelé)	600 g	Combi 1	12-13 min	Placer dans un plat résistant à la chaleur sur la sole du four.
Gâteau au chocolat avec cœur fondant	130 g (1)	Combi 4	1 min 30 sec - 2 min	Placer sur la sole du four. Percer le couvercle en film.
Gâteau au chocolat avec cœur fondant (surgelé)	130 g (1)		3 min - 3 min 30 sec	
	220 g (1)		3-4 min	
Strudel aux pommes (précuit)	460 g (1)	200 °C	18-20 min	Préchauffer le four. Placer sur le Plateau Gril en position basse.

Tableaux de Cuisson

Points à vérifier

Vérifiez toujours que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au micro-ondes. En cas de doute, remettez-les dans le four. Les aliments nécessitent toujours un temps de repos, surtout s'ils ne peuvent pas être remués. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long. Remplir le réservoir d'eau avant utilisation.

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Pain				
Petits pains pré-cuits en partie	300 g (6)	Combi 2	8-10 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Bacon et porc - cru - Attention : Graisse chaude ! Retirer les accessoires avec précaution.				
Râpé de bacon	300 g (8)	Gril 1	8 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute.
Rôti de porc	-	220 °C puis 190 °C	pendant 30 min puis 60 min par 500 g poids maximum 1,5 kg	Préchauffer le four. Placer le rôti sur le Plateau Gril en position basse. Laisser reposer pendant 10 minutes après la cuisson et avant de découper.
Côte de l'échine de porc	500 g (5)	Gril 1	18-20 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute. Tourner à mi-cuisson.
Les haricots et les légumes secs doivent être trempés dans l'eau froide toute la nuit (les haricots blancs sont cassés dans l'eau bouillante), sauf les lentilles qui n'ont pas besoin d'être trempées.				
Haricots (œil noir, pois chiches, pois blancs cassés)	250 g	1000 W puis 300 W	10 min puis 40 min	Verser 600 ml d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir. Placer sur la sole.
Lentilles	250 g	1000 W	12 min	Verser 600 ml d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir. Placer sur la sole.

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Bœuf - Attention : Graisse chaude! Retirez le plat avec précaution. Les températures recommandées pour le bœuf sont : saignant 60 °C ; à point 70 °C ; bien cuit 80 °C.				
Hamburgers de bœuf (frais)	227 g (2)	Gril 1	12-14 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute. Tourner à mi-cuisson.
Rôti	-	220 °C	20 min par 450 g Saignant : 20 min À point : 30 min Bien cuit : 40-50 min	Préchauffer le four. Placer sur le Plateau Gril en position basse. Tourner à mi-cuisson.
Rumsteck/ faux-filet	250 g	Gril 1	À point : 14 min Bien cuit : 18 min	Placer le Plateau Gril en position haute. Tourner à mi-cuisson.
Bœuf à ragoût	450-675 g	160 °C	1 heure - 1 heure 30 min	Placer dans un plat à gratin avec couvercle. Ajouter le bouillon et les légumes. Couvrir, placer sur le Plateau Gril en position basse. Remuer à mi-cuisson.
Poulet cru - Attention : Graisse chaude! Retirer l'accessoire avec précaution.				
Entier	-	190 °C	30 min par 450 g	Préchauffer le four. Placer le poulet sur le Plateau Gril en position basse.

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Œufs - Pochés				
1 Œuf	45 ml d'eau	1000 W puis 600 W	1 min 10 sec puis 2 min	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placer de l'eau dans un plat peu profond et chauffer pour la 1ère partie de la cuisson sur la sole du four. 2. Ajouter l'œuf (taille 3). 3. Piquer le jaune et le blanc. 4. Couvrir d'un film alimentaire percé. 5. Faire cuire pendant la 2e période de cuisson. 6. Puis laisser reposer pendant 1 min.
Œufs - brouillés. Utiliser un bol allant au micro-ondes.				
1 Œuf	-	1000 W	30 sec puis 30 sec	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajouter 1 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf utilisé. 2. Battre ensemble les œufs, le lait et la noix de beurre. 3. Placer le bol sur la sole. 4. Faire cuire pendant la 1ère période de cuisson puis remuer. 5. Cuire pendant la 2e cuisson en remuant à mi-cuisson puis laisser reposer pendant 1 minute.
Poisson - frais ou cru.				
Filets panés	350 g (2)	Combi 2	12-14 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Filets	300 g	600 W	7 min	Placer dans un plat en Pyrex®. Ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'eau. Couvrir et placer sur la sole du four.
	700 g		9 min	

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Steaks	300 g (2)	Combi 5	13-15 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Rôti x 1	225 g/ 300 g	1000 W	4 min	Placer dans un plat Pyrex® et percer la peau. Ajouter 30 ml de liquide. Couvrir et placer sur la sole du four.
Poisson - surgelé ou cru.				
Filets panés	200 g (2)	Combi 2	10-12 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse. Tourner à mi-cuisson.
Filets	300 g	Vapeur 1		
Fruits - Peler, trancher, couper en morceaux de taille égale. Placer dans un plat peu profond résistant à la chaleur sur la sole du four.				
Fruits à l'étouffée	500 g	Combi 4	10 min	Placer sur la sole du four.
Fruits - pochés	400 g	1000 W	6-8 min	Ajouter 300 ml d'eau. Ne remplir le plat qu'à moitié. Couvrir.
Gibier - Attention : Graisse chaude! Retirer l'accessoire avec précaution.				
Filets de magret de canard	400 g	200 °C	40 min	Préchauffer le four. Piquer la peau et placer sur le Plateau Gril en position basse.
Canard, entier	-	190 °C	25-27 min par 450 g	
Faisan, entier	-	180 °C	20-25 min par 450 g plus 20 min	Préchauffer le four. Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Agneau - cru - Attention : Graisse chaude! Retirer l'accessoire avec précaution.				
Rôti	Rôti poids maximal 1,5 kg	180 °C	À point : 20 min par 450 g plus 20 min ou Bien cuit : 30 min par 450 g plus 25 min	Préchauffer le four. Placer le rôti sur le Plateau Gril en position basse. Une fois cuit, laisser reposer le rôti pendant 10 minutes - le rôti sera plus facile à découper.

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Steaks de longe/jambon	600 g (4)	Gril 1	À point : 18-19 min Bien cuit : 21-24 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute. Tourner à mi-cuisson.
Côtelettes/ côtes	400 g (4)	Gril 1	À point: 13-14 min Bien cuit: 15-17 min	
Casserole/ Ragoût d'agneau	Poids maximum 1,5 kg	160 °C	1 h 20 min - 1 h 30 min	Préchauffer le four. Mettre dans une cocotte, ajouter le bouillon et les légumes, couvrir et placer sur le Plateau Gril en position basse. Remuer à mi-cuisson.
Pâtes. Utiliser un grand bol de 3 litres				
Fusilli/ macaroni/ penne	200 g	1000 W	10 min	Utiliser 550 ml d'eau bouillante. Ajouter 15 ml d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Linguine/ tagliatelle	250 g		12 min	Utiliser 700 ml d'eau bouillante. Ajouter 15 ml d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Spaghetti	250 g		8-10 min	
Porridge - N. B. Utilisez un grand bol				
1 portion	30 g d'avoine 150 ml de lait	1000 W	2 min	Déposer sur la sole et remuer à mi-cuisson.
2 portions	50 g d'avoine 275 ml de lait		3 min 30 sec	
4 portions	100 g d'avoine 550 ml de lait		5 min	

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Dinde				
Magrets, désossés et sans peau	350 g	Vapeur 1	30 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute.
Dos, sans os	Poids maximum 1,5 kg	190 °C	30-35 min par 450 g	Préchauffer le four. Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Cuisson à la vapeur pour les légumes frais				
Asperges/ choux de Bruxelles	200 g	Vapeur 1	10-11 min	Vapeur uniquement : Placer sur le Plateau Gril en position haute. Combi 4 : Placer dans un plat pyrex peu profond sur la sole du four.
		Combi 4	6 min	
Maïs miniature/pois, épinards	200 g	Vapeur 1	10 min	
		Combi 4	5 min	
Haricots	200 g	Vapeur 1	12 min	
		Combi 4	8 min	
Betterave rouge	450 g	Vapeur 1	28 min	
		Combi 4	15 min	
Brocoli	250 g	Vapeur 1	12 min	
		Combi 4	8 min	
Courge musquée/chou en lamelles, navet	300 g	Vapeur 1	22 min	
		Combi 4	12 min	
Panais	300 g	Vapeur 1	12 min	
		Combi 4	7 min	
Pommes de terre - bouillies	500 g	Vapeur 1	28 min	
		Combi 4	15 min	
Pommes de terre - précuites	500 g	Vapeur 1	20 min	
		Combi 4	12 min	
Rutabagas - en cubes, Patate douce	400 g	Vapeur 1	21-22 min	
		Combi 4	12 min	
Pommes de terre en chemise	x 1	Combi 4	14 min	
	x 2		17 min	

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils	
Légumes surgelés					
Haricots, maïs doux, mélange de légumes	200 g	Combi 4	8 min	Placer dans un plat Pyrex® sur la sole du four.	
Brocoli - fleurettes	250 g		8 min		
Carottes - en rondelles	200 g		7 min		
Chou-fleur	250 g		10 min		
Pois	200 g		7 min		
Vapeur uniquement					
Poisson frais	200 g	Vapeur 1	9-11 min	Placer sur le Plateau Gril en position haute. Disposer le poisson en une seule couche. Ne pas faire se chevaucher.	
	500 g		14-16 min		
Poisson surgelé	200 g		14-16 min		
	500 g		19-21 min		
Blanc de poulet	200 g		27-30 min		Chaque poitrine doit peser entre 100 et 250 g. Placer sur le Plateau Grill en position haute.
Plats légers et en-cas					
Croque-monsieur	150 g (1)	Combi 1	5-6 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse. Retournez-les lorsqu'ils sont dorés.	
	300 g (2)		6-8 min		
Croque-monsieur (surgelé)	150 g (1)		8-10 min		
Hot dog	140 g (1)		6-7 min		Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Hot dog (surgelé)	115 g (2)		6-8 min		Placer sur le Plateau Gril en position basse. Laisser reposer pendant 2 minutes.

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Plats légers et en-cas				
Pâté au jambon et au fromage	150 g (1)	Combi 1	5-7 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Pâté au jambon et au fromage (surgelé)	150 g (1)	Combi 2	10-12 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse. Laisser reposer pendant 2 minutes.
Mini snacks de pâte feuilletée (pour la cuisson) (surgelés)	325 g (20)	190 °C	25-27 min	Étaler sur le Plateau Gril en position basse.
Tartelettes (surgelées)	290 g (20)	Combi 2	6-8 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Mini-pâtes filo (surgelés)	180 g (12)	190 °C	16-17 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Quiche (quiche aux lardons, à la crème et aux oignons)	170 g (1)	Combi 2	8-9 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse. Laisser reposer pendant 2 minutes.
	330 g (1)		12-13 min	
Quiche (quiche aux lardons, à la crème et aux oignons) (Surgelé)	170 g (1)		14-15 min	
	330 g (1)		15-18 min	
Focaccia	300 g (1)	Combi 5	7-8 min	Placer sur le Plateau Gril en position basse.
Focaccia (surgelée)	300 g (1)	Combi 2 puis Combi 5	5-7 min puis 8-9 min	
Gratins (pommes de terre dauphine, moussaka, lasagnes, tartiflette, pâté en croûte, macaroni)	350 g	Combi 2	9-10 min	Placer dans un plat résistant à la chaleur sur la sole du four.
	800 g	Combi 1	12-13 min	
	1000 g		14-15 min puis 5 min	
	1300 g		16-17 min puis 5 min	

Tableaux de Cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/Conseils
Champignons farcis	400 g (4)	Combi 2	13-15 min	Placer sur le Plateau Grill en position basse.
Chips au four, quartiers de pommes de terre, rostis, pommes de terre rôties et autres plats de pommes de terre	300 g	220 °C	13-15 min	Préchauffer le four. Placer sur le Plateau Grill en position haute. Tourner à mi-cuisson.

Tableaux de friture au four à faible teneur en gras

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/ Conseils
Surgelés				
Frites fines surgelées	300 g	Four (pré-chauffage à 220 °C)	23-25 min	Placer sur le Plateau Grill en position haute, remuer aux $\frac{2}{3}$ du temps total.
Frites épaisses surgelées/ Frites larges de pommes de terre surgelées/ quartiers de pommes de terre surgelées	300 g		40-45 min	
Bâtonnets de fromage surgelés	400 g		16-18 min	Placer sur le Plateau Grill en position haute, remuer aux $\frac{2}{3}$ du temps total.
Nuggets de poulet surgelés	400 g		25-30 min	
Bâtonnets de poisson surgelés	350 g		20-23 min	

Tableaux de friture au four à faible teneur en gras

Aliment	Poids/ Quantité	Puissance	Temps requis (approx.)	Instructions/ Conseils
Frais				
Frites maison	500 g	Four (pré-chauffage à 220 °C))	30-35 min	Placer sur le Plateau du Gril en position haute. Faire tremper dans l'eau froide pendant 1 à 3 heures au réfrigérateur, sécher et mélanger avec l'huile, remuer aux $\frac{2}{3}$ du temps total.
Steak (2,5 cm d'épaisseur)	4 pcs (670 g)	Four (pré-chauffage à 220 °C)	12-14 min	Assaisonner. Placer sur le Plateau Gril en position haute, retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps total.
Côtelettes de porc	4 pcs (450 g)		20-24 min	
Hamburger	4 pcs (560 g)		16-20 min	
Ailes de poulet	1000 g		25-30 min	
Pilons de poulet	6 pcs (800 g)		35-40 min	
Poitrine de poulet	4 pcs (800 g)		30-35 min	
Filets de poisson	4 pcs (450 g)		20-25 min	Assaisonner. Placer sur le Plateau Gril en position haute, moins de 2,5 cm d'épaisseur.
Patate douce	350 g	21-24 min	Assaisonner. Placer sur le Plateau Gril en position haute, remuer aux $\frac{2}{3}$ du temps total.	
Tofu	800 g	18-22 min	Couper en gros morceaux, assaisonner. Placer sur le Plateau Gril en position haute.	

Questions et Réponses

Q : Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?

R : Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q : Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision ?

R : Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, baby phones, Bluetooth ou autre équipement sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.

Q : Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?

R : Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape de cuisson.

Q : Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q : Mon four arrête de cuire par micro-ondes et le message « CHAUD » s'affiche.

R : Si le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage, la température du four est trop élevée en raison de l'utilisation précédente et un programme automatique ne peut pas être réglé. Le mode et la durée de cuisson peuvent toujours être réglés manuellement.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre à four classique dans le four ?

R : Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson Grill/four. Le métal de certains thermomètres peut provoquer la formation d'arcs électriques dans votre four et ne doit pas être utilisé sur un four à micro-ondes et en combinaison avec les modes de cuisson à micro-ondes.

Questions et Réponses

Q : Des bruits de bourdonnement et de cliquetis proviennent de mon four lorsque je fais des cuissons combinées. Quelle est la cause de ces bruits ?

R : Ces bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement du mode micro-ondes au mode Gril/ four pour créer le réglage combiné. Ce phénomène est normal.

Q : Mon four dégage une odeur et de la fumée lorsqu'il utilise la fonction combinée, four et Gril. Pourquoi ?

R : Après une utilisation répétée, il est recommandé de nettoyer le four puis de lancer la procédure de désodorisation F3.

Q : Le four cesse de cuire par micro-ondes et « H97 », « H98 » ou « H00 » apparaît sur l'afficheur. Pourquoi ?

R : Cet affichage indique un problème avec le système de génération de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service agréé.

Q : Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi ?

R : Après avoir utilisé le four, le moteur du ventilateur peut tourner pour refroidir les composants électriques. Ce phénomène est normal et vous pouvez continuer à utiliser le four à ce moment-là.

Q : Puis-je vérifier la température pré-réglée du four pendant la cuisson ?

R : Oui. Appuyez sur la touche **Four** et la température du four s'affiche dans la fenêtre d'affichage pendant 2 secondes.

Q : L'indication « D » apparaît sur l'affichage et le four ne cuit pas. Pourquoi ?

R : Le four a été programmé en mode démo. Ce mode est conçu pour l'affichage dans les magasins de détail. Désactivez ce mode en appuyant une fois sur **Puissance micro-ondes** et 4 fois sur **Arrêt/Annulation**.

Q : Le mot « prompt » a disparu sur mon écran, je ne vois plus que des chiffres. Pourquoi ?

R : Débranchez le four pendant quelques secondes, puis rebranchez-le. Lorsque « 88:88 » s'affiche, appuyez sur le **Sélecteur** et tournez-le jusqu'à ce que votre langue s'affiche. Réglez ensuite l'horloge. Reportez-vous à la page 35.

Q : Le four cesse de cuire à la vapeur ou en combinaison avec la vapeur et l'indication U14 apparaît sur l'afficheur.

R : Le réservoir d'eau est vide et le guide visuel a été désactivé. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau, remettez le four en place et appuyez sur le **Sélecteur** pour reprendre la cuisson. Si cela se produit 3 fois pendant le fonctionnement, la cuisson s'arrête. Appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** pour réinitialiser.

Q : Les touches du panneau de commande ne répondent pas lorsqu'on les effleure. Pourquoi ?

R : Vérifiez que le four est branché.



Filets de poisson vapeur à la provençale

Ingrédients

- 4 personnes
- 1 courgette, coupée en tranches
- 4 tomates, coupées en tranches
- 10 ml d'herbes mélangées
- 4 filets de saumon
- 30 ml d'huile d'olive
- 12 olives noires, dénoyautées
- sel et poivre

Accessoires

-  Plateau Gril
-  Remplir le réservoir d'eau

Durée de la cuisson et Fonctions

- approx. 20-23 minutes
- Combi 3** (Vapeur + Micro-ondes)

Préparation

1. Disposez les courgettes sur une seule couche sur le Plateau Gril, recouvrez-les de tomates. Saupoudrez d'un mélange d'herbes aromatiques. Placez les filets de saumon sur les légumes et saupoudrez-les d'autres herbes. Versez un filet d'huile d'olive.
2. Placez le Plateau Grill en position basse et faites cuire en mode **Combi 3** pendant 18-20 minutes. Ajoutez les olives et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes.



Frites de patate douce épicées

Ingrédients

- 2 grosses patates douces
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- ½ cuillère à café de cumin
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- sel rose de l'Himalaya

Accessoire

-  Plateau Gril

Durée de la cuisson et Fonctions

- approx. 17-20 minutes
- Combi 2** (Gril + Micro-ondes)

Préparation

1. Coupez les patates douces en deux dans le sens de la longueur, puis en quartiers.
2. Assaisonnez les patates douces avec de l'huile d'olive, des épices et du sel, puis disposez-les sur le Plateau Gril.
3. Faites-les cuire en position haute en mode **Combi 2** pendant 17 à 20 minutes.
4. Sortez-les et servez-les. Pour les conserver, mettez-les au réfrigérateur dans un récipient en verre.

Poulet vapeur au citron et au thym

Ingrédients

- 4 personnes
- 2 citrons, coupés en fines tranches
- 1 bouquet de thym
- 4 poitrines de poulet
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 200 ml de yaourt nature
- 15 ml de miel
- 5 ml de moutarde de Dijon

Accessoires

-  Plateau Grill
-  Remplir le réservoir d'eau

Durée de la cuisson et Fonctions

- approx. 19-22 minutes
- Combi 3** (Vapeur + Micro-ondes)

Préparation

- Placez les citrons coupés en tranches sur le Plateau Grill et répandez la moitié du thym dessus.
- Placez les blancs de poulet entre deux feuilles de film alimentaire et aplatissez-les avec un maillet à viande ou un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'ils soient fins. Retirez le film alimentaire et placez le poulet sur le citron avec le reste du thym finement haché. Ajoutez l'ail, le poivre et le sel.
- Faire cuire sur le Plateau Grill en position basse en mode **Combi 3** pendant 19-22 minutes.
- Pour préparer la vinaigrette au yaourt, mélangez le yaourt, le miel, la moutarde et 2 à 3 gousses d'ail cuites à la vapeur et écrasées (comme préparé ci-dessus) dans un petit bol et remuez bien. Servez la vinaigrette avec le poulet et vos légumes préférés comme le brocoli ou la courgette cuits à la vapeur (veuillez vous référer aux tableaux des temps de cuisson des pages 105-106).



Pizza

Ingrédients

2 personnes

2 oignons, finement émincés

3 gousses d'ail, écrasées

1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive

1 rouleau de pâte à pizza

100 ml de sauce tomate

100 g de mozzarella, râpée

Facultatif : autres garnitures de pizza, tomates, poivron, jambon, etc.

Accessoire

 Plateau Gril

Durée de la cuisson et Fonctions

approx. 35-40 minutes

Four 220 °C

Préparation

1. Dans un grand bol Pyrex®, disposez les oignons et l'ail finement émincés, avec l'huile d'olive. Faites-les cuire sur la sole du four pendant 5 minutes en mode micro-ondes élevé. Laisser refroidir.
2. Préchauffez le **four** à 220 °C. Recouvrez le Plateau Gril de papier sulfurisé. Avec les mains, étalez la pâte sur le Plateau Gril sans faire de bord relevé.
3. Ajoutez ensuite la sauce tomate et les autres ingrédients selon votre goût, olives, tomates, poivron, jambon, etc.
4. Faites cuire au **four** à 220 °C en position basse pendant 11-13 minutes.
5. Ajoutez le fromage et poursuivez la cuisson au **four** à 220 °C pendant 8-10 minutes.



Fiche technique

Fabricant	Panasonic	
Modèle	NN-DS59NM	NN-DS59NB
Alimentation	230 V / 50 Hz	
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz	
Puissance d'entrée	Maximum	1960 W
	Micro-ondes	1010 W
	Gril	1400 W
	Four	1500 W
	Vapeur	1180 W
Puissance de sortie	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1350 W
	Four	1450 W
	Vapeur	1100 W
Dimensions extérieures (L x P x H)	514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Dimensions intérieures (L x P x H)	336 mm x 357 mm x 226 mm	
Poids (hors emballage)	16 kg	
Niveau sonore	59 dB	

Les poids et dimensions sont approximatifs.

* 456 mm est la dimension avec poignée.

410 mm est la dimension sans poignée.

Ce produit est un équipement conforme à la norme européenne relative aux perturbations CEM (CEM = Compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et se trouve dans les limites requises. Le groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est générée intentionnellement sous forme de rayonnement électromagnétique dans le but de réchauffer ou de cuire des aliments. La classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des zones domestiques normales.

Fabriqué par :

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, Chine.

Importé par :

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Allemagne.



Spiced Sweet Potato Fries



Pizza

Scan the QR code for more recipes.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte.

Scan de QR-code voor meer recepten.

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes.

Scansiona il codice QR per altre ricette.

Escanee el código QR para obtener más recetas .



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59