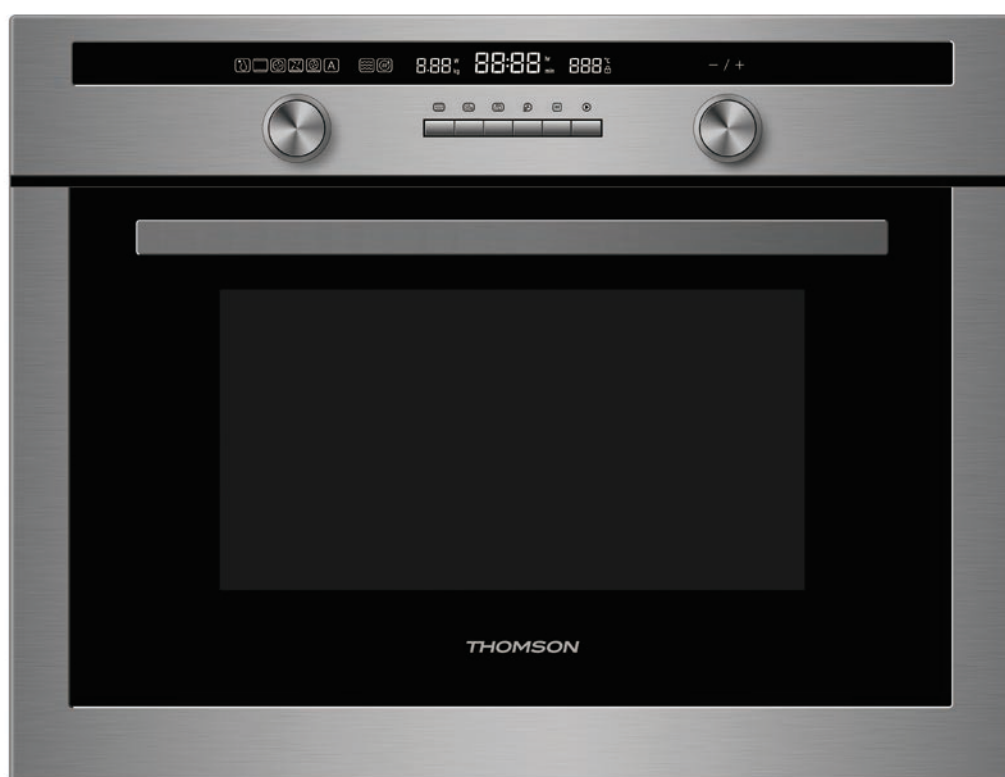


THOMSON

TBIC44IX

**BUILT-IN MICROWAVE
MICRO-ONDES ENCASTRABLE
INBOUWMAGNETRON
MICROONDAS EMPOTRABLE
MICROONDAS INCORPORADO**



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	2
Causes de détérioration	5
Installation	6
Votre nouvel appareil	9
Panneau de contrôle	9
Boutons et affichage	9
Bouton des fonctions	9
Bouton des paramètres	10
Ventilateur de refroidissement	11
Accessoires	11
Avant la première utilisation de l'appareil	12
Régler l'horloge	12
Faire chauffer le four	12
Nettoyer les accessoires	12
Régler le four	13
Régler le type de chauffe et la température	13
Préchauffage rapide	14
Micro-ondes	15
Remarques concernant les ustensiles à four	15
Régler la puissance des micro-ondes	16
Régler les micro-ondes	16
Fonction MicroCombi	18
Régler la fonction MicroCombi	18
Programmes automatiques	20
Régler un programme	20
Programmes de décongélation	21
Réglages temporels	23
Régler le minuteur	23
Régler la durée de cuisson	23
Régler l'horloge	23
Verrouillage enfant	24
Activer le verrouillage enfant	24
Désactiver le verrouillage enfant	24
Verrouillage enfant avec les programmes automatiques	24
Cuisson express	24
Nettoyage et entretien	25
Ustensiles et produits de nettoyage	25
Spécifications techniques	26
Tableau de dépannage	27
Acrylamide dans les aliments	28
Conseils énergétiques et environnementaux	29
Économies d'énergie	29
Mise au rebut respectueuse de l'environnement	29
Guide de cuisson expert	30
Décongeler, réchauffer et cuire avec les micro-ondes	30
Conseils concernant les micro-ondes	36
Gâteaux et pâtisseries	36
Conseils de cuisson des gâteaux et pâtisseries	38
Rôtir et griller	39
Conseils pour rôtir et griller	44
Gratins, toasts avec garnitures	45
Plats préparés, surgelés	46

AVERTISSEMENTS

- INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
IMPORTANTES
LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR
DE FUTURES UTILISATIONS
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE : Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- MISE EN GARDE : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- MISE EN GARDE : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement, car ils risquent d'exploser.
- N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

- Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- A porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes, car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- En ce qui concerne les informations détaillées pour nettoyer les joints de portes, les cavités, les parties adjacentes et les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » en pages FR-25.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- L'appareil doit être utilisé avec toutes les portes de meuble ouvertes.
- Appareil de groupe 2 Classe B Cet appareil est un appareil de Groupe 2, car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous dans la section "INSTALLATION".
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Causes de détérioration

Attention !

- Production d'étincelles : Le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu éloigné d'au moins 2 cm des parois internes du four et de la paroi intérieure de sa porte. Les étincelles peuvent détériorer irrémédiablement le verre intérieur de la porte.
- L'eau dans la cavité du four chaude : Ne versez jamais l'eau dans la cavité du four chaude. Cela génèrera de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.
- Aliments humides : Ne stockez pas pendant longtemps des aliments humides dans la cavité du four fermée.
N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut provoquer de la corrosion.
- Refroidissement de l'appareil porte ouverte : Laissez toujours la cavité du four refroidir avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que très légèrement entrouverte, le devant des unités adjacentes risque d'être détérioré dans le temps.
- Joint très sale : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne pourra plus être fermée correctement pendant l'utilisation. Ce qui peut provoquer la détérioration du devant des unités adjacentes. Veillez à maintenir le joint propre.
- Utilisation des micro-ondes sans aliment : Faire fonctionner le four sans aliment dans sa cavité peut provoquer une surcharge. Allumez le four exclusivement s'il y a des aliments dans sa cavité. La seule exception à cette règle est un test court des ustensiles (voir le chapitre « Micro-ondes, Ustensiles de cuisson appropriés »).
- S'appuyer sur la porte de l'appareil ou placer des objets dessus : Ne montez jamais sur la porte de l'appareil ouverte et ne placez jamais aucun objet sur elle. Ne placez pas d'ustensile ou d'accessoire sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne portez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de sa porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait casser.
- Popcorn aux micro-ondes : Ne réglez jamais une puissance des micro-ondes trop élevée. Utilisez un réglage de puissance de 600 W maximum. Placez toujours les sachets de popcorn sur le plateau en verre. Le plateau peut sauter s'il est surchargé.
- Il faut veiller à ce que le liquide ayant débordé en chauffant ne s'écoule pas à l'intérieur de l'appareil via l'axe d'entraînement du plateau rotatif. Surveillez la cuisson. Réglez d'abord une durée de cuisson plus courte, puis augmentez-la si nécessaire.

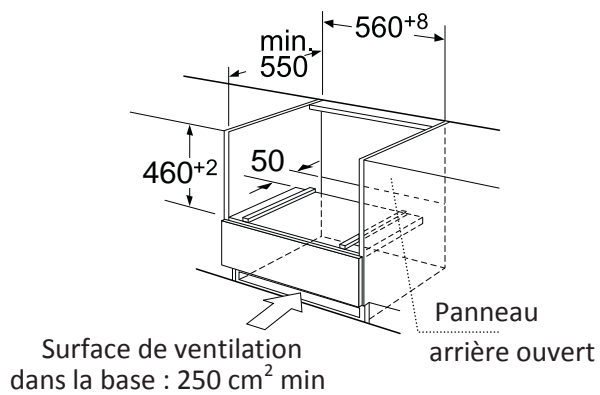
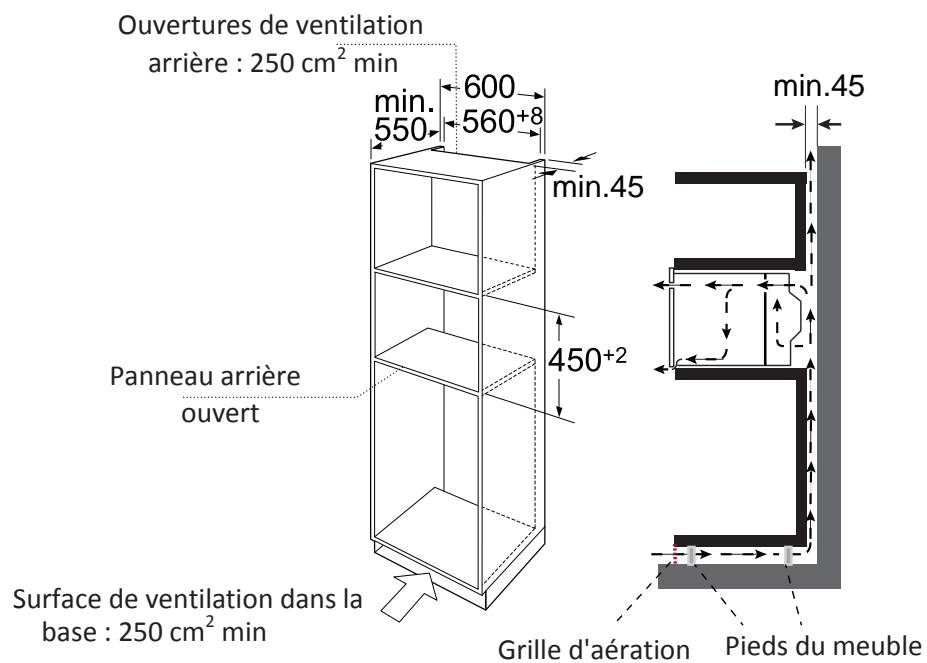
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts alimentaires doivent en être retirés, car ils peuvent exploser, même après que les micro-ondes aient été éteintes.
- Si le four n'est pas maintenu propre, sa surface peut se détériorer, ce qui réduira irrémédiablement la durée de vie du four et peut créer une situation dangereuse.

Installation

Meuble d'installation

- Cet appareil est conçu exclusivement pour être entièrement encastré dans un meuble de cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil posé sur un plan de travail ou placé dans un placard.
- Le meuble d'installation ne doit pas comporter de parois arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et le panneau arrière de l'unité.
- Le devant de la base du meuble d'installation doit comporter une ouverture de ventilation de 250 cm². Pour cela, découpez le panneau de la base ou installez une grille de ventilation.
- Les ouvertures de ventilation et d'entrée d'air ne doivent pas être bouchées.
- La sécurité de fonctionnement de l'appareil ne peut être garantie que s'il est installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré doit pouvoir résister à des températures jusqu'à 90 °C.

Dimensions d'installation

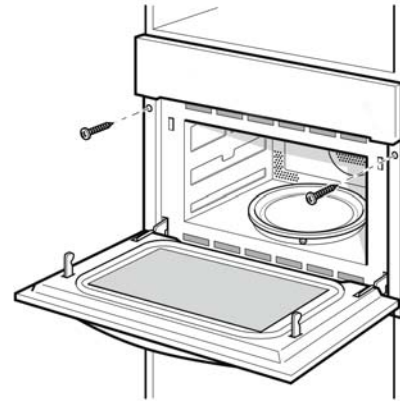
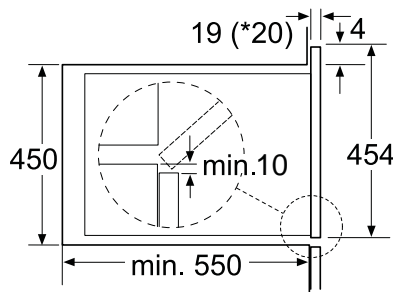
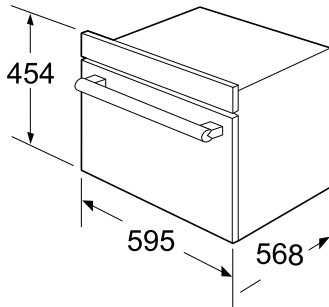


Remarque : Il doit y avoir un espace au-dessus du four.

Encastrement

Ne portez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de sa porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait casser.

1. Insérez délicatement le four dans le meuble en veillant à bien le centrer.
2. Ouvrez le four et fixez-le avec les vis fournies.



* 20 mm pour la façade métallique

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation.
- Vissez l'appareil en position.
- L'espace entre le meuble et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes additionnelles.

Informations importantes

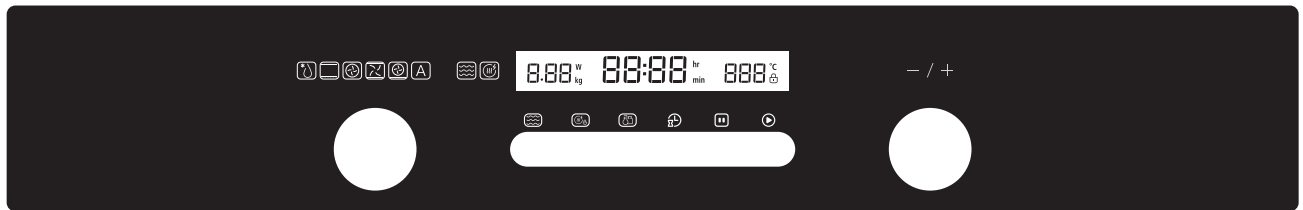
Branchement électrique

L'appareil est pourvu d'une fiche électrique et ne doit être branché que dans une prise de terre correctement installée. Seul un électricien qualifié respectant les réglementations appropriées est habilité à installer la prise ou à remplacer le cordon d'alimentation. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, il faut installer sur le côté de l'installation un interrupteur-sectionneur de coupure de tous les pôles comportant un vide de séparation des contacts d'au moins 3 mm. La protection de contact doit être garantie par l'installation.

Votre nouvel appareil







Utilisez ce chapitre pour vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de contrôle et les commandes d'utilisation individuelles y sont expliqués. Vous y trouverez des informations sur la cavité du four et les accessoires.

Panneau de contrôle






Boutons et affichage








Les boutons permettent de régler les différentes fonctions. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez réglées.

Symbole	Fonction
	Micro-ondes
	Appui bref : Préchauffage rapide
	Appui long : Verrouillage enfant
	Appui bref : Arrêt
	Appuyer deux fois : Annuler
	Température/Poids

Bouton des fonctions










Utilisez le bouton des fonctions pour sélectionner le type de chauffe.

Fonction	Utilisation
 Air chaud 3D	Pour cuire les génoises dans des moules à gâteaux, les flans et les gâteaux au fromage, ainsi que les gâteaux, pizzas et petits articles sur la plaque de cuisson. 50 °C permet de préserver la saveur des aliments pendant 1 à 2 h de maintien au chaud.
 Gril avec ventilateur	Les volailles sont dorées et croustillantes. Ce réglage est aussi idéal pour les plats grillés et les ragoûts au four.
 Pizza	Pour les produits et plats préparés surgelés nécessitant beaucoup de chaleur venant de

	Gril	dessous. Sélectionnez la puissance haute, moyenne ou basse. Idéal pour griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou tranches de pain.
 +	Micro-ondes + Air chaud	Utilisez cette fonction pour cuire les plats rapidement tout en utilisant simultanément la fonction Air chaud 3D.
 +	Micro-ondes + Gril avec ventilateur	Les volailles sont dorées et croustillantes. Ce réglage est aussi idéal pour les plats grillés et les ragoûts au four. Et utilisez cette fonction pour rôtir des plats uniformément.
 +	Micro-ondes + Pizza	Utilisez cette fonction pour cuire les plats rapidement tout en utilisant simultanément la fonction Pizza.
 +	Micro-ondes + Gril	Utilisez cette fonction pour cuire les repas rapidement et leur donner une croûte dorée.
	Décongélation	2 programmes de décongélation
A	Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le type de chauffe et la durée de cuisson sont réglés par le poids.
	Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuire.

Bouton des paramètres

Utilisez le bouton pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu auto	Sélectionner les 13 programmes automatiques. De 01 à 13.
Température	Régler la température de cuisson (°C).  : 50, 100, 105, 110... 230  : 100, 105, 110... 230  : 100, 105, 110... 230  +  : 50, 100, 105, 110... 230  +  : 100, 105, 110... 230  +  : 100, 105, 110... 230
Poids	Régler le poids de cuisson.
Durée	Régler la durée de cuisson.
Micro-ondes	Régler la puissance des micro-ondes : 100 W, 300 W, 450 W, 700 W et 900 W

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil comporte un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'allume pendant l'utilisation. L'air chaud sort au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement reste en fonctionnement un certain temps après l'utilisation.

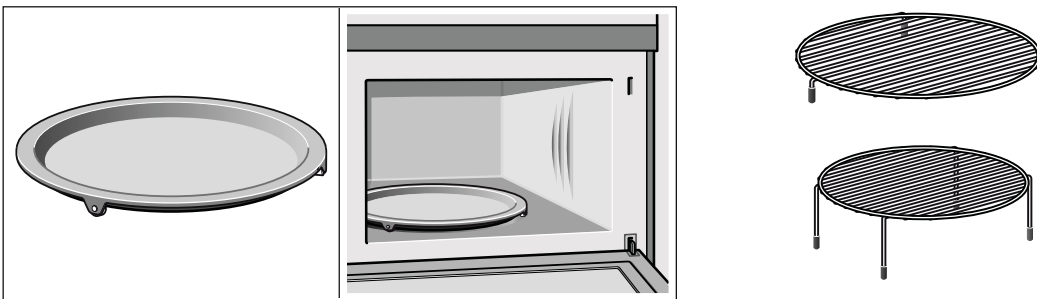
Attention !

Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation. Sinon l'appareil surchauffera.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant l'utilisation des micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement s'allume quand même. Le ventilateur peut rester en fonctionnement même quand l'utilisation des micro-ondes est terminée.
- De la condensation peut se former sur la fenêtre de la porte, les parois intérieures et le bas de la cavité interne. C'est normal et cela n'impacte pas négativement le fonctionnement des micro-ondes. Essayez la condensation après la cuisson.

Accessoires



Plateau rotatif

Les aliments nécessitant beaucoup de chaleur venant de dessous peuvent être préparés directement sur le plateau rotatif.

Le plateau rotatif peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire.

Placez le plateau rotatif sur l'axe d'entraînement au centre de la cavité du four. Vérifiez qu'il est correctement inséré.




- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau rotatif.
- Le plateau rotatif peut supporter 5 kg max.
- Le plateau rotatif doit tourner pendant l'utilisation de tous les types de chauffe.

Avant la première utilisation de l'appareil


Ce chapitre vous indique tout ce que vous devez faire avant d'utiliser le four pour préparer le four pour la première fois. Lisez d'abord le chapitre concernant les consignes de sécurité.






Régler l'horloge

Une fois l'appareil branché, « 00:00 » clignote et l'appareil sonne une fois. Réglez l'horloge.

1. Tournez le bouton  /  pour la régler entre « 00:00 » et « 23:59 ».
2. Appuyez sur le bouton . L'horloge est réglée.

Faire chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du four neuf, faites-le chauffer à vide avec la porte fermée. L'idéal est une heure avec la fonction  Air chaud à 230 °C. Veillez à ce qu'il ne reste aucun reste d'élément d'emballage dans la cavité du four.

1. Utilisez le bouton des fonctions pour sélectionner  Air chaud.
2. Utilisez le bouton de la température pour régler une température de 230 °C.
3. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  /  pour régler la durée de cuisson sur 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton . Le four commence à chauffer.

Nettoyer le plateau rotatif






Avant d'utiliser le plateau rotatif pour la première fois, nettoyez-le intégralement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

Régler le four


Il y a de nombreux réglages possibles du four. Nous allons vous expliquer comment régler le type de chauffe et la température désirés ou la fonction gril. Vous pouvez aussi régler la durée de cuisson du four selon votre plat. Pour cela, consultez le chapitre *Réglages temporels*.

Régler le type de chauffe et la température



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

1. Réglez le bouton des fonctions sur .
2. La température par défaut de 180 °C clignote. Tournez le bouton  pour régler la température sur 200 °C.
3. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  pour régler la durée de cuisson sur 25 minutes.
4. Appuyez sur le bouton . Le four commence à chauffer.



Ouvrir la porte du four pendant l'utilisation

Le fonctionnement s'arrête temporairement. Après avoir refermé la porte, appuyez sur le bouton . Le fonctionnement reprend.



Mettre le fonctionnement en pause

Appuyez sur le bouton  pour mettre le fonctionnement en pause. Puis, appuyez sur le bouton  pour le poursuivre.

Modifier la durée de cuisson

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  pour modifier la durée de cuisson.

Modifier la température

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur  pour effectuer un nouveau réglage de la température. Tournez le bouton  pour régler la température.







Annuler le fonctionnement

Appuyez deux fois sur le bouton  pour annuler le fonctionnement.




Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide permet d'atteindre la température réglée particulièrement vite.

Il est disponible pour les types de chauffe suivants :

-  Air chaud 3D
-  Gril avec ventilateur
-  Micro-ondes + Air chaud
-  Micro-ondes + Gril avec ventilateur
-  Pizza
-  Micro-ondes + Pizza

Pour garantir le résultat de cuisson au four, mettez le plat dans la cavité du four uniquement quand la phase de préchauffage est terminée.

1. Réglez le type de chauffe et la température.
2. Appuyez sur le bouton . Le symbole  s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur le bouton . Le four commence à chauffer.

Fin du préchauffage

Le four bipes. Le symbole  clignote sur l'écran. Placez votre plat dans le four.

Annuler le préchauffage rapide

Pendant le réglage du préchauffage rapide, appuyez sur  pour l'annuler.

Pendant le préchauffage rapide, appuyez sur  ou  pour l'annuler. Vous pouvez aussi ouvrir la porte pour annuler cette fonction.

Remarque :

1. Le préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà sélectionné l'un des modes susmentionnés. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est éteinte.
2. Ouvrez la porte du four et mettez votre plat dedans uniquement quand le four sonne et que l'icône de préchauffage clignote.

Micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Les micro-ondes peuvent être utilisées seules, c'est-à-dire qu'elles seules agissent, ou combinées à un autre type de chauffe. Cette notice vous fournit des informations sur les ustensiles à four et le réglage des micro-ondes.

Remarque :

Le Guide de Cuisson Expert fournit des exemples de décongélation, chauffe et cuisson avec le four à micro-ondes.

Remarque :

Les incréments de réglage de la durée de fonctionnement sont les suivants :

0-1 minute	1 seconde
1-5 minutes	10 secondes
5-15 minutes	30 secondes
15-60 minutes	1 minute
60 minutes	5 minutes

Remarques concernant les ustensiles à four

Ustensiles à four appropriés

Les plats appropriés sont des ustensiles à four en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez aussi utiliser des plats de service. Cela vous permet d'éviter d'avoir à transférer les aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser des ustensiles à four comportant des décorations en or ou en argent que si leur fabricant garantit qu'ils sont appropriés pour l'usage avec les micro-ondes.

Ustensiles à four inappropriés

Les ustensiles à four métalliques ne sont pas appropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments mis dans des récipients métalliques couverts resteront froids.

Attention !

Production d'étincelles : Le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu éloigné d'au moins 2 cm des parois internes du four et de la paroi intérieure de sa porte. Les étincelles peuvent détruire le verre intérieur de la porte.

Tester des ustensiles à four

N'allumez jamais les micro-ondes s'il n'y a pas d'aliments dans le four. Le test suivant des ustensiles à four est la seule exception à cette règle.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas sûr que votre ustensile à four convient à l'usage avec les micro-ondes :

1. Faites chauffer l'ustensile à four vide à la puissance maximale pendant 1/2 à 1 minute.
2. Contrôlez sa température occasionnellement pendant cette durée.

L'ustensile à four doit rester froid ou tiède au toucher.

Si l'ustensile à four devient chaud ou s'il y a des étincelles, cela indique qu'il n'est pas approprié.

Régler la puissance des micro-ondes

Utilisez le bouton  pour régler la puissance des micro-ondes.









100 W	- Décongeler des aliments délicats - Décongeler des aliments de forme irrégulière - Ramollir de la crème glacée - Laisser la pâte lever
300 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
450 W	- Cuire des soupes ou du riz
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats contenant des œufs et du fromage
900 W	- Faire bouillir de l'eau, réchauffer - Cuire du poulet, du poisson, des légumes

Remarques

- Quand vous appuyez sur un bouton, la puissance sélectionnée s'affiche.
- La puissance des micro-ondes peut être réglée sur 900 W pour une durée maximale de 30 minutes. Avec les autres réglages de puissance, la durée maximale réglable est de 1 heure 30 minutes.

Régler les micro-ondes

Exemple : Régler une puissance des micro-ondes de 300 W et une durée de cuisson de 17 minutes


1. Appuyez sur le bouton . La puissance des micro-ondes par défaut de 900 W s'affiche et la durée de cuisson par défaut clignote.
2. Appuyez sur le bouton  pour activer la fonction micro-ondes. Tournez le bouton  /  pour régler la puissance des micro-ondes sur 300 W.
3. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  /  pour régler la durée de cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyez sur le bouton .

L'appareil se met en marche. L'écran commence à décompter la durée de cuisson.


Fin de la durée de cuisson

L'appareil bipe plusieurs fois. La fonction micro-ondes s'éteint.


Ouvrir la porte du four pendant l'utilisation

Le fonctionnement s'arrête temporairement. Après avoir refermé la porte, appuyez sur le bouton  . Le fonctionnement reprend.



Modifier la durée de cuisson

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur le bouton  . Tournez le bouton $- / +$ pour modifier la durée de cuisson.

Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur  pour effectuer un nouveau réglage de la puissance des micro-ondes. Tournez le bouton $- / +$ pour régler la puissance des micro-ondes.


Mettre le fonctionnement en pause

Appuyez brièvement sur le bouton  . Le four se met en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre le fonctionnement.

Annuler le fonctionnement

Appuyez deux fois sur le bouton  pour annuler le fonctionnement.

Remarques

- Quand vous réglez le bouton des fonctions sur  , la puissance des micro-ondes maximale réglable s'affiche toujours comme réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur reste en fonctionnement.


Fonction MicroCombi









Cette fonction utilise simultanément le gril et les micro-ondes. Les micro-ondes permettent de cuire vos plats plus vite et le gril de les dorer.

Toutes les puissances de micro-ondes peuvent être réglées.

Exception : 900 W








Régler la fonction MicroCombi

Exemple : Micro-ondes 100 W, 17 minutes et Air chaud  190 °C.

1. Réglez le bouton des fonctions sur  + .
2. La température par défaut de 180 °C clignote. Tournez le bouton  pour régler la température sur 190 °C.
3. La puissance des micro-ondes par défaut est de 300 W. Appuyez sur le bouton , puis tournez le bouton  pour régler la puissance des micro-ondes sur 100 W.
4. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  pour régler la durée de cuisson sur 17 minutes.
5. Appuyez sur le bouton .

L'appareil se met en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence.

Autre méthode de réglage :


1. Réglez le bouton des fonctions sur .
2. La température par défaut de 180 °C clignote. Tournez le bouton  pour régler la température sur 190 °C.
3. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  pour régler la durée de cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyez sur le bouton . La puissance des micro-ondes par défaut de 300 W clignote. Touchez le bouton  pour régler la puissance des micro-ondes sur 100 W.
5. Appuyez sur le bouton .

L'appareil se met en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence.



Fin de la durée de cuisson

Le four bipé. Le mode combiné est terminé.




Ouvrir la porte du four pendant la cuisson

Le fonctionnement s'arrête temporairement. Après avoir refermé la porte, appuyez brièvement sur le bouton . Le programme se poursuit.




Mettre le fonctionnement en pause

Appuyez brièvement sur le bouton . Le four se met en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre le fonctionnement.




Modifier la durée de cuisson

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur le bouton . Tournez le bouton  /  pour modifier la durée de cuisson.

Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur  pour effectuer un nouveau réglage de la puissance des micro-ondes. Tournez le bouton  /  pour régler la puissance des micro-ondes.

Modifier la température

Vous pouvez le faire à tout moment. Appuyez sur  pour effectuer un nouveau réglage de la température. Tournez le bouton  /  pour régler la température.

Annuler le fonctionnement

Appuyez deux fois sur le bouton  pour annuler le fonctionnement.

Programmes automatiques






Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Sélectionnez un programme et saisissez le poids d'aliments. Le programme automatique effectue les réglages optimaux. Vous pouvez choisir parmi 13 programmes.

Placez toujours les aliments dans la cavité du four froide.

Régler un programme

Après avoir sélectionné un programme, réglez le four. Le bouton de la température doit être dans la position arrêt (OFF).

Exemple : Programme 3 avec un poids de 1 kg.

1. Positionnez le bouton des fonctions sur programmes automatiques  . Le premier numéro de programme s'affiche à l'écran.
2. Tournez le bouton  pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyez sur le bouton  .
4. Tournez le bouton  pour régler le poids, la durée de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton  . Le programme démarre. Le décompte de la durée s'affiche.

Menu Auto

N° de programme	Catégorie	Article
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Plats d'accompagnement	Pommes de terre pelées/cuites
P 03*	Plats d'accompagnement	Pommes de terre grillées Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le four micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante.
P 04	Volaille/Poisson	Morceaux de poulet Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le four micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante.
P 05*	Pâtisserie	Gâteau
P 06*	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisserie	Quiche
P 08**	Réchauffer	Boissons/Soupes
P 09**	Réchauffer	Mets sur assiette
P 10**	Réchauffer	Sauce/Ragoût/Plat

P 11*	Pratique	Pizza surgelée
P 12*	Pratique	Frites au four Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le four micro-ondes combiné démarre automatiquement la phase suivante.
P 13*	Pratique	Lasagnes

Remarques

- Les programmes avec « * » incluent le préchauffage. Pendant le préchauffage, la durée de cuisson est en pause et le symbole de préchauffage est affiché. Quand le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et le symbole de préchauffage clignote.
- Les programmes avec « ** » utilisent uniquement les micro-ondes.

Fin du programme

Le four bip. Le four s'arrête de chauffer.

Changer le programme

Une fois que vous avez démarré le programme, son numéro s'affiche et le poids ne peut pas être modifié.

Annuler le programme






Appuyez deux fois sur le bouton  pour annuler le fonctionnement.

Modifier la durée de cuisson

Lors de l'utilisation des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier la durée de cuisson.

Programmes de décongélation

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

1. Positionnez le bouton des fonctions sur programmes automatiques  . Le premier numéro de programme s'affiche à l'écran.
2. Tournez le bouton  pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyez sur le bouton .
4. Tournez le bouton  pour régler le poids, la durée de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton  . Le programme démarre. Le décompte de la durée s'affiche.

Remarques

- **Préparer les aliments**

Utilisez des aliments surgelés à -18 °C et emballés en portions aussi fines que possible.

Sortez les aliments à décongeler de tous leurs emballages et pesez-les. Vous devez en connaître le poids pour régler le programme.

- La décongélation des viandes et volailles produira du liquide. Jetez ce liquide quand vous retournez les viandes ou volailles, ne l'utilisez jamais en aucun cas à d'autres usages et veillez à ce qu'il n'entre jamais en contact avec d'autres aliments.

- **Ustensiles à four**

Mettez les aliments dans un plat peu profond compatible micro-ondes (par exemple une assiette en porcelaine ou en verre) et non couvert.

- Lors de la décongélation de poulets ou de portions de poulet (d 01), un signal audible retentit en deux occasions pour indiquer de les retourner.

- **Temps de repos**


Les aliments décongelés doivent être laissés à reposer pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les grandes pièces de viande nécessitent une durée de repos plus longue que les petites pièces. Les pièces de viande plates et les pièces de viande hachée doivent être séparées les unes des autres avant d'être laissées à reposer.

Après cette durée, vous pouvez continuer de préparer les aliments, même si les pièces de viande épaisses sont encore congelées au cœur. Les abats peuvent être retirés des volailles à ce moment-là.

N° de programme	Décongélation	Plage de poids en kg
d 01*	Viande, Volaille et Poisson	0,20 - 1,00
d 02*	Pain, Gâteaux et Fruits	0,10 - 0,50



* Pendant la décongélation, placez les aliments sur la grille en position basse.

Réglages temporels

Votre four comporte plusieurs réglages temporels. Utilisez le bouton  pour afficher le menu et sélectionnez les différentes fonctions. Une fonction temporelle déjà réglée peut être modifiée directement avec le bouton $- / +$.

Régler le minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four. Le minuteur utilise un signal audio spécifique. Ainsi, vous savez si la durée du minuteur ou la durée de cuisson est écoulée.

1. Dans le mode d'attente : Appuyez sur le bouton  pour afficher le minuteur de cuisine. « 00:00 » s'affiche.
2. Tournez le bouton $- / +$ pour régler la durée du minuteur. La durée maximale est de 5 heures.
3. Appuyez sur le bouton  pour démarrer le minuteur.

Fin de la durée du minuteur

Le four bipe.

Annuler la durée du minuteur

Appuyez sur le bouton  pour annuler la durée du minuteur.

Régler la durée de cuisson

La durée de cuisson de votre plat peut être réglée sur le four. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'êtes pas obligé d'interrompre vos autres activités pour éteindre le four et que la durée de cuisson ne peut pas être dépassée accidentellement.


Le four se met en marche. Le décompte de la durée de cuisson s'affiche sur l'écran.

Fin de la durée de cuisson




Le four bipe. Le four s'arrête de chauffer.

Régler l'horloge

Une fois l'appareil branché, « 00:00 » clignote et l'appareil sonne une fois. Réglez l'horloge.

1. Tournez le bouton $- / +$ pour la régler entre « 00:00 » et « 23:59 ».
2. Appuyez sur le bouton . L'horloge est réglée.

Modifier le réglage de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton  pendant 3 s dans le mode d'attente. L'heure actuelle disparaît, puis l'heure clignote.
2. Tournez le bouton  pour régler l'heure, puis appuyez sur le bouton  pour confirmer le réglage.



Verrouillage enfant

Le four comporte un verrouillage enfant pour empêcher les enfants de l'allumer accidentellement.

Le four ne réagira alors à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent encore être réglés quand le verrouillage enfant a été activé.


Activer le verrouillage enfant

Exigence : Aucune fonction ou durée de cuisson ne doit être réglée.

Appuyez sur le bouton  pendant 3 s environ. Le symbole  s'affiche sur l'écran. Le verrouillage enfant est activé.

Désactiver le verrouillage enfant



Appuyez sur le bouton  pendant 3 s environ.

Le symbole  disparaît de l'écran. Le verrouillage enfant est désactivé.

Verrouillage enfant avec les opérations de cuisson automatiques

Quand des programmes de cuisson automatiques ont été réglés, le verrouillage enfant n'est pas disponible.

Cuisson express

1. Dans le mode d'attente, appuyez sur le bouton  pour démarrer une cuisson de 30 s à une puissance des micro-ondes de 900 W.
2. Pendant la cuisson (sauf pour les fonctions Décongélation et Menu Auto), chaque pression supplémentaire sur le bouton  accroît la durée de cuisson de 30 s jusqu'à la durée de cuisson MAX correspondante.

Nettoyage et entretien

L'entretien et le nettoyage soigneux de votre four à micro-ondes permettront de préserver son aspect d'origine et son bon fonctionnement. Nous expliquons dans ce chapitre comment vous devez entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de choc électrique !

Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur vapeur.



Risques de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez l'appareil refroidir.



Risques graves pour la santé !

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte de la cavité du four ou son joint est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte de la cavité du four ou son joint est endommagé. Contactez le service après-vente.

Remarques

- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, par exemple le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur le panneau de porte ressemblant à des taches sont dues aux reflets créés par la lumière du four.
- Les odeurs déplaisantes (par exemple après la préparation de poisson) peuvent être éliminées facilement. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Mettez aussi une cuillère dans le verre pour prévenir l'ébullition. Faites chauffer l'eau 1 à 2 minutes à la puissance maximale des micro-ondes.

Ustensiles et produits de nettoyage

Pour garantir que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation d'un ustensile ou produit de nettoyage, respectez les informations du tableau. N'utilisez pas :

- Produit nettoyant abrasif ou agressif.
- Grattoir verre ou métal pour nettoyer le verre de la porte de l'appareil.
- Grattoir verre ou métal pour nettoyer le joint de la porte.
- Éponges et tampons à récurer durs.
- Produit nettoyant à haute teneur d'alcool.

Lavez complètement les chiffons éponges neufs avant de les utiliser.

Laissez toutes les surfaces sécher intégralement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Ustensiles et produits de nettoyage
Devant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Devant de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les taches de tartre, graisse, amidon et albumine (par exemple les blancs d'œuf). De la corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spécial inox sont disponibles auprès du service après-vente et dans les boutiques spécialisées. N'utilisez pas de nettoyant pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Cavité du four	Eau chaude savonneuse ou solution de vinaigre : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas de spray pour four, d'autres nettoyants pour four agressif ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les ustensiles/produits de nettoyage des ustensiles de cuisson ne conviennent pas non plus. Ces articles rayeront les surfaces. Laissez les surfaces intérieures sécher entièrement.
Renforcement dans la cavité du four	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui suinte à l'intérieur de l'appareil via l'axe d'entraînement.
Grilles	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec des produits de nettoyage pour inox ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour verre : Nettoyez avec un torchon. N'utilisez pas de grattoir pour verre.
Joint	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un torchon, ne récurez pas. N'utilisez pas de grattoir verre ou métal pour nettoyer.

Spécifications techniques

Tension nominale	220-230 V~ 50 Hz
Puissance maximale	3350 W
Puissance de sortie nominale (Micro-ondes)	900 W
Courant nominal	15 A
Capacité du four	44 L
Diamètre du plateau rotatif	Ø 360 mm
Dimensions externes sans la poignée	595 (L) x 568 (P) x 454 (H) mm
Poids net	36 kg environ

THOMSON est une marque de Technicolor utilisée sous licence par DARTY.

Tableau de dépannage

Les dysfonctionnements ont souvent des causes simples. Consultez le tableau de dépannage avant de contacter le service après-vente.



Si vous n'obtenez pas le résultat souhaité pour un plat, consultez le chapitre « Guide de cuisson expert » dans lequel vous trouverez de nombreux conseils et astuces de cuisson.



Risque de choc électrique !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos techniciens qualifiés du service après-vente.

Tableau de dépannage

Problème	Cause possible	Solution/Information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Contrôlez le boîtier de fusible et le disjoncteur pour vérifier que l'appareil est en état de marche.
	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la fiche dans la prise électrique.
	Coupure de courant	Vérifiez que la lampe de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas.  s'affiche sur l'écran.	Le verrouillage enfant est activé.	Désactivez le verrouillage enfant (voir le chapitre « Verrouillage enfant »).
 s'affiche sur l'écran.	Coupure de courant	Réglez à nouveau l'horloge.
Le four ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez s'il y a des résidus ou des débris coincés dans la porte.
Il faut plus de temps que d'habitude pour chauffer les aliments avec les micro-ondes.	La puissance des micro-ondes sélectionnée est trop basse.	Réglez une puissance plus élevée.
	Une quantité plus grande que d'habitude a été mise dans l'appareil.	Doubler la quantité = Presque doubler la durée de cuisson.
	Les aliments sont plus froids que d'habitude.	Mélangez ou tournez les aliments avant de les cuire.
Le plateau tournant grince ou racle.	Il y a des saletés ou des débris dans la zone autour de l'axe d'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez intégralement les roulettes sous le plateau tournant et le renforcement du panneau inférieur de la cavité du four.
Un mode de fonctionnement ou une puissance spécifique ne peut pas être réglé.	La température, la puissance ou le réglage combiné n'est pas possible dans ce mode de fonctionnement.	Utilisez des réglages autorisés.

<i>E 1</i> s'affiche sur l'écran.	Le coupe-circuit thermique de sécurité a été activé.	Contactez le service après-vente.
<i>E 4</i> s'affiche sur l'écran.	Le coupe-circuit thermique de sécurité a été activé.	Contactez le service après-vente.
<i>E 11</i> s'affiche sur l'écran.	Il y a de l'humidité sur le panneau de contrôle	Laissez le panneau de contrôle sécher.
<i>E 17</i> s'affiche sur l'écran.	Échec de la chauffe rapide.	Contactez le service après-vente.

Acrylamide dans les aliments

Quels sont les aliments concernés ?

L'acrylamide est principalement généré dans les produits de pomme de terre ou de céréale chauffés à haute température, par exemple les chips de pomme de terre, les frites, les toasts, les petits pains, les pains, les pâtisseries (biscuits, pain d'épices, cookies).

Conseils pour limiter l'acrylamide à un minimum lors de la préparation des aliments

Généralités	Réduisez les durées de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés mais pas trop foncés. Les morceaux d'aliment épais et gros contiennent moins d'acrylamide.
Cuire des biscuits Frites au four	Max. 200 °C avec chauffes de voûte et de sole ou max. 180 °C dans le mode Air chaud 3D ou Air chaud. Max. 190 °C avec chauffes de voûte et de sole ou max. 170 °C dans le mode Air chaud 3D ou Air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez en couche uniforme et fine sur la plaque de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur la plaque de cuisson pour que les frites ne sèchent pas.

Conseils énergétiques et environnementaux

Ce chapitre fournit des conseils d'économie d'énergie lors de la cuisson et du grillage, et des conseils de mise au rebut appropriée de votre appareil.

Économies d'énergie

- Préchauffez le four exclusivement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instruction d'utilisation.
- Utilisez des plats de cuisson émaillés ou laqués de couleur noire ou sombre. Ils absorbent la chaleur particulièrement bien.
- Ouvrez la porte du four aussi peu souvent que possible pendant la cuisson.
- Si vous devez cuire plusieurs gâteaux, il est préférable de les cuire les uns après les autres. Ainsi le four reste chaud et cela permet de réduire la durée de cuisson du gâteau suivant. Vous pouvez aussi placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.
- Lors des cuissons prolongées, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson et terminer la cuisson avec la chaleur résiduelle.

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

Guide de cuisson expert

Dans ce chapitre, vous trouverez une sélection de recettes et les réglages idéaux pour celles-ci. Nous y indiquons quel type de chauffe et quelle température ou puissance des micro-ondes sont les plus appropriés pour votre plat. Vous y trouverez des informations sur les accessoires appropriés et la hauteur à laquelle ils doivent être insérés. Il y a aussi des conseils sur les ustensiles à four et les méthodes de préparation.

Remarques

- Les valeurs indiquées dans les tableaux s'appliquent toujours à des aliments placés dans la cavité du four froide et vide. Préchauffez l'appareil uniquement si le tableau l'indique. Avant d'utiliser l'appareil, sortez de la cavité du four tous les accessoires que vous ne comptez pas utiliser.
- Ne recouvrez pas les accessoires avec du papier sulfurisé tant qu'ils n'ont pas préchauffé.
- Les durées spécifiées dans les tableaux ne sont fournies qu'à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la composition des aliments.
- Utilisez les accessoires fournis. Des accessoires additionnels peuvent être obtenus auprès de distributeurs spécialisés ou du service après-vente.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de four pour sortir les accessoires et les ustensiles à four de la cavité du four.

Décongeler, réchauffer et cuire avec les micro-ondes

Les tableaux suivants vous fournissent de nombreux réglages et options pour les micro-ondes.

Les durées spécifiées dans les tableaux ne sont fournies qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier selon les ustensiles à four utilisés, la qualité, la température et la consistance des aliments.

Des plages de durée sont souvent spécifiées dans les tableaux. Réglez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la si nécessaire.

Vous utilisez peut-être des quantités différentes de celles spécifiées dans les tableaux. D'une manière générale, la règle suivante peut être appliquée : Quantité double : un peu moins du double de la durée de cuisson. Quantité moitié moindre : la moitié de la durée de cuisson.

Décongeler

Remarques

- Placez les aliments surgelés dans un récipient ouvert sur la grille en position basse.
- Les parties délicates, par exemple les ailes et pattes de poulet ou les couches externes grasses des rôtis peuvent être recouvertes avec de petits morceaux de papier aluminium. Le papier

aluminium ne doit pas toucher les parois de la cavité du four. Vous pouvez retirer le papier aluminium à la moitié de la durée de décongélation.

- Tournez ou mélangez les aliments une ou deux fois pendant la durée de décongélation. Les gros aliments doivent être retournés plusieurs fois. Quand vous les tournez, retirez le liquide généré par la décongélation.
- Laissez les aliments décongelés reposer à la température de la pièce pendant 10 à 60 minutes supplémentaires pour que leur température se stabilise. Les abats peuvent être retirés des volailles à ce moment-là.

Décongélation	Poids	Réglages de la puissance des micro-ondes en watts et de la durée de cuisson en minutes	Remarques
Pièces de viande entière (bœuf, veau ou porc - désossé ou non)	800 g	300 W, 15 minutes + 100 W, 10-20 minutes	Retournez plusieurs fois.
	1 kg	300 W, 20 minutes + 100 W, 15-25 minutes	
	1,5 kg	300 W, 30 minutes + 100 W, 20-30 minutes	
Viandes en morceaux ou tranches de bœuf, veau ou porc	200 g	300 W, 3 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Séparez les parties décongelées quand vous les retournez.
	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
	800 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
Viande émincée, mélangée	200 g	100 W, 10-15 minutes	Aliments surgelés plats si possible Retournez plusieurs fois, retirez la viande décongelée.
	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
	800 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 15-20 minutes	
Volaille ou portions de volaille	600 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Retournez pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 minutes + 100 W, 25-30 minutes	
Canard	2 kg	300 W, 20 minutes + 100 W, 30-40 minutes	Retournez plusieurs fois.
Filet, steak ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Séparez les parties décongelées.
Poisson entier	300 g	300 W, 3 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
	600 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Légumes (ex. : petit-pois)	300 g	300 W, 10-15 minutes	Mélangez délicatement pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Fruits (ex. : framboises)	300 g	300 W, 7-10 minutes	Mélangez délicatement pendant la décongélation et séparez les parties
	500 g	300 W, 8 minutes + 100 W, 5-10 minutes	

			décongelées.
Beurre, décongélation	125 g	300 W, 1 minute + 100 W, 2-4 minutes	Enlevez tous les éléments d'emballage.
	250 g	360 W, 1 minute + 100 W, 2-4 minutes	
Pain	500 g	300 W, 6 minutes + 100 W, 5-10 minutes	Retournez pendant la cuisson.
	1 kg	300 W, 12 minutes + 100 W, 15-25 minutes	
Gâteaux secs (ex. : génoise)	500 g	100 W, 15-20 minutes	Uniquement les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière. Séparez les gâteaux.
	750 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	
Gâteaux humides (ex. : flan aux fruits, gâteau au fromage)	500 g	300 W, 5 minutes + 100 W, 10-15 minutes	Uniquement les gâteaux sans glaçage, crème ou crème pâtissière. Séparez les gâteaux.
	750 g	300 W, 7 minutes + 100 W, 10-15 minutes	

- Placez les aliments directement sur le plateau rotatif.

Décongélation, chauffe et cuisson d'aliments surgelés

Remarques

- Sortez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus vite et plus uniformément dans un ustensile à four compatible micro-ondes. Les différentes parties des plats peuvent ne pas nécessiter la même durée pour chauffer.
- Les aliments à plat cuisent plus vite que ceux empilés. Vous devez donc répartir les aliments pour qu'ils soient au maximum à plat dans l'ustensile à four. Les différents aliments ne doivent pas être placés en couches les uns sur les autres.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle approprié pour votre ustensile à four, utilisez une assiette ou du film spécial micro-ondes.
- Mélangez ou tournez les aliments 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la chauffe, laissez les aliments reposer pendant 2 à 5 minutes supplémentaires pour que leur température s'uniformise.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de four pour sortir les plats du four.
- Cela permettra aux aliments de conserver leurs saveurs propres et nécessitera moins d'assaisonnement.

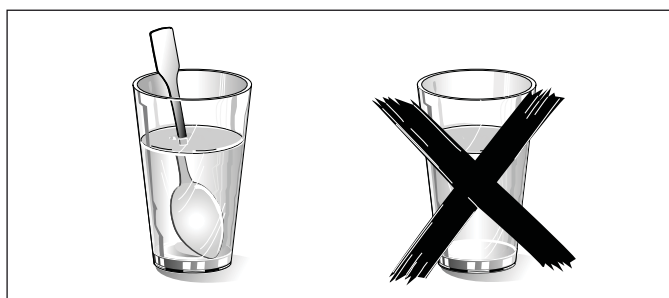
Décongélation, chauffe et cuisson d'aliments surgelés	Poids	Réglages de la puissance des micro-ondes en watts et de la durée de cuisson en minutes	Remarques
Menu, Plat sur assiette, Plat préparé	300-400 g	700 W, 10-15 minutes	Sortez le plat de l'emballage et couvrez-le pour la chauffe.
Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 minutes	Ustensile à four avec couvercle

Ragoûts	500 g	700 W, 10-15 minutes	Ustensile à four avec couvercle
	1 kg	700 W, 20-25 minutes	
Tranches ou morceaux de viande en sauce (ex. : goulasch)	500 g	700 W, 15-20 minutes	Ustensile à four avec couvercle
	1 kg	700 W, 25-30 minutes	
Poisson (ex. : filet)	400 g	700 W, 10-15 minutes	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 minutes	
Plats d'accompagnement (ex. : riz, pâtes)	250 g	700 W, 2-5 minutes	Ustensile à four avec couvercle. Ajoutez du liquide.
	500 g	700 W, 8-10 minutes	
Légumes (ex. : petits pois, brocolis, carottes)	300 g	700 W, 8-10 minutes	Ustensile à four. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau.
	600 g	700 W, 15-20 minutes	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11-16 minutes	Faites cuire sans ajouter d'eau.

Chauffer des aliments



Risque de brûlures !



Il y a un risque d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. C'est-à-dire que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les bulles habituelles n'atteignent sa surface. Même si le récipient n'est que légèrement déplacé, il peut y avoir une soudaine ébullition du liquide et des projections. Lors de la chauffe de liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela permet de prévenir l'ébullition retardée.

Attention !

Le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu éloigné d'au moins 2 cm des parois internes du four et de la paroi intérieure de sa porte. Les étincelles peuvent détériorer irrémédiablement le verre intérieur de la porte.

Remarques

- Sortez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus vite et plus uniformément dans un ustensile à four compatible micro-ondes. Les différentes parties des plats peuvent ne pas nécessiter la même durée pour chauffer.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle approprié à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial micro-ondes.
- Mélangez ou retournez plusieurs fois les aliments pendant la durée de chauffe. Contrôlez la température.
- Après la chauffe, laissez les aliments reposer pendant 2 à 5 minutes supplémentaires pour que leur température s'uniformise.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de four pour sortir les plats du four.
- Placez les aliments directement sur le plateau rotatif.

Chauffer des aliments	Poids	Réglages de la puissance des micro-ondes en watts et de la durée de cuisson en minutes	Remarques
Menu, Plat sur assiette, Plat préparé	350-500 g	700 W, 5-10 minutes	Sortez le plat de l'emballage et couvrez-le pour la chauffe.
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 minutes	Attention ! Mettez une cuillère dans le verre. Ne surchauffez pas les boissons alcoolisées. Contrôlez pendant la chauffe.
	300 ml	900 W, 2-3 minutes	
	500 ml	900 W, 3-4 minutes	
Aliments pour bébé (ex. : biberon)	50 ml	300 W, 1 minute environ	Placez les biberons sur le panneau inférieur de la cavité du four sans tétine ni couvercle. Secouez ou mélangez après la chauffe. Vous devez contrôler la température.
	100 ml	300 W, 1-2 minutes	
	200 ml	300 W, 2-3 minutes	
Soupe	175 g	900 W, 2-3 minutes	
1 tasse			
2 tasses	175 g chaque	900 W, 4-5 minutes	
4 tasses	175 g chaque	900 W, 5-6 minutes	
Tranches ou morceaux de viande en sauce (ex. : goulasch)	500 g	700 W, 10-15 minutes	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5-10 minutes	Ustensile à four avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 minutes	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 minutes	Ajoutez un peu de liquide.
	300 g	700 W, 3-5 minutes	

Cuire des aliments

Remarques

- Les aliments à plat cuisent plus vite que ceux empilés. Vous devez donc répartir les aliments pour qu'ils soient au maximum à plat dans l'ustensile à four. Les différents aliments ne doivent pas être placés en couches les uns sur les autres.
- Placez les aliments directement sur le plateau rotatif.
- Faites cuire les aliments dans un ustensile à four avec un couvercle. Si vous n'avez pas de couvercle approprié pour votre ustensile à four, utilisez une assiette ou du film spécial micro-ondes.
- Cela permettra aux aliments de conserver leurs saveurs propres et nécessitera moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant 2 à 5 minutes supplémentaires pour que leur température s'uniformise.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de four pour sortir les plats du four.

Cuire des aliments	Poids	Puissance des micro-ondes en watts et durée de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier frais sans abats	1,5 kg	700 W, 30-35 minutes	Retournez à la moitié de la durée de cuisson.
Filet de poisson frais	400 g	700 W, 5-10 minutes	
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 minutes	Coupez en morceaux de même taille, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g et mélangez pendant la cuisson.
	500 g	700 W, 10-15 minutes	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 minutes	Coupez en morceaux de même taille, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g et mélangez pendant la cuisson.
	500 g	700 W, 11-14 minutes	
	750 g	700 W, 15-22 minutes	
Riz	125 g	700 W, 7-9 minutes + 300 W, 15-20 minutes	Ajoutez une double quantité de liquide et utilisez un ustensile à four profond avec couvercle.
	250 g	700 W, 10-12 minutes + 300 W, 20-25 minutes	
Aliments sucrés (ex. : flanc instantané)	500 ml	700 W, 7-9 minutes	Mélangez 2 à 3 fois avec un fouet pendant la chauffe.
Fruits, compote	500 g	700 W, 9-12 minutes	

Popcorn aux micro-ondes Remarques

- Utilisez un ustensile à four en verre plat résistant à la chaleur (par exemple le couvercle d'un plat à four), une assiette en verre ou un plateau en verre (Pyrex).
- Placez toujours l'ustensile de four sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ou très recourbée.
- Effectuez les réglages décrits dans le tableau. Vous pouvez adapter les durées en fonction des produits et des quantités.

- Pour que le popcorn ne brûle pas, sortez brièvement le sachet de popcorn du four après 1 min 30 s et secouez-le. Faites attention, car le sachet sera très chaud !



Risque de brûlures !

- Ouvrez le sachet de popcorn en faisant attention, car de la vapeur brûlante peut en sortir.
- Ne réglez jamais la puissance des micro-ondes maximale.

	Poids	Accessoires	Puissance des micro-ondes en watts et durée de cuisson en minutes
Popcorn aux micro-ondes	1 sachet, 100 g	Ustensiles à four	700 W, 3-5 minutes

Conseils concernant les micro-ondes

Si vous ne trouvez pas d'informations de réglage pour la quantité d'aliments que vous voulez préparer, augmentez ou réduisez la durée de cuisson en appliquant la règle générale suivante :

Quantité double = Presque doubler la durée de cuisson.
Quantité deux fois moindre = Réduire de moitié la durée de cuisson.

Les aliments sont devenus trop secs.

La prochaine fois, réglez une durée de cuisson plus courte ou réglez une puissance de micro-ondes inférieure. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.

Si une fois la durée écoulée, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits, allongez la durée.

Les grandes quantités et les aliments empilés haut nécessitent des durées plus longues.

Si une fois la durée écoulée, les aliments sont trop cuits sur les bords mais non cuits au cœur, mélangez-les pendant la cuisson et la fois suivante réglez une puissance de micro-ondes plus élevée et une durée de cuisson plus longue.

Après la décongélation, si la volaille ou la viande est décongelée à l'extérieur mais pas au cœur, la prochaine fois réglez une puissance de micro-ondes inférieure.

Quand vous décongelez de grandes quantités, retournez-les plusieurs fois.

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques
















- Les durées fournies s'appliquent aux aliments mis dans le four froid.
- La durée et la température de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité d'aliments. C'est pourquoi les tableaux indiquent des plages de température. Commencez avec une




température plus basse et utilisez si nécessaire un réglage supérieur la fois suivante, car une température plus basse permet d'obtenir un doré plus uniforme.

- Des informations supplémentaires sont fournies dans les conseils de cuisson des gâteaux et pâtisseries des tableaux suivants.
- **Placez toujours les moules à gâteau au centre de la grille en position basse. Mais placez les aliments avec « ** » sur le plateau rotatif.**

Moules à gâteau








Remarque : Il est préférable d'utiliser des moules à gâteau métalliques de couleur foncée.





Cuisson dans des moules à gâteau	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Génoise simple	Moule à savarin/Moule à gâteau		170-180	100	40-50
Génoise délicate (ex. : sandcake)*	Moule à savarin/Moule à gâteau		150-170		70-90
Fond de tarte génoise	Moule spécial fond de tarte		160-180		30-40
Tarte aux fruits délicats, génoise	Moule à charnière/Moule à savarin		170-180	100	35-45
Fond génoise, 2 œufs	Moule spécial fond de tarte		160-170		20-25
Tarte génoise, 6 œufs	Moule à charnière de couleur foncée		170-180		35-45
Fond de tarte pâte brisée avec croûte	Moule à charnière de couleur foncée		170-190		30-40
Tarte aux fruits/Gâteau au fromage avec fond en pâte brisée*	Moule à charnière de couleur foncée		170-190	100	35-45
Tarte au fromage à la suisse**	Moule à charnière de couleur foncée		190-200		45-55
Gâteau couronne	Moule à savarin		170-180		40-50
Pizza, pâte fine, garniture légère**	Plaque à pizza ronde		220-230		15-25
Gâteaux salés**	Moule à charnière de couleur foncée		200-220		50-60
Gâteau aux noix	Moule à charnière de couleur foncée		170-180	100	35-45
Pâte à la levure avec garniture sèche	Plaque à pizza ronde		160-180		50-60
Pâte à la levure avec garniture humide	Plaque à pizza ronde		170-190		55-65

Pain tressé avec 500 g de farine	Plaque à pizza ronde		170-190		35-45
Stollen avec 500 g de farine	Plaque à pizza ronde		160-180		60-70
Strudel, sucré	Plaque à pizza ronde		190-210	180	35-45

* Laissez le gâteau refroidir dans le four pendant 20 minutes environ.

** Placez les aliments sur le plateau rotatif.

Petits gâteaux/pâtisseries	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Biscuits	Plaque à pizza ronde		150-170	25-35
Macarons	Plaque à pizza ronde		110-130	35-45
Meringue	Plaque à pizza ronde		100	80-100
Muffins	Moule à muffins sur la grille		160-180	35-40
Pâte à choux	Plaque à pizza ronde		200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plaque à pizza ronde		190-200	35-45
Gâteau à pâte levée	Plaque à pizza ronde		200-220	25-35

Pains et petits pains	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque à pizza ronde		210-230	50-60
Pain plat	Plaque à pizza ronde		220-230	25-35
Petits pains	Plaque à pizza ronde		210-230	25-35
Petits pains à pâte levée sucrée	Plaque à pizza ronde		200-220	15-25

Conseils de cuisson des gâteaux et pâtisseries

Pour cuire vos propres recettes, vous pouvez vous inspirer des indications concernant les préparations similaires dans les tableaux.

Utilisez des moules à gâteau en silicone, verre, plastique ou céramique.

Les moules à gâteau doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Les gâteaux dans ces moules seront moins dorés. Lors de l'utilisation des micro-ondes, la durée de cuisson sera plus courte que la durée indiquée dans les tableaux.

Comment savoir que la génoise est suffisamment cuite.

10 minutes environ avant la fin de la durée de cuisson spécifiée dans la recette, piquez le gâteau avec une pique

	à apéritif en son point le plus haut. Quand vous ressortez la pique à apéritif, si elle est propre, cela indique que le gâteau est cuit.
Le gâteau s'affaisse.	Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four 10° plus bas et prolongez la durée de cuisson. Respectez les durées de mixage spécifiées dans les recettes.
Le gâteau a levé en son centre, mais moins sur le pourtour.	Graissez uniquement le fond du moule à charnière. Après la cuisson, démoulez délicatement le pourtour du gâteau avec un couteau.
Le gâteau a trop noirci.	Réglez une température plus basse et une durée de cuisson un peu plus longue.
Le gâteau est trop sec.	Une fois cuit, faites de petits trous dans le gâteau avec un cure-dents. Puis saupoudrez du jus de fruit ou une boisson alcoolisée par-dessus. La prochaine fois, réglez une température 10° plus élevée et réduisez la durée de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par exemple un gâteau au fromage) a une belle apparence, mais il est flasque à l'intérieur (collant, zébré d'eau).	Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Lors de la cuisson des gâteaux avec garniture humide, faites d'abord cuire la base, couvrez d'amandes ou de miettes de pain, puis ajoutez la garniture. Respectez les recettes et les durées de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas quand le moule est retourné.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes supplémentaires, il sera alors plus facile à démouler. S'il reste toujours collé, décollez-le délicatement sur les bords avec un couteau. Retournez à nouveau le moule à gâteau et couvrez-le plusieurs fois avec un tissu mouillé et froid. La prochaine fois, graissez le moule et saupoudrez un peu de miettes de pain dedans.
Vous avez mesuré la température du four avec un thermomètre et trouvé une différence.	La température du four est mesurée par le fabricant après une période spécifique en utilisant une grille de test au centre de la cavité du four. Les accessoires et ustensiles de four affectent la mesure de la température, il y a donc toujours une différence quand vous mesurez la température vous-même.
Il y a des étincelles entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans la cavité du four. Si cela ne règle pas le problème, poursuivez la cuisson mais sans les micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtir et griller

À propos des tableaux

La durée et la température de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliments cuits. C'est pourquoi les tableaux indiquent des plages de température. Commencez avec une température plus basse et utilisez si nécessaire un réglage supérieur la fois suivante.

Pour plus d'informations, consultez le chapitre *Conseils pour rôtir et griller* et après les tableaux.

Ustensiles à four

Vous pouvez utiliser tout ustensile à four résistant à la chaleur approprié pour l'usage avec les micro-ondes. Les plats métalliques ne conviennent pas pour rôtir avec les micro-ondes.

L'ustensile à four peut devenir brûlant. Portez des gants de four pour le sortir du four.

Placez les ustensiles à four en verre chauds sur un torchon sec après les avoir sortis du four. Le verre peut se briser s'il est placé sur une surface humide ou froide.

Conseils pour rôtir

Remarques

- Utilisez un plat à rôtir profond pour rôtir les viandes et les volailles.
- Vérifiez que la taille de votre ustensile à four est appropriée à la cavité du four. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande :
Recouvrez les deux tiers environ du fond de l'ustensile à four avec du liquide. Ajoutez un peu plus de liquide pour les rôtis en cocotte. Retournez les pièces de viande à la moitié de la durée de cuisson. Quand le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de la viande.
- Volaille :
Retournez les pièces de viande après les 2/3 de la durée de cuisson.

Conseils pour griller

Remarques

- Maintenez toujours la porte du four fermée pour griller et ne préchauffez pas.
- Dans la mesure du possible, les aliments à griller doivent être de la même épaisseur. Les steaks doivent avoir une épaisseur de 2 à 3 cm au minimum. Cela leur permet de brunir uniformément tout en restant savoureux et juteux. Ne salez pas les steaks tant qu'ils ne sont pas grillés.
- Utilisez des pinces pour retourner les aliments que vous grillez. Si vous percez la viande avec une fourchette, les jus en sortiront et elle sèchera.
- Les viandes rouges (par exemple le bœuf) brunissent plus vite que les viandes blanches (par exemple le veau ou le porc). Lors du grillage de poisson ou de viande claire, ils ne sont souvent que légèrement brunis en surface alors qu'ils sont déjà cuits et juteux à cœur.
- L'élément de grillage s'allume et s'éteint automatiquement. C'est normal. Le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produit.

Bœuf

Remarques

- Retournez le bœuf en cocotte après 1/3 à 2/3 de la durée de cuisson. Pour terminer, laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires environ.
- Retournez les filets et les aloyaux à la moitié de la durée de cuisson. Pour terminer, laissez-les reposer pendant 10 minutes supplémentaires environ.
- Retournez les steaks aux 2/3 de la durée de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C), Réglage du gril	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Bœuf en cocotte, 1 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☉	180-200		120-143
Filet de bœuf, moyen, 1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle	☉	180-200	100	30-40
Aloyau, moyen, 1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle		210-230	100	30-40
Steak, moyen, 3 cm d'épaisseur**	Grille en position haute	—	3		Chaque côté : 10-15

* Grille en position basse

** Grille en position haute

Veau

Remarque : Retournez les rôtis et les jarrets à la moitié de la durée de cuisson. Pour terminer, laissez-les reposer pendant 10 minutes supplémentaires environ.

Veau	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Rôti de veau, 1 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☉	180-200		110-130
Jarret de veau, 1,5 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☉	200-220		120-130

* Grille en position basse

Porc

Remarques

- Retournez les rôtis de porc maigres et les rôtis sans couenne à la moitié de la durée de cuisson. Pour terminer, laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires environ.

- Placez le rôti dans l'ustensile à four avec la couenne en haut. Entaillez la couenne. Ne retournez pas le rôti. Pour terminer, laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires environ.
- Ne retournez pas les filets ou les côtelettes de porc. Pour terminer, laissez-les reposer pendant 5 minutes supplémentaires environ.
- Retournez le cou de porc après les 2/3 de la durée de cuisson.

Porc	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C), Réglage du gril	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Rôti sans couenne (ex. : cou), 750 g environ*	Ustensile à four avec couvercle	☼	220-230	100	40-50
Rôti avec couenne (ex. : épaule) 1,5 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle	☼	190-210		130-150
Filet de porc, 500 g environ*	Ustensile à four avec couvercle	☼	220-230	100	25-30
Rôti de porc, maigre, 1 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☼	210-230	100	60-80
Porc fumé à l'os, 1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle	☼		300	1 ^{er} côté : environ 15-20 2 ^e côté : environ 10-15
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur**		—	3		

* Grille en position basse

** Grille en position haute

Agneau

Remarque : Retournez le gigot d'agneau à la moitié de la durée de cuisson.

Agneau	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Selle d'agneau à l'os, 1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle	☼	210-230		40-50
Gigot d'agneau à l'os, moyen, 1,5 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☼	190-210		90-95

* Grille en position basse

Divers

Remarques

- Pour terminer, laissez les pains de viande reposer pendant 10 minutes supplémentaires environ.
- Retournez les saucisses aux 2/3 de la durée de cuisson.

Divers	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C), Réglage du gril	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Pain de viande, 1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle	☼	180-200	700 W + 100 W	
4 à 6 saucisses à griller 150 g environ chacune**		—	3		Chaque côté : 10-15

* Grille en position basse

** Grille en position haute

Volaille

Remarques

- Placez les blancs de poulet et les poulets entiers avec la poitrine en bas. Retournez-les aux 2/3 de la durée de cuisson.
- Placez les poulardes avec la poitrine en bas. Retournez-les après 30 minutes et réglez la puissance des micro-ondes sur 180 W.
- Placez les demi-poulets et les portions de poulet avec la peau en haut. Ne les retournez pas.
- Placez les magrets de canard et d'oie avec leur peau en haut. Ne les retournez pas.
- Retournez les cuisses d'oie à la moitié de la durée de cuisson. Piquez la peau.
- Placez les blancs et les cuisses de dinde avec la peau en bas. Retournez-les aux 2/3 de la durée de cuisson.

Volaille	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C), Réglage du gril	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Poulet, entier, 1,2 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☼	220-230	300	35-45
Poularde, entière, 1,6 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	☼	220-230	300 100	30 20-30
Poulet, coupé en deux, 500 g chacun*	Ustensile à four sans couvercle	☼	180-200	300	30-35
Poulet, portions, 800 g environ*	Ustensile à four sans couvercle	☼	210-230	300	20-30
Blanc de poulet	Ustensile à	☼	190-210	100	30-40

avec peau et os, 2 pièces, 350-450 g environ*	four sans couvercle	—	3	100	20-30
Magret de canard avec peau, 2 pièces, 300-400 g chacun**	Ustensile à four sans couvercle	—	3	100	20-30
Magret d'oie, 2 pièces, 500 g chacun*	Ustensile à four sans couvercle	⊗	210-230	100	25-30
Cuisse d'oie, 4 pièces, 1,5 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle	⊗	210-230	100	30-40
Blanc de dinde, 1 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	⊗	200-220		90-100
Pilons de dinde, 1,3 kg environ*	Ustensile à four avec couvercle	⊗	200-220	100	50-60

* Grille en position basse

** Grille en position haute

Poisson

Remarques

- Pour griller, placez le poisson entier (ex. : truite) au milieu de la grille en position haute.
- Graissez préalablement la grille avec de l'huile.

Poisson	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Steak de poisson (ex. : saumon), 3 cm d'épaisseur, grillé	Grille en position haute	—	3	20-25
Poisson entier, 2-3 pièces, 300 g chacun, grillé	Grille en position haute	—	3	20-30

Conseils pour rôtir et griller

Le tableau ne fournit pas d'informations sur le poids des rôtis.

Pour les petits rôtis, réglez une température plus élevée et une durée de cuisson plus courte. Pour les gros rôtis, réglez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.

Comment savoir qu'un rôti est cuit.





Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les boutiques spécialisées) ou effectuez un test à la cuillère. Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il paraît ferme, c'est qu'il est prêt. Si la cuillère s'enfonce dedans, il faut le cuire un peu plus longtemps.

Le rôti a une belle apparence, mais ses jus sont brûlés.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a une belle apparence, mais ses jus sont trop clairs et liquides.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas suffisamment cuit.	Découpez le rôti. Préparez la sauce dans le plat à rôti et placez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson de la viande uniquement avec les micro-ondes.

Gratins, toasts avec garnitures

Remarques

- Les valeurs fournies dans les tableaux s'appliquent aux aliments placés dans le four froid.
- Pour les plats gratinés (lasagnes, gratins de pommes de terre), utilisez les micro-ondes et un plat à four résistant à la chaleur de 4 à 5 cm de profondeur.
- Placez le plat sur la grille en position basse.
- Laissez les gratins continuer de cuire dans le four pendant 5 minutes supplémentaires après l'avoir éteint.
- Fromage sur toast :
Prégrillez les tranches de pain.

Gratins, toasts	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C), Réglage du gril	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Gratin sucré, 1,5 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle		140-160	300	25-35
Gratin salé, préparé avec des ingrédients cuits, 1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle		150-160	700	20-25
Lasagnes, fraîches*	Ustensile à four sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin de pommes de terre préparé avec des ingrédients crus, 1,1 kg environ*	Ustensile à four sans couvercle		180-200	700	25-30
Toast avec garniture, 4 tranches**			3		8-10

* Grille en position basse

** Grille en position haute

Plats préparés, surgelés

Remarques

- Respectez les instructions présentes sur l'emballage.
- Les valeurs fournies dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans le four froid.
- N'empilez pas les frites, croquettes ou galettes de pomme de terre les unes sur les autres. Retournez les aliments à la moitié de la durée de cuisson.
- Placez les aliments directement sur le plateau rotatif.

Plats préparés	Accessoires	Type de chauffe	Température (°C)	Puissance des micro-ondes (W)	Durée de cuisson (minutes)
Pizza à pâte fine*	Plateau rotatif		220-230		10-15
Pizza à pâte profonde	Plateau rotatif			700	3
			220-230		13-18
Mini pizza*	Plateau rotatif		220-230		10-15
Pizza baguette*	Plateau rotatif			700	2
			220-230		13-18
Frites	Plateau rotatif		220-230		8-13
Croquettes*	Plateau rotatif		210-220		13-18
Rösti, galettes de pomme de terre fourrées	Plateau rotatif		200-220		25-30
Baguette ou petit pain partiellement cuit	Grille en position basse		170-180		13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau rotatif		210-230		10-20
Bâtonnets et nuggets de poulet	Plateau rotatif		200-220		15-20
Lasagnes, 400 g environ**	Grille en position basse		220-230	700	12-17

* Préchauffez la cavité du four pendant 5 minutes.

** Placez les aliments dans un ustensile à four résistant à la chaleur approprié.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.