

시방회차: 1

날짜: 2003년 7월 21일

시방번호: 03M0C08950

P/No: 3828W5A3616

담당자: 김영진

변경 내용: Key 문구수정, 49P 문구수정

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Précautions

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son système de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de sécurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte ; ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes.

Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés.

Ne confier cet appareil pour réglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service après-vente.

Attention

Vérifier les temps de cuisson.
Une cuisson excessive peut enflammer
un aliment et endommager le four.

Lors du réchauffage de liquides, soupes, sauces et boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans apparition de bulles. Cette condition peut entraîner un bouillonnement soudain sur le liquide chaud. Pour éviter ce risque, suivre les étapes ci-dessous:

1. Éviter d'utiliser des récipients à bard droit avec col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
4. Après le réchauffage, laisser reposer dans le four quelques minutes, agiter ou secouer de nouveau les liquides (en particulier, le contenu des biberons et des récipients d'aliments pour nourrissons) et vérifier leur température avant consommation afin d'éviter les brûlures (biberons et récipients d'aliments pour nourrissons, notamment). Faire attention en anipulant le récipient.

Attention

Laisser reposer un instant l'aliment
réchauffé au micro-onde et tester
la température avant consommation.
Notamment les biberons et petits pots.

Sommaire

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

Un appareil très sûr

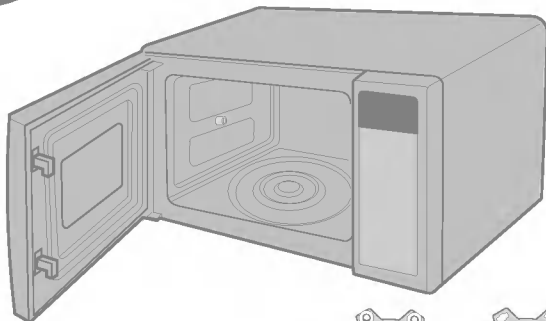
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.

| | |
|--|---------|
| Précautions | 37 |
| Sommaire | 38 |
| Déballage de l'appareil et Installation | 39 ~ 40 |
| Réglage Horloge | 41 |
| Sécurité Enfant | 42 |
| Cuisson Micro-ondes | 43 |
| Niveau de Puissance | 44 |
| Cuisson En deux phases | 45 |
| Fonction Départ Instantané | 46 |
| Plus ou moins de cuisson | 47 |
| Cuisson Au Gril | 48 |
| Cuisson Par Convection | 49 ~ 50 |
| Cuisson Combiné | 51 ~ 52 |
| Décongélation Automatique | 53 ~ 54 |
| Décongélation rapide | 55 ~ 56 |
| Cuisson automatique | 57 ~ 62 |
| Tournebroche Montage | 63 |
| Tournebroche Installation et Cuisson | 64 ~ 65 |
| Précautions D'emploi | 66 |
| Ustensiles pour Micro-ondes | 67 |
| Caractéristiques des Aliments Et cuisson Micro-ondes | 68 ~ 69 |
| Questions et Réponses | 70 |
| Avertissements et Spécifications Techniques | 71 |

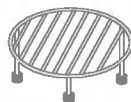
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serez rapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant sur l'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer tous les accessoires et emballages. Vérifiez que le four n'a pas été endommagé pendant la livraison.

Déballage de l'appareil et Installation

1 Déballer le four et poser-le sur une surface plane.

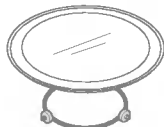


Grille haute

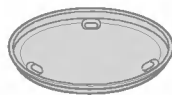


Grille basse

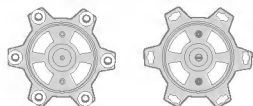
Plateau tournant



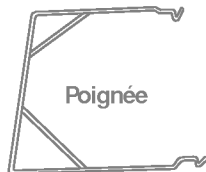
Anneau tournant



Plateau métallique

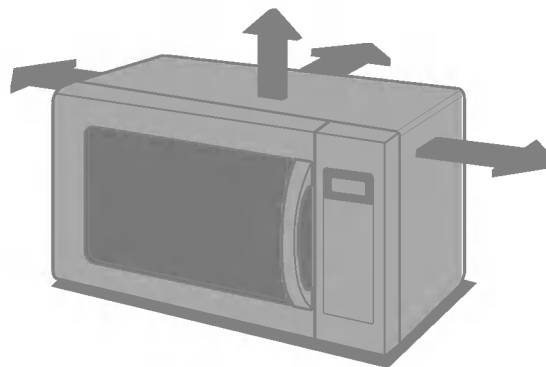


Rôtisserie



Poignée

2 Placer le four à l'emplacement de votre choix, à une hauteur supérieure à 85 cm, en s'assurant qu'il existe un espace d'au moins 30 cm en haut et 10 cm à l'arrière, pour assurer une ventilation correcte. L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer. Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.



CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

3 Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.**

6 Appuyez sur le bouton **DÉPART** six fois pour régler le temps de cuisson sur 3 minutes. Vous entendrez un **SIGNAL SONORE** à chaque pression sur le bouton. Votre four démarrera avant d'achever la sixième pression ; c'est normal.



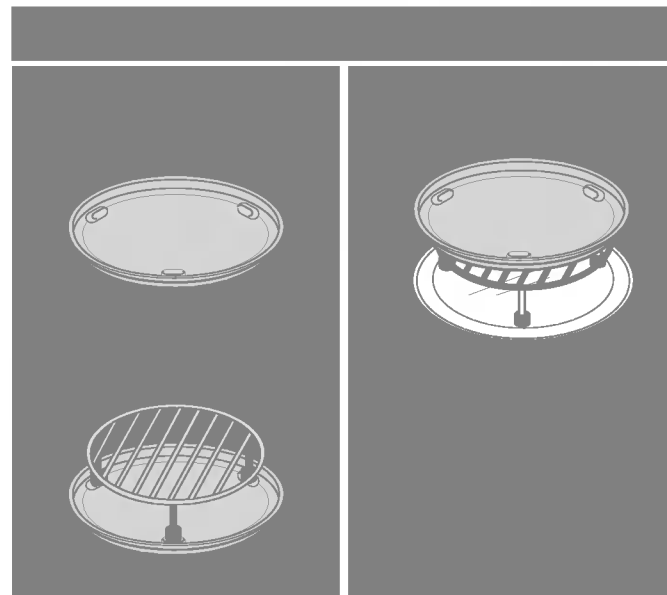
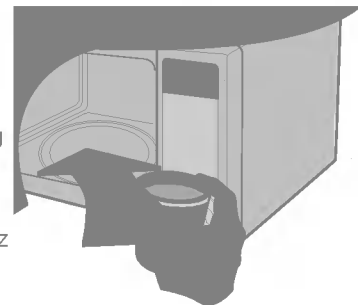
4 Ouvrir la porte de votre four en tirant sur la poignée de porte. Placer la **BAGUE POTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

7 **L'AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 3 minutes. Lorsqu'il indiquera 0, il sonnera trois fois. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne bien, l'eau devrait être chaude. **Prenez attention en sortant le récipient du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

5 Remplissez un **micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le récipient à utiliser, veuillez vous reporter à la page 67.



Réglage Horloge

Vous pouvez régler l'horloge suivant le système à 12 heures ou à 24 heures.

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment régler l'heure sur 14 h 35 si vous appliquez le système à 24 heures. N'oubliez pas de retirer tous les matériaux de conditionnement du four.



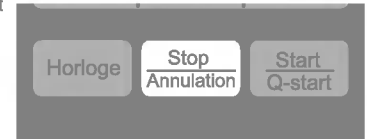
Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou quand l'alimentation est rétablie à la suite d'une panne de courant, le chiffre "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous devez alors recommencer le réglage de l'horloge.

Si l'horloge (ou la fenêtre d'affichage) indique des symboles anormaux, débranchez votre four de la prise de courant, puis rebranchez-le et réglez de nouveau l'horloge.

Pendant le réglage de l'horloge, le deux-points clignote. Lorsque le réglage est terminé, le deux-points cesse de clignoter.

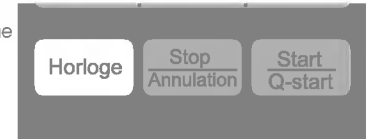
Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

Appuyez sur **STOP/ ANNULLATION**.



Appuyez une fois sur **HORLOGE**

(Si vous voulez régler le système à 12 heures, appuyez sur **HORLOGE** une fois de plus pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



Appuyez trois fois sur **10 MIN.**

Appuyez trois fois sur **1 MIN.**

Appuyez trois fois sur **10 SEC.**

Si vous maintenez la touche (10 MIN / 1 MIN / 1 SEC) enfoncée, l'heure défile plus rapidement.



Appuyez sur **HORLOGE** pour programmer l'heure.

L'horloge s'affiche.



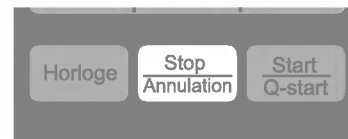
Sécurité

Enfant



Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments. Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/ ANNULLATION**.



Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/ ANNULLATION** jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse. La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.



L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.

Le "L" restera affiché pour vous rappeler que la **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.



Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/ ANNULLATION** jusqu'à ce que le "L" disparaisse, vous entendrez SIGNAL SONORE quand elle sera désactivée.



Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire des aliments à 80 % de la puissance pendant 5 minutes 30 secondes.



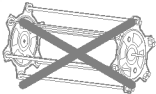
Votre four comporte cinq niveaux de puissance de micro-ondes. La puissance supérieure ("High") est sélectionnée automatiquement, mais vous pouvez sélectionner un autre niveau de puissance en appuyant plusieurs fois de suite sur la touche MICRO.

| PUISSANCE | Appuyez sur MICRO-ONDES | % |
|--------------------------------------|-------------------------|------|
| PLENE | 1 fois | 100% |
| PLENE MOYENNE | 2 fois | 80% |
| MOYENNE | 3 fois | 60% |
| DÉCONGÉLATION/ FAIBLE MOYENNE | 4 fois | 40% |
| FAIBLE | 5 fois | 20% |

Don't Use



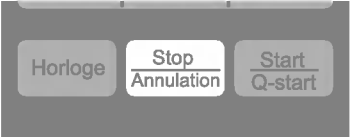
METAL TRAY



ROTISSERIE

Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

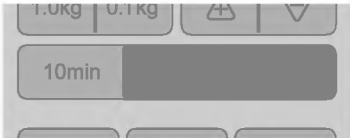
Appuyez sur **STOP/ ANNULLATION**.



Appuyez deux fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner 80 % de la puissance "80" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez une fois sur **1 MIN.**
Appuyez trois fois sur **10 SEC.**



Niveau de Puissance

Votre four à micro-ondes est équipé de 5 niveaux de puissance qui vous offrent une souplesse et une maîtrise maximale de votre cuisson. Le tableau suivant donne des exemples d'aliments et de niveaux de puissance recommandés pour ce four à micro-ondes.

| Niveau de puissance | Sortie | Utilisation |
|----------------------------------|--------|---|
| PLEINE | 100% | <ul style="list-style-type: none">* Bouillir de l'eau* Faire brunir de la viande hachée* Cuire des morceaux de volaille, du poisson et des légumes* Cuire des morceaux de viande tendres |
| PLEINE MOYENNE | 80% | <ul style="list-style-type: none">* Tout réchauffage* Fôtir de la viande et de la volaille* Cuire des champignons et des coquillages* Cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs |
| MOYENNE | 60% | <ul style="list-style-type: none">* Cuire des gâteaux et des petits pains* Préparer des oeufs* Cuire des crèmes* Préparer du riz, de la soupe |
| DÉCONGÉLATION/ FAIBLE MOYENNE | 40% | <ul style="list-style-type: none">* Toute décongélation* Faire fondre du beurre et du chocolat* Cuire des morceaux de viande moins tendres |
| FAIBLE | 20% | <ul style="list-style-type: none">* Ramollir du beurre et du fromage* Ramollir des glaces* Faire lever de la pâte |



Cuisson

En deux phases

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire des aliments en deux phases. Durant la première phase, vos aliments cuisent 11 minutes sur la puissance HIGH et, durant la seconde phase, pendant 35 minutes à 40 %

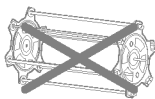


Durant un cycle de cuisson en deux phases, le four peut être ouvert pour contrôler les aliments. Refermez ensuite la porte et appuyez sur START pour reprendre la phase de cuisson en cours. Au terme de la phase 1, un signal sonore retentit et la phase 2 commence. Pour annuler le programme, appuyez deux fois sur **STOP/ANNULATION**.

Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE

Appuyez deux fois sur **STOP/ANNULATION**.



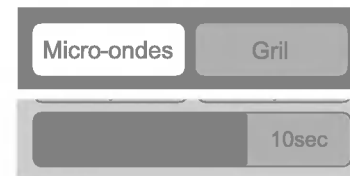
Réglez la puissance et la durée de cuisson pour la phase 1. Appuyez une fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner la puissance HIGH.

Appuyez une fois sur **10 MIN.**
Appuyez une fois sur **1 MIN.**



Réglez la puissance et la durée de cuisson pour la phase 2. Appuyez cinq fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner 40 % de puissance.

Appuyez trois fois sur **10 MIN.**
Appuyez cinq fois sur **1 MIN.**



Fonction

Départ Instantané

Dans l'exemple suivant je vous indique comment régler la minutes de cuisson sur pleine puissance.

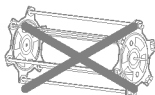


La fonction **DÉPART INSTANTANÉ** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes à **PLENE PUISSANCE** en ne touchant que le bouton **Q-START**.

Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE

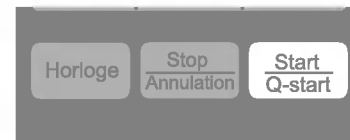
Appuyez sur **ANNULATION**.



Appuyez deux fois sur **Q-START** pour 2 minutes à **PLENE PUISSANCE**

2

Votre fonction sera avant d'avoir terminé la quatrième pression.



Pendant la fonction **DÉPART INSTANTANÉ**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **Q-START**.

3

Dans l'exemple suivant, nous vous montrons comment changer la programmation pré-réglée de CUISSON AUTOMATIQUE pour obtenir un temps de cuisson plus ou moins long.

Plus ou moins de cuisson

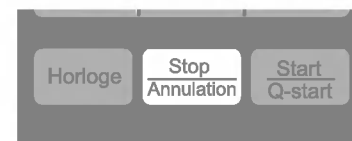


Si vous trouvez que vos aliments sont trop peu ou trop cuits quand vous utilisez la programmation de CUISSON AUTOMATIQUE, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur la touche **▲/▼**.

Quand vous cuisinez avec la fonction automatique et manuelle, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche **▲/▼**.

Il n'est pas nécessaire d'arrêter la cuisson.

Appuyez sur **STOP/ANNULATION**.



Réglez le programme approprié de **CUISSON AUTOMATIQUE**.

Sélectionnez le poids des aliments.
Voir Cuisson automatique (page 57).

Après 4 secondes, le four commence à cuire de manière automatique.

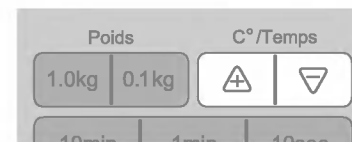


Appuyez sur **PLUS (▲)**.

Le temps de cuisson augmentera de 10 secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche.

Appuyez sur **MOINS (▼)**.

Le temps de cuisson diminuera de 10 secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche.



Cuisson

Au gril

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.

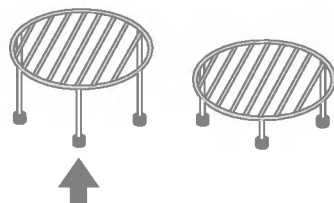


Ce modèle est équipé d'un GRIL A QUARTZ, ce qui rend le préchauffage inutile.

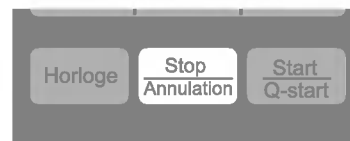
Cette fonction vous permet de faire dorer et de rendre croustillants vos aliments rapidement.

Le support métallique est placé entre un plateau en verre et un support pour gril en mode de cuisson au gril.

Pour la cuisson au gril, vous devez employer le support pour gril (haut).



Appuyez sur **STOP/ANNULATION**.



Appuyez sur **GRIL**.



Réglez le **3** de cuisson.



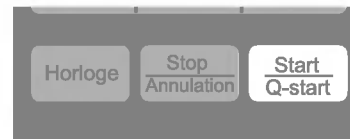
Appuyez deux fois sur **10 MIN.**

Appuyez deux fois sur **1 MIN.**

Appuyez trois fois sur **10 SEC.**



Appuyez sur **START**.



Cuisson

Par convection

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment préchauffer le four dans un premier temps et ensuite cuire des aliments à une température de 230 °C pendant 50 minutes.



Le four à convection offre une plage de températures de 40 °C et de 100 à 250 °C (une température de 180 °C se règle automatiquement lorsque vous sélectionnez le mode par convection).

Le four comporte une fonction de fermentation à une température de 40 °C.

Vous devez attendre que le four ait refroidi parce que la fonction de fermentation est inopérante si la température du four est supérieure à 40 °C.

Le four a besoin de quelques minutes pour atteindre la température sélectionnée.

Lorsque le four a atteint la température sélectionnée, il émet un signal sonore d'avertissement. Introduisez ensuite vos aliments dans le four et démarrez la cuisson.

1. Pour préchauffer

1

Appuyez sur **STOP/ ANNULLATION**.



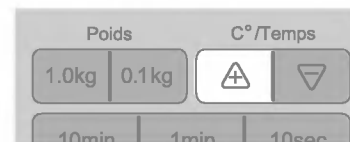
Appuyez sur **CONVECTION**.



Appuyez trois fois sur **▲** pour sélectionner 230 °C.

3

Vous pouvez régler la température de cuisson en appuyant sur la touche **▲/▼**.





Appuyez sur **CONVECTION**.



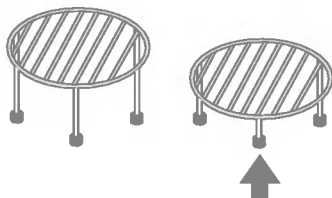
Cuisson

Par convection



Si vous ne réglez pas de température, votre four sélectionne automatiquement 180 °C. Vous pouvez la température de cuisson en appuyant sur la touche /.

Pour la cuisson par convection, vous devez employer le support pour convection (bas).



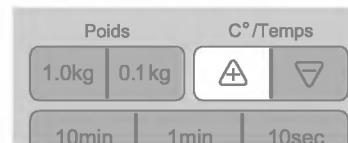
2. Pour cuire
1
Appuyez sur .



Appuyez sur  CONVECTION.



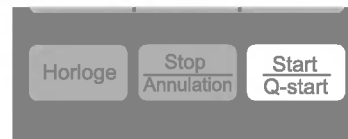
Appuyez sur  pour sélectionner 230 °C.



Appuyez sur  sur 10 MIN.



Appuyez sur .



Cuisson Combiné

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment programmer votre four sur une puissance de 40 % de micro-ondes et une cuisson au grill pendant 25 minutes.



Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. En mode combiné, vous pouvez régler trois niveaux de puissance de micro-ondes (20, 40 et 60 %).

1. COMBINAISON GRIL

Appuyez sur **TOP/ ANNULLATION**.



2. COMBINÉ

Appuyez sur **GRIL**.



Appuyez 4 fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner 40 % de puissance.

3



Réglez le temps de cuisson

Appuyez 2 fois sur **10 MIN.**

Appuyez une fois sur **1 MIN.**

4



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **▲/▼**.

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



Cuisson Combiné

Dans l'exemple suivant, je vous présente comment programmer votre four sur une puissance de 40 % de micro-ondes et une température de convection de 200 °C pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Votre four comprend une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec l'élément chauffant et les micro-ondes simultanément ou alternativement. Cette méthode présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson.

2. COMBINAISON CONVECTION

Appuyez sur **STOP/ ANNULLATION**.



Appuyez sur **COMBINÉ**.
Appuyez sur **CONVECTION**.

Appuyez deux fois sur **▲** pour la température de convection de 200 °C.



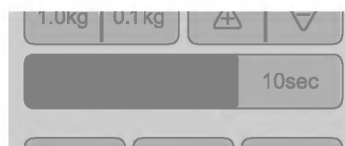
Appuyez deux fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner 40 % de puissance.

3



Réglez le temps de cuisson.
Appuyez deux fois sur **10 MIN.**.
Appuyez cinq fois sur **1 MIN.**

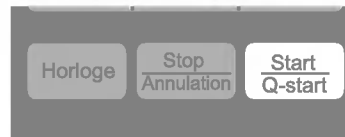
4



Appuyez sur **START**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou réduire le temps de cuisson en appuyant sur la touche **▲/▼**.

Attention de ne pas toucher aux aliments parce que le récipient est brûlant !



Étant donné que la température et la densité des aliments varie, je vous conseille de contrôler les aliments avant d'entamer la cuisson. Veillez plus particulièrement aux grosses articulations des pièces de viande et du poulet. Certains aliments ne doivent pas non plus être complètement décongelés avant la cuisson, comme par exemple le poisson dont la cuisson est si rapide qu'il est parfois préférable de la commencer alors que le poisson est encore légèrement congelé. Le programme de cuisson du pain (BREAD) convient à la décongélation des aliments de faible volume comme les petits pains. Ces aliments nécessitent un certain temps avant d'être décongelés à cœur. Dans l'exemple suivant, je vous présente comment décongeler une volaille de 1,4 kg.

Décongélation Automatique



Votre four comporte quatre niveaux de décongélation aux micro-ondes : **MEAT** (viande), **POULTRY** (volaille), **FISH** (poisson) et **BREAD** (pain). Chaque mode de décongélation comporte plusieurs niveaux de puissance. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche **Décongélation automatique** sélectionne un réglage différent.

| Catégorie | Appuyez sur | |
|-----------------|--------------------------|------|
| | Décongélation 1,2 | |
| VIANDE | 1 | fois |
| VOLAILLE | 2 | fois |
| | Décongélation 3,4 | |
| POISSON | 1 | fois |
| PAIN | 2 | fois |

Don't Use



Appuyez sur **STOP/ ANNULLATION**.

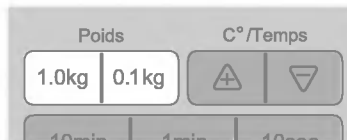
Pesez les aliments que vous souhaitez décongeler. N'oubliez pas de retirer les objets métalliques. Glissez ensuite les aliments dans le four et refermez la porte.



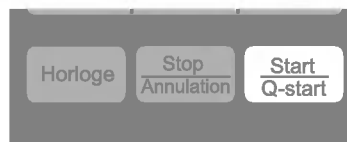
Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner le mode de décongélation **VOLAILLE** "dEF2" qui apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Introduisez le poids des aliments que vous souhaitez décongeler. Appuyez plusieurs fois sur la touche **1,0 kg**. Appuyez deux fois sur la touche **0,1 kg**.







Appuyez sur **START**.



Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. A ce moment, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour assurer une décongélation homogène. Retirez les portions déjà décongelées ou enveloppez-les pour ralentir leur vitesse de décongélation. Ensuite, refermez la porte du four et appuyez de nouveau sur **START** pour poursuivre la décongélation. **Votre four n'arrête pas la décongélation (même lorsque le signal sonore retentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE / POIDS

| SÉQUENCE | | AUMENT | POIDS min. / max. |
|--|--------------------|---|-------------------|
| 1. VIANDE  | Boeuf | Viande hachée, tournedos, dés pour ragoût, aloyau, rôti braisé, rumsteck, beefburger. | 0,1/ 4,0 kg |
| | Agneau | Côtelettes (2,5 cm d'épaisseur), épaule roulée. | |
| | Porc | Côtelettes (2,5 cm d'épaisseur), côtelettes dans l'échine, épaule roulée, saucisse. | |
| | Veau | Côtelettes (450 g, 1,2 cm d'épaisseur), | |
| 2. VOLAILE  | Poulet | Entier (moins de 2 Kg), ailes (sans os), cuisses. | 0,1/ 4,0 kg |
| | Dinde | Blancs (moins de 2,5 Kg) | |
| 3. POISSON  | Poisson | Filets, darnes, entier | 0,1/ 4,0 kg |
| | Coquillages | Chair de crabe, queues de homard, crevettes, coquilles St Jacques. | |
| 4. PAIN  | | Pain tranché brun / blanc, petits pains blancs / bruns, pain grillé, baguettes, croissants. | 0,1/ 0,5 kg |

- L'avantage de cette fonction de décongélation automatique en fonction du poids est le réglage et le contrôle automatique de la décongélation, mais tout comme la décongélation traditionnelle, vous devez surveiller les aliments pendant la durée de la décongélation.
- Pour de meilleurs résultats, enlevez le poisson, les coquillages, la viande et la volaille de leur emballage original papier ou plastique. Sans cela, l'emballage conservera la vapeur et le jus près de l'aliment et peut cuire les surfaces externes de l'aliment.
- Placez les aliments dans un plat peu profond en verre ou dans une rôtissoire pour récupérer le jus.
- L'aliment doit rester légèrement congelé au centre une fois sorti du four.
- Lorsqu'il est difficile d'enlever l'emballage de certains aliments, décongelez l'aliment enveloppé pendant un quart du temps total de décongélation, affiché au début du cycle de décongélation. Retirez ensuite l'aliment du four et enlevez l'emballage de l'aliment.
- Placez le pain en tranche entre des feuilles d'essuie-tout et coupez en deux les petits pains avant la décongélation.



Utilisez cette fonction pour décongeler très rapidement 0,5 kg de viande hachée.
Un temps de repos est nécessaire pour permettre au centre de se décongeler. Dans l'exemple suivant, nous vous montrons comment décongeler 0,5 kg de viande surgelée.

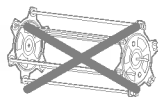
Décongélation rapide



Don't Use



METAL TRAY



ROTISSERIE

Appuyez sur **STOP/ ANNULLATION**.

Pesez l'aliment que vous devez décongeler. Faites attention d'enlever tous les liens ou les emballages métalliques ; puis, placez l'aliment dans votre four et fermez la porte.



Appuyez ensuite sur le bouton **DÉCONGÉLATION RAPIDE**

(Mettez les 0,5 kg de viande)

Le four se met automatiquement en marche.



Pendant la décongélation, votre four fera entendre un BIP, ouvrez la porte du four, retournez l'aliment et séparez-le pour vous assurer de la décongélation uniforme. Enlevez les portions déjà décongelées ou protégez-les pour les décongeler plus uniformément. Après ce contrôle, fermez la porte du four et appuyez sur **START** pour reprendre la décongélation.

Votre four n'arrête pas la décongélation (même si vous entendez le bip) à moins que la porte ne soit ouverte.

GUIDE A LA DECONGELATION RAPIDE

Sortez complètement la viande de ses emballages. Placez-la sur un plat résistant aux micro-ondes.

Quand l'appareil sonne, enlevez la viande hachée du four, retournez la viande et replacez-la dans le four à micro-ondes.

Appuyez sur Start pour continuer. A la fin du programme, retirez la viande hachée du four à micro-ondes, recouvrez-la d'une feuille d'aluminium et laissez-la reposer pendant 5-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

| <i>Catégorie</i> | <i>Poids</i> | <i>Ustensile</i> | <i>Instructions</i> |
|----------------------|--------------|---|--|
| Viande hachée | 0,5 kg | Ustensile pour micro-ondes (assiette plate) | Viande hachée. Retournez-la au moment du bip. Après la décongélation, laissez-la reposer pendant 5-15 minutes. |

Dans l'exemple suivant, nous vous montrons comment cuire 0,5 kg de pommes de terre en robes des champs

Appuyez sur **ANNULATION**.



Appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** du type d'aliment utilisé.
Dans cet exemple, appuyez sur **POMMES DE TERRE**




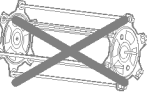
Sélectionnez le poids choisi de pommes de terre en robes des champs.
Appuyez deux fois sur la touche de **0,1 kg**.




Si vous appuyez ou si vous maintenez appuyée la touche **0,1 kg**, le poids augmentera rapidement.

Appuyez sur **START**



| <i>Fonction</i> | <i>Catégorie</i> | <i>Limite de poids</i> | <i>Ustensile</i> | <i>Instructions</i> |
|---|-------------------------------------|------------------------|------------------------------------|--|
| Cuisson automatique  METAL TRAY  ROTISSERIE | pommes de terre en robes des champs | 0,1 – 1,0 kg | Aucun | Choisir des pommes de terre de taille moyenne, 200-220g. Laver et sécher les pommes de terre. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Placez-les sur le plateau en verre. Réglez le poids et appuyez sur Start. Après la cuisson, enlevez les pommes de terre du four. Laissez-les reposer avec du papier d'aluminium pendant 5 minutes. |
| | Légumes frais | 0,2 – 0,8 kg | Terrine résistante aux micro-ondes | Placez les légumes dans une terrine résistante aux micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez avec un emballage. Après la cuisson, remuez-les et laissez-les reposer pendant 2-3 minutes. Ajoutez une quantité d'eau selon la quantité : ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 cuillerées ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 cuillerées |
| | Pizza froide | 0,2 – 0,6 kg | Grille supérieure | Cette fonction sert à réchauffer les restes de pizza froide. Placez la pizza froide sur la grille supérieure au-dessus du plateau en verre. Après la cuisson, retirez-la immédiatement. Laissez reposer pendant 2-3 minutes. |
| | Pizza surgelée | 0,1 – 0,8 kg | Grille supérieure | Cette fonction sert à cuire les pizzas surgelées. Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur la grille supérieure au-dessus du plateau en verre. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1-2 minutes. |

| Fonction | Catégorie | Limite de poids | Ustensile | Instructions |
|---|-----------|-----------------|-------------------|---|
| Cuisson automatique  | Gratin | 0,5 – 1,2 kg | Grille inférieure | <p>Utilisez cette touche pour cuire des gratins "maison". Placez les aliments sur la grille inférieure au-dessus du plateau métallique. Après la cuisson, enlevez-les du four et laissez reposer pendant 1-2 minutes.</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Ingédients 400 g de pommes de terre 100 g d'oignons (coupées en fines lamelles) 2/3 cuillerée de beurre 3 tranches de bacon 350 g de sauce blanche 80 g de mozzarella râpée Sel, poivre noir</p> <p>Sauce blanche 3 cuillerées de beurre, 5 cuillerées de farine, 2 1/2 tasses de lait. Placez le beurre dans un bol large. Passez-le aux micro-ondes sur HIGH jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajoutez la farine et passez aux micro-ondes pendant 2 minutes à HIGH. Ajoutez le lait, le sel et le poivre noir. Passez aux micro-ondes pendant 15 minutes à HIGH. (pendant la cuisson, agitez plusieurs fois).</p> <p>Méthode</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rôtissez les pommes de terre avec la Fonction Pommes de terre en robes des champs. Puis, pelez-les et coupez-les en fines lamelles. Ajoutez le sel et le poivre. 2. Mélangez les oignons et le beurre dans un bol. Passez aux micro-ondes à HIGH pendant 2 minutes. 3. Placez un tiers de la sauce blanche dans un plat à gratin. Ajoutez les pommes de terre, les oignons et le bacon. Recouvrez avec le reste de sauce blanche. 4. Saupoudrez de fromage. Placez sur la grille inférieure au-dessus du plat métallique. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2-3 minutes. |

Cuisson Automatique

Dans l'exemple suivant, nous vous montrons comment cuire le Brochettes.

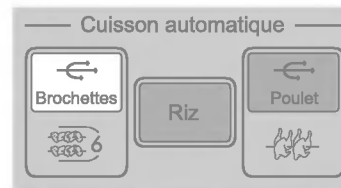


La CUISSON AUTOMATIQUE vous permet de cuire la plupart de vos plats favoris en sélectionnant le type d'aliment. BROCHETTES, RIZ ET POULET sont des menus automatiques, tous les autres aliments ont besoin que le poids soit entré.

Appuyez sur **ANNULATION**.

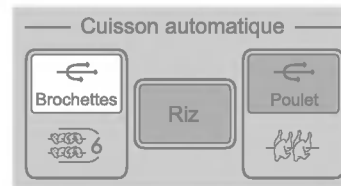


Dans **CUISSON AUTOMATIQUE**, sélectionnez le type d'aliment choisi. Dans cet exemple, appuyez une fois sur **BROCHETTES**.



Sélectionnez le poids choisi de Brochettes.

Appuyez une fois sur **BROCHETTES** pour 0,6 kg ou deux fois pour 1,2 kg.








Après 4 secondes, le four commence automatiquement à cuire.

Appuyez sur **START**.

Appuyez sur la touche **START** est une alternative rapide pour le démarrage automatique.



| Fonction | Catégorie | Limite de poids | Ustensiles | Instructions | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|------------|---|--|---|--------------------|-------|-------|-------|-------|----------------|--------|--------|--------|---------|-----|-----|-----|------|
| CUISSON AUTOMATIQUE | Brochettes | 0,6 kg / 1,2 kg 1 brochette = 180 – 200g   | Tournebroche Récipient métallique | 1,2 kg de viande (préféablement du mouton). 1 cuillère de concentré de tomate 1/4 tasse de jus de citron 7 oignons 1 cuillère de sel 1 cuillère chacun de paprika, de poivre noir et cannelle 2 cuillères d'huile 1. Coupez la viande en cubes de taille moyenne. 2. Pelez les oignons et coupez-les en deux. 3. Faites mariner les cubes de viande et les demi-oignons dans de l'huile, de l'assaisonnement, le concentré de tomate et le jus de citron. Laissez environ une demi-heure. 4. Sur les brochettes, alternez les cubes de viande et les demi-oignons. 5. Percez les morceaux de viande avec la broche et insérez la broche dans le porte-broche. Placez le récipient métallique sous la broche pour recueillir la sauce. 6. Enlevez le rôti du four. | | | | | | | | | | | | | | |
| | Riz | 0,1 – 0,4 kg  | Bol résistant aux micro- ondes N'utilisez pas de récipient métallique ni de tournebroche | <table border="1"> <tr> <td>Riz (longs grains)</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>300 ml</td> <td>575 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>5 g</td> <td>5 g</td> <td>10 g</td> <td>10 g</td> </tr> </table> 1. Lavez et égouttez le riz 2. Placez le riz, le sel et l'eau bouillante dans un bol large et profond. 3. NE COUVREZ PAS. Placez dans le four. 4. Quand on entend le Bip, mélangez. Pour obtenir un meilleur résultat, égouttez et passez sous de l'eau froide. Puis, égouttez. Placez dans le four. Ne couvrez pas. 5. Appuyez sur Start pour continuer la cuisson. 6. Après la cuisson, laissez reposer couvert pendant 5-10 minutes. | Riz (longs grains) | 100 g | 200 g | 300 g | 400 g | Eau bouillante | 300 ml | 575 ml | 800 ml | 1000 ml | Sel | 5 g | 5 g | 10 g |
| Riz (longs grains) | 100 g | 200 g | 300 g | 400 g | | | | | | | | | | | | | | |
| Eau bouillante | 300 ml | 575 ml | 800 ml | 1000 ml | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel | 5 g | 5 g | 10 g | 10 g | | | | | | | | | | | | | | |

| <i>Fonction</i> | <i>Catégorie</i> | <i>Limite de poids</i> | <i>Ustensiles</i> | <i>Instructions</i> |
|------------------------|------------------|---|---|--|
| CUISSON AUTOMATIQUE | Poulet | 1,2 kg / 2,4 kg  1 poulet entier (environ 1,2 kg)  2 poulets entiers (environ 2,4 kg) | Tournebroche Récipient métallique | <p>* Poulet rôti</p> <p>1,2 kg de poulet, découenné et nettoyé 1/ 4 tasse de beurre, fondu</p> <p>* Poulet épicé</p> <p>1,2 kg de poulet, découenné et nettoyé 1 cuillerée d'assaisonnement au chili 1 cuillerée de sel 2 cuillerées de jus de citron 3 ail 2 petits piments rouges secs 2 cuillerées de graines de cumin 1 cuillerée de graines de coriandre 1 petit morceau de gingembre 1/ 4 de tasse de beurre, fondu</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Percez le poulet avec la broche et attachez le poulet avec de la ficelle. Recouvrez de beurre fondu. Introduisez la broche dans le porte-broche. Appuyez sur le poulet une ou deux fois. (Appuyez une fois pour 1,2 kg de poulet ou deux fois pour 2,4 kg de poulet). Quand il est cuit, laissez-le reposer pendant 5 minutes avant de le découper.</p> <p>Variations:</p> <p>Saupoudrez de vos herbes ou épices préférées. Ajoutez un peu de sel pour obtenir une peau croustillante.</p> |

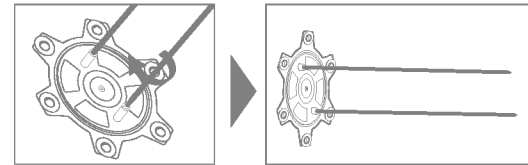
Tournebroche

Montage



Broche barbecue dans la plaque de droite

1



Vissez la broche du barbecue dans la plaque de droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

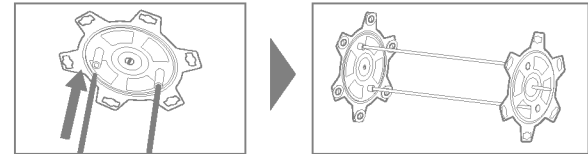
ATTENTION

Le tournebroche n'est pas un jouet.

Conservez le tournebroche hors de portée des enfants.

Assemblez la plaque de gauche

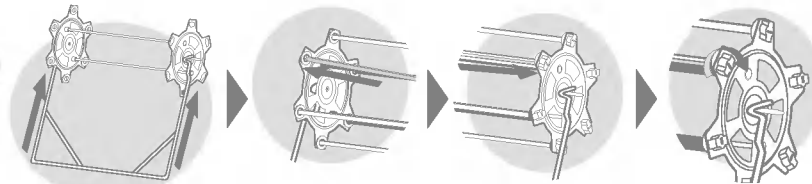
2



Poussez les broches du barbecue dans la plaque de gauche.

Montez les brochettes

3



Installez la poignée sur le tournebroche.

Introduisez l'extrémité en pointe de la brochette dans l'ouverture de la plaque de gauche.

Introduisez l'autre extrémité de la brochette dans l'ouverture de la plaque de droite.

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'ensemble soit fixé. Répétez 6 fois jusqu'à ce que le tournebroche soit monté.

Tournebroche

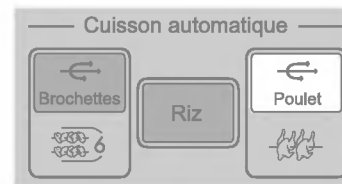
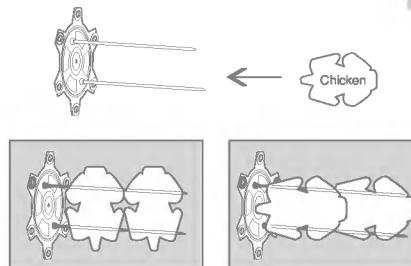
Installation et Cuisson



Le four se met automatiquement en marche après 4 secondes – ou bien vous pouvez le mettre en marche en appuyant sur la touche Start.

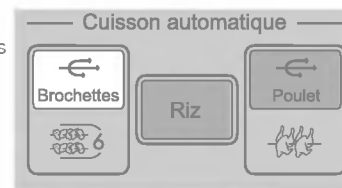
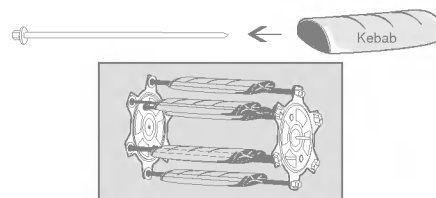
Poulet Appuyez SVP une fois sur la touche pour un poulet entier et deux fois pour 2 poulets entiers.

Préparez avec le tournebroche.



Brochettes Appuyez SVP une fois sur la touche pour 3 brochettes et deux fois pour 6 brochettes.

Nettoyez l'espace de travail avant d'introduire le Brochettes.



Tournebroche

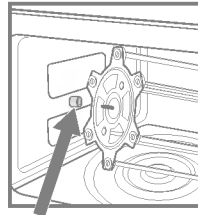
Installation et Cuisson



Pour nettoyer le tournebroche et le récipient métallique

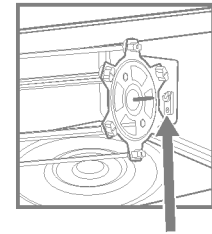
Quand la cuisson est terminée, séparez le TOURNEBROCHE des aliments. Faites attention quand vous manipulez le TOURNEBROCHE, le récipient métallique et les aliments car ils sort très chauds. Pendant la cuisson, il est normal que le TOURNEBROCHE et le récipient métallique soient tachés par les aliments. Nettoyez le TOURNEBROCHE et le récipient métallique avec de l'eau chaude et savonneuse et un chiffon souple. Si le TOURNEBROCHE et le récipient métallique restent tachés après le nettoyage, laissez les ustensiles dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes. N'utilisez pas de tampons à récurer. Ils pourraient rayer la surface.

2 Introduisez l'arbre de la plaque de cuisson dans l'arbre du tournebroche.



The shaft of motor

3 Placez l'arbre de la plaque de cuisson à droite dans le porte-broche.



The holder of rotisserie

4 Appuyez sur START.

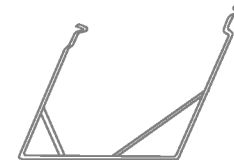
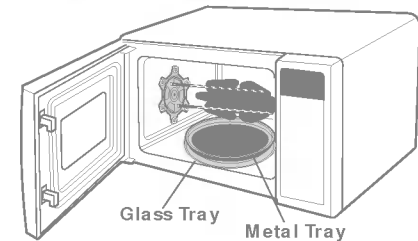
Après la cuisson, tenez la broche avec les mains des deux côtés, soulevez légèrement l'extrémité de droite et retirez-la à partir de l'extrémité de gauche.

REMARQUE :

1. La cuisson avec tournebroche est utile pour griller la viande et la volaille. Toute la surface de l'aliment devient dorée de manière uniforme.
2. La cuisson avec tournebroche peut être utilisée en mode grill, en mode convection et en cuisson automatique.
3. La broche est utilisée uniquement pour la cuisson avec tournebroche. A la fin de cette cuisson, enlevez la broche et conservez-la avec les autres accessoires.

ATTENTION

1. **N'UTILISEZ PAS LE RECIPIENT METALLIQUE ET LE TOURN BROCHE QUAND IL N'EST PAS CHARGÉ. CELA POURRAIT EN DOMMAGER LE FOUR.**
2. **APRES LA CUISSON, LE RECIPIENT METALLIQUE DEVIENT TRÈS CHAUD.**
3. Nous recommandons d'enlever chaque fois la graisse du plateau tournant avant la cuisson. La graisse chaude sur le plateau tournant pourrait provoquer de la fumée.



Précautions D'emploi

A lire attentivement

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en déposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour sécher des textiles : ils pourraient carboniser s'ils sont chauffés trop longtemps.
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. L'augmentation de la pression à l'intérieur de l'oeuf le fera exploser.
14. Ne pas utiliser le four pour frire.
15. Enlever les emballages plastiques des aliments avant de cuire ou de décongeler. Noter cependant que dans certains cas l'aliment doit être couvert par un film plastique pour le réchauffage et la cuisson.
16. Si la porte du four est endommagée, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé du service après-vente.
17. En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.
18. Lorsque la nourriture est réchauffée ou cuite dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, surveiller de près le four pour noter toute détérioration du récipient.
19. Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si les instructions adéquates ont été données pour éviter tous les risques inhérents à cette utilisation.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.

ATTENTION

Vérifiez que les temps de cuisson sont correctement réglés ; toute surcuisson peut mettre le FEU et ENDOMMAGER alors le FOUR

Ustensiles pour Micro-ondes

Ne jamais utiliser d'objets métalliques ou bordés de métal dans votre four à micro-ondes.

Les micro-ondes ne peuvent traverser le métal. Elles vont rebondir sur l'objet métallique dans le four et peuvent créer un arc électrique, phénomène alarmant qui ressemble à un éclair. La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques résistent à la chaleur peuvent être utilisés dans un micro-ondes. Cependant, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent impropres à une utilisation dans un micro-ondes. En cas de doutes sur un ustensile particulier, il existe un moyen simple de savoir s'il peut aller au micro-ondes. Placez l'ustensile en question près d'un bol d'eau dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant 1 minute à pleine puissance. Si l'eau chauffe alors que l'ustensile reste froid au toucher, l'ustensile peut passer au micro-ondes. En revanche, si la température de l'eau ne change pas mais que l'ustensile chauffe, alors il ne peut être utilisé dans le micro-ondes. Vous disposez certainement dans votre cuisine de nombreux récipients qui peuvent passer au micro-ondes. En voici une liste.

Assiettes

La plupart des assiettes vont au micro-ondes. En cas de doute se reporter aux documents du fabricant ou effectuer le test décrit plus haut.

Verres

Le verre qui résiste à la chaleur peut passer au micro-ondes. Cela est valable pour toutes les marques d'ustensiles de cuisine en verre trempé pour four. Néanmoins, ne pas utiliser de verre fragile, tel que les verres à vin, qui pourraient se briser pendant le réchauffage.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments à ne pas réchauffés rapidement. Toutefois, il ne faut pas les utiliser pour contenir des aliments qui devront rester très longtemps dans le four dans la mesure où l'aliment chaud finira par déformer ou faire fondre le récipient en plastique.

Papier

Les assiettes et les récipients en papier conviennent et peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, dans la mesure où le temps de cuisson est court et que les aliments contiennent peu de graisses et d'eau. Les serviettes en papier sont également très utiles pour envelopper les aliments et pour garnir les plateaux de cuisson dans lesquels les aliments gras comme le bacon sont cuits. Éviter en général les produits en papier de couleur, laquelle peut déteindre. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient engendrer des arcs ou s'enflammer en cas d'utilisation dans un micro-ondes.

Sacs de cuisson en plastique

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Vaisselle plastique pour micro-ondes

Il existe toute sorte de formes et de tailles de vaisselle pour micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez utiliser dans votre micro-ondes les ustensiles dont vous disposez déjà plutôt que d'investir dans un nouvel équipement de cuisine.

Poterie, plats en pierre, céramique

Les récipients fabriqués dans ces matériaux conviennent généralement pour une utilisation en micro-ondes, mais il est préférable d'effectuer un test au préalable.

ATTENTION

Certains ustensiles ayant une forte teneur en plomb ou en fer ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson.

Les ustensiles doivent être vérifiés pour assurer leur emploi approprié dans les fours à micro-ondes.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

Les recettes de ce livre ont été écrites soigneusement, mais votre réussite dépend de l'attention que vous portez aux aliments pendant leur cuisson. Gardez toujours un oeil sur vos aliments pendant qu'ils cuisent. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement pendant le fonctionnement du four, ainsi vous pouvez voir ce qu'il y a dedans et vérifier l'évolution de la cuisson. Les instructions données dans les recettes (soulever, remuer ...) sont les étapes minimum recommandées. Si la nourriture ne paraît pas cuire de façon homogène, faites les réglages que vous pensez nécessaires pour résoudre ce problème.

Les facteurs affectant le temps de cuisson

De nombreux facteurs affectent les temps de cuisson. Par exemple, un gâteau composé de beurre, de lait et d'œufs glacés sera bien plus long à cuire qu'un gâteau composé d'ingrédients à température ambiante. Toutes les recettes de ce livre indiquent une fourchette de temps de cuisson. En général, vous vous apercevrez que l'aliment n'est pas assez cuit pour un temps de cuisson du bas de la fourchette et qu'il faut poursuivre la cuisson au delà du temps maximum donné, selon vos goûts personnels. Le principe qui guide ce livre est qu'il vaut mieux suivre le temps de cuisson donné de la recette. Parce qu'un plat trop cuit est vraiment fichu. Certaines recettes, en particulier pour le pain, les gâteaux et les crèmes, recommandent de retirer l'aliment du four alors qu'il n'est pas encore tout à fait cuit. Ce n'est pas une erreur. Lorsque l'on les laisse reposer, en général couverts, ces aliments continuent à cuire en dehors du four alors que la chaleur enfermée dans les parties externes de l'aliment se propage progressivement vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four pendant toute la durée, les parties externes cuisent trop, voire elles brûlent. Votre compétence pour estimer la cuisson et les temps de repos pour les divers aliments évoluera avec l'expérience.

Densité des aliments

Des aliments légers, poreux, tels que les gâteaux et le pain cuisent plus rapidement que les aliments denses et lourds comme les rôtis et les ragoûts. Faites attention lorsque vous cuisez des aliments poreux, les bords externes peuvent sécher et devenir friables.

Hauteur des aliments

Les portions supérieures d'aliments hauts, en particulier des rôtis, cuiront plus rapidement que la portion inférieure. Il est donc sage de retourner les aliments hauts pendant la cuisson, parfois plusieurs fois.

Teneur hydrique des aliments

Puisque la chaleur générée dans les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, des aliments relativement secs tels que les rôtis et certains légumes doivent être aspergés d'eau avant la cuisson ou recouverts pour conserver leur humidité.

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Il faut faire attention lors de la cuisson de morceaux de viande osseux ou gras, afin qu'ils cuisent de façon homogène et ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre de micro-ondes de votre four demeure stable indépendamment de la quantité de nourriture cuite. En conséquence, plus il y a d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Ne pas oublier de réduire le temps de cuisson d'un tiers au moins lorsque vous divisez par deux les recettes.

Forme des aliments

Les micro-ondes pénètrent environ 2,5 cm des aliments, la portion interne des aliments épais est cuite alors que la chaleur générée sur l'extérieur progresse vers l'intérieur. Seule la partie externe de l'aliment est cuite par l'énergie micro-ondes ; le reste est cuit par convection. La forme la moins adaptée d'un aliment à cuire au micro-ondes est un carré épais. Les angles brûleront bien avant que le centre ne soit à peine chaud. Les aliments ronds et fins ou en forme d'anneau conviennent parfaitement à la cuisson au micro-ondes.

Couverde

Un couvercle enferme la chaleur et la vapeur et permet de cuire l'aliment plus rapidement. Utiliser un couvercle ou un film pour micro-ondes avec un coin retourné pour éviter les projections.

Brunissage

Les viandes et volailles cuites un quart d'heure ou plus bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments cuits moins longtemps peuvent être badigeonnés d'une sauce telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou barbecue afin d'obtenir une couleur appétissante. Vu que les quantités de sauces ajoutées aux aliments sont minimales, la saveur originale du plat n'est pas modifiée.

Couverture avec un papier sulfurisé

Le papier sulfurisé empêche les projections et permet aux aliments de conserver un peu de chaleur. Mais vu qu'il s'agit d'un couvercle qui tient moins que le couvercle ou le film plastique, la nourriture peut sécher légèrement.

Disposition et espacement

Les aliments individuels tels que les pommes de terre cuites, les petits gâteaux et les hors d'œuvre chaufferont de façon plus homogène s'ils sont placés dans le four à distance égale, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

Remuer les aliments est l'une des techniques les plus importantes de l'utilisation en micro-ondes. Dans la cuisson traditionnelle, on remue les aliments pour bien les mélanger. Les aliments cuits au micro-ondes sont, eux, remués afin de répartir et de redistribuer la chaleur. Ne jamais oublier de remuer de l'extérieur vers le centre puisque l'extérieur chauffe d'abord.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments gros et hauts tels que les rôtis et les poulets entiers afin qu'ils cuisent de façon homogène le haut et le bas. Cela vaut également pour les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

Étant donné que les micro-ondes sont attirées par la partie externe des aliments, il est préférable de placer les portions plus épaisses de viande, de volaille et de poisson sur le bord externe du plat. Ainsi les portions plus épaisses recevront la plupart des micro-ondes et l'aliment cuira de façon homogène.

Protection

Des bandes d'aluminium (bloquant les micro-ondes) peuvent être placées sur les angles ou bords des aliments carrés et rectangulaires pour éviter de trop cuire ces portions. N'utilisez jamais trop d'aluminium et vérifiez que le papier est bien attaché au plat afin de ne pas générer d'arc électrique dans le four.

Surélévation

Les aliments épais ou denses peuvent être surélevés afin que les micro-ondes soient absorbées par le dessous et le centre de l'aliment.

Perçage

Les aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane vont éclater dans le four à moins de les percer avant de les cuire. Il en va ainsi du blanc et du jaune d'œuf, des clams et des huîtres et des légumes et fruits entiers.

Test de cuisson

La nourriture cuit si rapidement dans un four à micro-ondes qu'il est nécessaire de la tester souvent. Certains aliments restent dans le micro-ondes jusqu'à cuisson totale, mais la plupart des aliments, comme la viande et la volaille, doivent être retirés du four juste avant d'être cuits et il faut les laisser reposer un moment ce qui leur permet de terminer leur cuisson. La température interne des aliments augmentera de 3°C à 8°C pendant la période de repos.

Temps de repos

On laisse souvent les aliments reposer entre 3 et 10 minutes après les avoir sortis du four à micro-ondes. On couvre les aliments en général afin de conserver la chaleur sauf si leur texture doit être sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). Le repos permet aux aliments de finir de cuire et permet à la saveur de bien se répartir et de se développer.

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

Des projections de nourriture et des résidus de liquides collent aux murs du four et aux surfaces entre le joint et la porte. Il est préférable d'essuyer immédiatement les débordements avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements vont absorber les micro-ondes et rallonger les temps de cuisson. Prenez un chiffon humide pour enlever les miettes qui tombent entre la porte et l'encadrement. Il est important de garder cette surface propre pour garantir l'étanchéité parfaite. Enlevez les projections grasses avec un chiffon savonneux, rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent agressif ou de nettoyant abrasif. Le plateau en verre peut être lavé dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

2. L'extérieur du four doit rester propre

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau et du savon puis à l'eau et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Pour éviter d'endommager les pièces actives à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte afin d'éviter tout démarrage accidentel et essuyez avec un chiffon humide immédiatement suivi d'un chiffon sec. Appuyez sur ARRÊT après le nettoyage.

3. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux. Cela peut arriver lorsque le micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
4. La porte et les joints d'étanchéité de la porte du four doivent être propres. N'utilisez que de l'eau chaude et savonneuse, puis séchez complètement. NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS TELS QUE LES POUDRES OU TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES. Les pièces métalliques sont plus faciles à entretenir lorsqu'elles sont essuyées souvent avec un chiffon humide.

Questions et Réponses

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas?

R Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :
L'ampoule a grillé.
La porte n'est pas fermée.

Q. L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre du four dans la porte?

R Non. Les trous, ou hublots, permettent de laisser passer la lumière ; mais pas l'énergie micro-ondes.

Q. Pourquoi entend-on un signal sonore lorsque l'on touche un bouton sur le bandeau de commande?

R Le signal sonore permet de vérifier que le réglage est correctement entré.

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

R Oui. Ne jamais faire marcher le micro-ondes vide ou sans le plateau en verre.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

R Lorsque l'on cuit, frit ou poche des oeufs, le jaune peut éclater en raison de la vapeur qui se développe sous la membrane du jaune. Afin d'éviter cela, il suffit de percer le jaune avant de le cuire. Ne mettez jamais au micro-ondes les oeufs dans leur coquille.

Q. Pourquoi recommande-t-on un temps de repos à la fin de la cuisson?

R Une fois la cuisson terminée, l'aliment continue à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet de terminer la cuisson de façon homogène dans tout l'aliment. La durée du temps de repos dépend de la densité de l'aliment.

Q. Est-il possible de faire du pop-corn dans un four à micro-ondes?

R Oui, si l'on utilise l'une des deux méthodes suivantes :

1. Des ustensiles pour pop-corn spécialement conçus pour la cuisson au micro-ondes.
2. Du pop-corn pré-conditionné commercialisé qui recommande des durées et des niveaux de puissance spécifiques pour que le produit final soit acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS EXACTES DE CHAQUE FABRICANT POUR LEUR LEUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLAITEMENT DU MAÏS. SI LE MAÏS N'ECLATE PAS A LA FIN DE LA DUREE RECOMMANDEE, NE PAS POURSUIVRE LA CUISSON. UNE SURCUISSON PEUT ENFLAMMER LE MAÏS.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE ECLATER LE MAÏS. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER LES GRAINS QUI SONT FESTES EN TIERS.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que les temps indiqués dans le guide de cuisson?

R Consultez à nouveau votre guide de cuisson pour vérifier que vous avez bien suivi les instructions, et pour trouver ce qui peut engendrer des variations dans les temps de cuissons. Les temps indiqués dans le guide de cuisson et les niveaux de puissance ne sont que des suggestions, choisies pour éviter de cuire trop un aliment, problème le plus fréquent avant de s'habituer au micro-ondes. Les changements de taille, de forme, de poids et de dimensions des aliments peuvent requérir des temps de cuisson supérieurs. Faites appel à votre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour voir où en est la cuisson de l'aliment, tout comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

Cet appareil est fourni avec un câble de réseau de performances spécifiques, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un câble de réseau de même type ; un tel câble de réseau peut s'obtenir auprès de l'importateur et doit être installé par une personne compétente (⚡).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Spécifications Techniques

| | MC-924JLR MC-924JR |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Alimentation | 220 V AC/ 50 Hz |
| Sortie | 900 W (valeur standard IEC60705) |
| Fréquence micro-ondes | 2 450 MHz |
| Dimension extérieure | 574 mm (L) x 376 mm (H) x 505 mm (P) |
| Puissance consommée | |
| Micro-ondes | 1 300 Watts |
| Grill | 1 150 Watts |
| Combiné | 2 650 Watts |
| Convection | 1 400 Watts (Max 2 500 W atts) |

