



MAGNETRON/GRILL/CONVECTIEOVEN

FOUR COMBINE MICRO-ONDES/GRIL/CONVECTION

GEBRUIKSAANWIJZING

MANUEL D'UTILISATION

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MC8289BR
MC8289BRS
MC8289BRK

P/No: MFL63739905

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 vont et viennent 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 zone 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

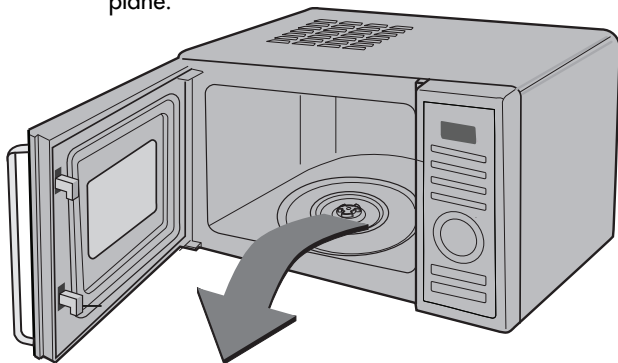
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	38
Sommaire	39
Déballage de l'appareil et installation	40~41
Réglage Horloge	42
Sécurité Enfant	43
Puissance de cuisson	44
Niveaux de puissance	45
Cuisson en deux étapes	46
Démarrage rapide	47
Durée de cuisson	48
Cuisson au grill	49
Cuisson par convection	50~51
Cuisson Combinée	52~53
Cuisson Automatique	54~55
Décongélation automatique	56~57
Gratin Réchauffer	58~59
Dégivrage et de cuisson	60~61
Lean Roast	62~63
Guide de cuisson ou réchauffage	64
Legumes Frais Guide	65
Gril Guide	66
Consignes importantes de sécurité	67~68
Ustensiles pour Micro-ondes	69
Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes	70~71
Questions et Réponses	72
Avertissements et Spécifications Techniques	73

Déballage de l'appareil et Installation

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.

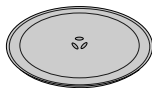
- 1** Déballer le four et poser-le sur une surface plane.



Grille haute



Grille basse

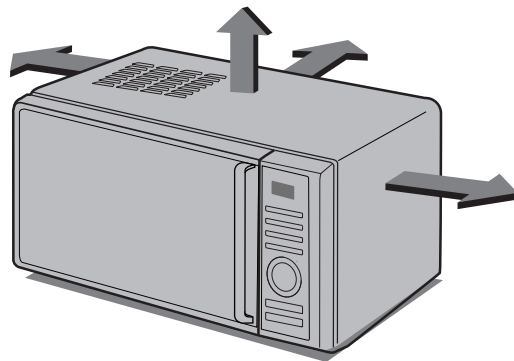


PLATEAU EN VERRE



ENTRAÎNEUR

- 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.

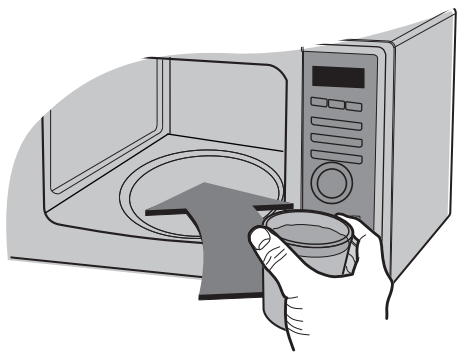


CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

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.**

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

5 Remplissez un **réceptacle pour 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 réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 69.



6 Appuyez sur **ARRÊT**. Appuyez sur le bouton **DÉPART** une fois pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 L'**AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. 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. **Faites attention en sortant le réceptacle du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

8 Avant consommation, il est impératif de vérifier la température des biberons et autres aliments pour bébé afin d'éviter tout risque de brûlure.

FR

Réglage Horloge



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 "24" 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.

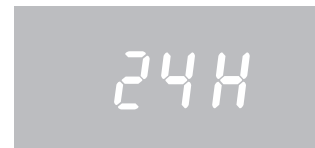
Vous avez le choix entre un affichage 12 h ou 24 h.
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment régler l'heure sur 14:35 au format 24 h.
Assurez-vous que vous avez retiré tous les emballages du four.

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

Branchez votre four pour la première fois.

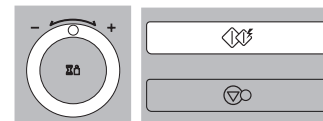
L'écran affiche « 24H ».

(Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, appuyez sur **CLOCK/AUTO DEFROST** une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "14: " s'affiche.

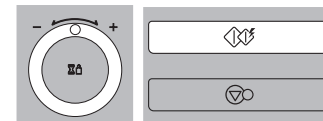
Appuyez sur **START** pour confirmer l'heure.



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "14:35" s'affiche.

Appuyez sur **START**

L'horloge commence le comptage.



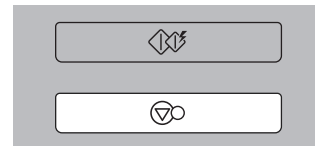
Sécurité Enfant



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 !

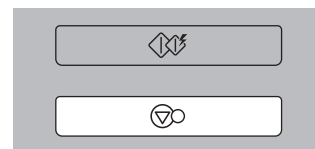
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'afficheur et qu'un signal sonore retentisse.

La **SÉCURITÉ ENFANT** est enclenchée.

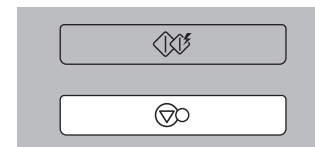
L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



Si vous appuyez sur un bouton, "L" apparaît sur la fenêtre d'affichage.



Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**, jusqu'à ce que le "L" disparaisse. Vous entendrez un **BIP** lorsqu'elle sera désactivée.



FR

Puissance de cuisson

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 720W (80%) pendant 5 minutes 30 secondes.

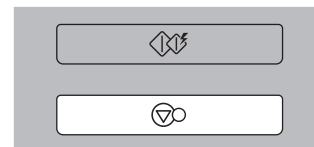


Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

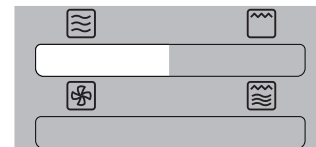
PUISSANCE	Puissance	%
ELEVEE	900 W	100%
MOYENNE A ELEVEE	720 W	80%
MOYENNE	540 W	60%
DECONGELATION(**)// MOYENNE FAIBLE	360 W	40%
FAIBLE	180 W	20%

Assurez-vous que vous avez installé le four correctement, conformément aux instructions données dans les pages précédentes.

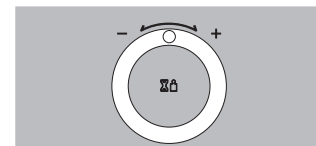
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



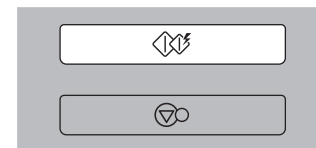
Appuyez deux fois sur **MICRO** pour sélectionner 720W de puissance. "720" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "5:30" s'affiche.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance pour vous permettre un maximum de flexibilité et un contrôle optimal de la cuisson. Le tableau ci-dessous vous indique le niveau de puissance recommandé pour différents types d'opérations possibles avec ce four à micro-ondes.

Niveaux de puissance

PUISSANCE	POURCENTAGE	Puissance	USAGE
ELEVEE	100%	900W	<ul style="list-style-type: none"> * Faire bouillir de l'eau * Faire dorer du boeuf haché * Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes * Cuire des morceaux de viande tendre
MOYENNE A ELEVEE	80%	720W	<ul style="list-style-type: none"> * Réchauffer toutes sortes d'aliments * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des fruits de mer * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des oeufs
MOYENNE	60%	540W	<ul style="list-style-type: none"> * Préparer des cakes et des brioches * Préparer des oeufs * Préparer un flan * Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION (**) / MOYENNE FAIBLE	40%	360W	<ul style="list-style-type: none"> * Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendres
FAIBLE	20%	180W	<ul style="list-style-type: none"> * Ramollir du beurre et du fromage * Ramollir de la glace * Faire lever de la pâte à la levure



Cuisson en deux étapes

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments en deux étapes. La première étape cuira votre aliment pendant 11 minutes en réglage PUISSANCE MAXI, la seconde, pendant 35 minutes à la puissance à 360W.

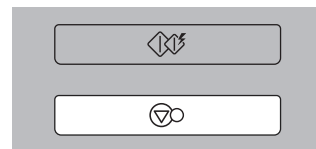


Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur START pour que l'étape de cuisson continue.

A la fin de l'étape 1, BIP retentit et l'étape 2 commence.

Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur STOP/CLEAR.

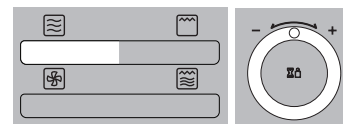
Appuyez sur STOP/CLEAR.



Réglez la puissance et le temps de cuisson pour l'étape 1.

Appuyez une fois sur MICRO pour sélectionner la puissance MAXI.

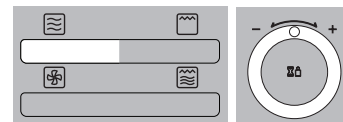
Tournez le bouton DIAL jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00".



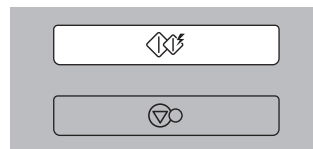
Réglez la puissance et le temps de cuisson pour l'étape 2.

Appuyez quatre fois sur MICRO pour sélectionner une puissance 360W.

Tournez le bouton DIAL jusqu'à ce que l'affichage indique "35:00".



Appuyez sur START.



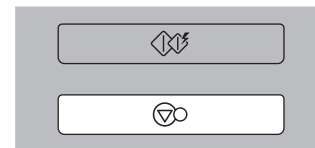
Démarrage rapide

Dans cet exemple, je vous montre comment sélectionner 2 minutes de cuisson à puissance maximale.

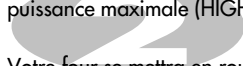


La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DÉPART**.

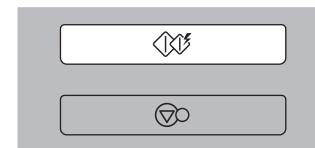
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**.



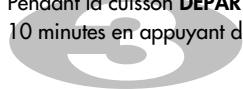
Appuyez quatre fois sur **START (DÉPART)** pour sélectionner 2 minutes à puissance maximale (HIGH).



Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



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



Durée de cuisson

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment réduire ou allonger la durée de votre programme de cuisson.

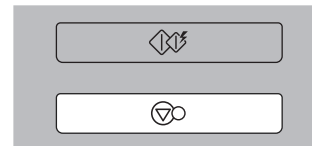


Si vous trouvez que le plat est trop cuit ou pas assez lorsque vous utilisez le programme de cuisson automatique prédéfini (AUTO COOK), vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en utilisant le bouton DIAL.

En combinant les fonctions automatique et manuelle, vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson à n'importe quel moment, en tournant le bouton DIAL.

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

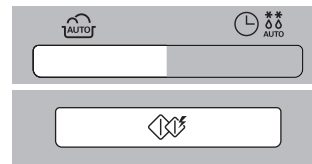
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



Réglez le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** souhaité.

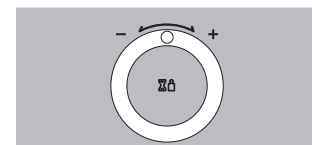
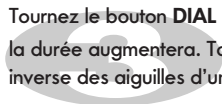
Entrez le poids des aliments.

Appuyez sur **START**.



Tournez le bouton **DIAL** dans le sens des aiguilles d'une montre,

la durée augmentera. Tournez le bouton **DIAL** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, la durée diminuera.



Cuisson au grill

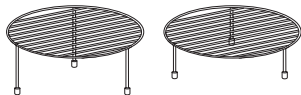
Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment utiliser le grill pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.



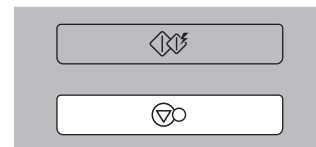
Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.

En mode grill, le plateau métallique se place entre le plateau en verre et la grille.

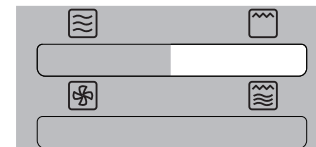
La grille (grille plus haute) doit être utilisée pour la cuisson avec grill.



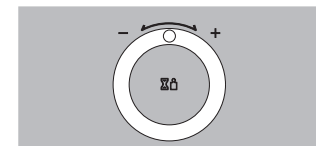
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



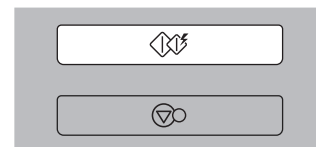
Appuyez sur **GRILL**.



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "12:30" s'affiche.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



FR

Cuisson par convection

L'exemple suivant vous montre comment préchauffer le four à une température de 230°C.



Le four à convection offre une plage de températures de 40 °C et de 100 à 230 °C (une température de 180 °C se règle automatiquement lorsque vous sélectionnez le mode par convection).

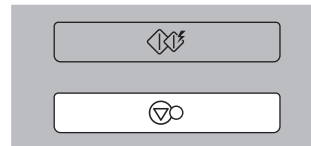
Le four comporte une fonction de fermentation à une température de 40 °C. Vous devez attendre que le four ait refroidi parce que la fonction de fermentation est inopérante si la température du four est supérieure à 40 °C.

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.

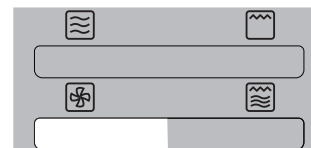
1. Pour préchauffer le four.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.



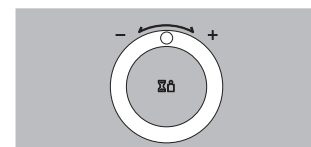
2

Appuyez sur **CONV.**



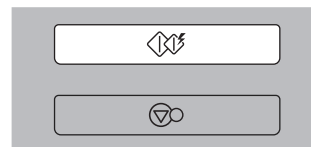
Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "230°C" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART**.



Appuyez sur **DÉPART**.

Le préchauffage démarre et "Pr-H" apparaît à l'écran.



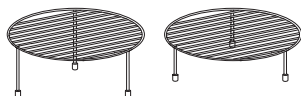
Dans l'exemple qui suit, je vous explique d'abord comment préchauffer le four, puis comment cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.

Cuisson par convection



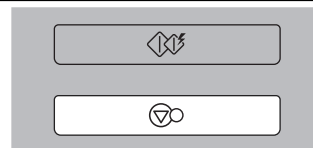
Si vous n'affichez aucune température, le four affichera 180°C par défaut. Vous pouvez alors afficher la température de votre choix à l'aide du bouton.

Utilisez exclusivement la clayette basse pour une cuisson en mode convection.

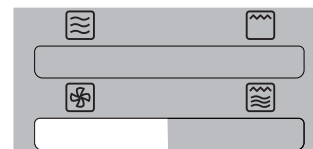


2. Pour cuire.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULER**.

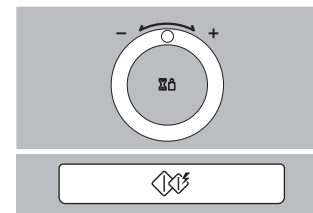


2 Appuyez sur **CONV.**



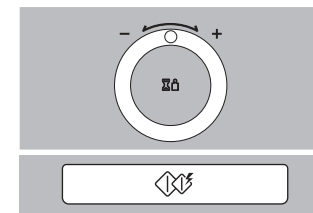
Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "230°C" s'affiche.

Appuyez sur le **DÉPART** pour valider la température.



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "50:00" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART**.



FR

Cuisson Combinée

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment programmer votre four avec une puissance micro-ondes de 40% et le mode combi pour une durée de cuisson de 25 minutes.



Votre four possède une fonction de gril combiné qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance et les micro-ondes en même temps. Ceci permet généralement de cuire vos aliments plus rapidement.

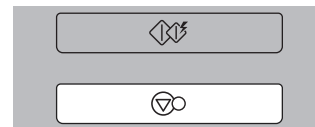
En mode "cuissons combinées", vous pouvez utiliser deux niveaux de puissance de micro-ondes (20% 30%, et 40%).

FR

Pourcentage(%)	Puissance
20%	180W
30%	270W
40%	360W

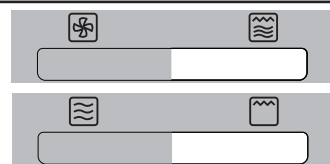
1. GRIL COMBINÉ.

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.

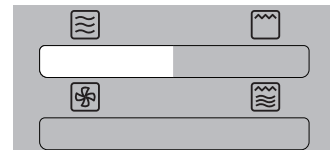


Appuyez sur **COMBI**.

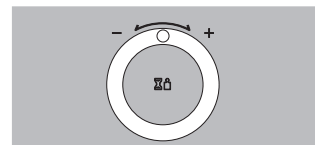
Appuyez sur **GRILL**.



Appuyez trois fois sur **MICRO** pour sélectionner une puissance 360W.



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "25:00" s'affiche.



Appuyez sur **START**.

Soyez vigilant en sortant vos aliments car le récipient sera très chaud !



Cuisson Combinée

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 40% et avec une température de convection de 200°C.



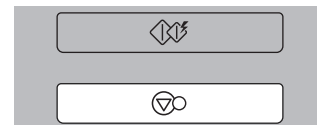
Votre four possède une fonction de gril combiné qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance et les micro-ondes en même temps. Ceci permet généralement de cuire vos aliments plus rapidement.

En mode "cuissons combinées", vous pouvez utiliser deux niveaux de puissance de micro-ondes (20% 30%, et 40%).

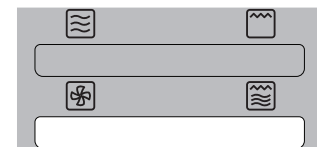
Pourcentage(%)	Puissance
20%	180W
30%	270W
40%	360W

2. CONVECTION COMBINÉE.

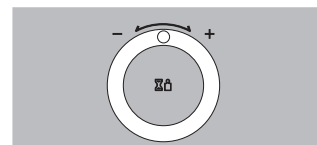
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



Appuyez sur **COMBI**.
Appuyez sur **Convection**.

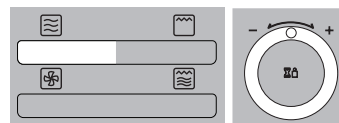


Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "200 °C" s'affiche.

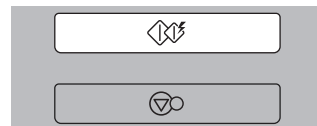


Appuyez trois fois sur **MICRO** pour sélectionner une puissance 360W.

Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "25:00" s'affiche.



Appuyez sur **START**.
Soyez vigilant en sortant vos aliments car le récipient sera très chaud !



FR

Cuisson Automatique

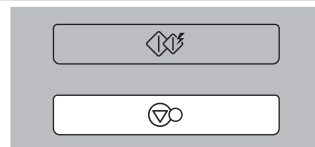
Dans l'exemple suivant, je vous présente comment cuire 0,6 kg de Pomme de terre avec accompagnement



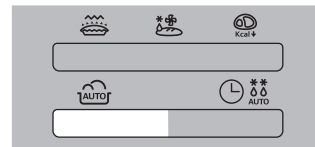
La fonction de Programmes automatiques de cuisson vous permet de cuisiner facilement votre plat préféré en sélectionnant le type d'aliment et en introduisant le poids.

Catégorie	Appuyez sur AUTO COOK	
Pomme de terre avec accompagnement	1	fois
Légumes frais	2	fois
Légumes surgelés	3	fois
Riz/Pâtes	4	fois

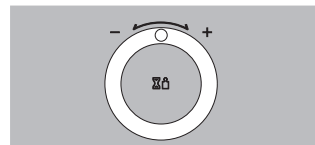
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.



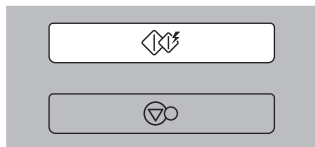
Appuyez sur **AUTO COOK (Programmes automatiques de cuisson)** pour sélectionner "Ac-1".



Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "0.6kg" s'affiche.



Appuyez sur **START**.



Fonction	Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Température de l'aliment	Instructions									
Auto Cook (Programmes automatiques de cuisson)	Pomme de terre avec accompagnement	0,2 ~ 1,0kg	Plateau métallique	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170-200g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Faites plusieurs trous dans les pommes de terre avec une fourchette. Posez-les sur le plateau métallique. Introduisez le poids et appuyez sur START. Après la cuisson, sortez les pommes de terre du four. Couvrez-les d'une feuille de papier d'aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes. ATTENTION: Le grille et les parois du four sont BRULANTS. Utilisez des gants appropriés.									
	Légumes frais	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. ambiante	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe									
	Légumes surgelés	0,2 ~ 0,8kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Aliments surgelés	Mettez les légumes dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez. Après la cuisson, remuez et laissez reposer. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité. ** 0,2 kg à 0,4 kg: 2 cuillères à soupe ** 0,5 kg à 0,8 kg: 4 cuillères à soupe									
	Riz/Pâtes	0,1 ~ 0,3kg	Plat creux adapté à la cuisson au micro-ondes	Temp. ambiante	Lavez le riz et laissez-le tremper pendant 30 minutes. Mettez le riz, l'eau bouillante et $\frac{1}{4}$ à 1 cuillère à thé de sel dans un plat creux suffisamment grand. <table border="1" data-bbox="815 677 1329 747"> <tbody> <tr> <td>Poids</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Couvrir</td> </tr> <tr> <td>Riz</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Oui</td> </tr> </tbody> </table> ** Riz - Après cuisson, laissez couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.	Poids	100g	200g	300g	Couvrir	Riz	200ml	400ml	600ml
Poids	100g	200g	300g	Couvrir										
Riz	200ml	400ml	600ml	Oui										

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 **AUTO DEFROST** permet de sélectionner un réglage différent.

Catégorie	Appuyez sur CLOCK/AUTO DEFROST	
MEAT (VIANDE)	1	fois
POULTRY (VOLAILLE)	2	fois
FISH (POISSON)	3	fois
BREAD (PAIN)	4	fois

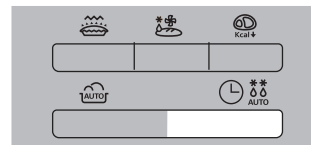
Etant donné que la température et la densité des aliments varient, je vous conseille de contrôler les aliments avant d'entamer la cuisson. Veillez plus particulièrement aux grosses articulations des pièces de viande et du poulet. Certains aliments ne doivent pas non plus être complètement décongelés 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.

Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION)**.

Pesez les aliments que vous allez décongeler. Retirez tout ruban ou emballage métallique, puis mettez les aliments dans le four et refermez la porte.

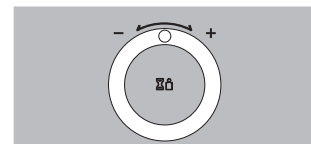


Appuyez deux fois sur la touche **CLOCK/AUTO DEFROST** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).



Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "1.4kg" s'affiche.



Appuyez sur **START (DÉPART)**.



Pendant la décongélation, le four émettra un "bip". Ouvrez le four, retournez la pièce et étalez les morceaux pour que la décongélation se fasse de manière uniforme. Sortez les parties qui ont décongelé ou protégez-les pour ralentir leur décongélation. Une fois la vérification terminée, refermez la porte du four et appuyez sur la touche START pour poursuivre la décongélation. **Le processus de décongélation continue (même lorsque le "bip" rentit) tant que vous n'ouvrez pas la porte.**

GUIDE DE DECONGELATION

- * La nourriture à décongeler doit se trouver dans un récipient adapté au micro-ondes et être placée, sans couvercle, sur le plateau tournant en verre.
- * Au besoin, protégez les morceaux plus petits de viande ou de volaille avec des feuilles de papier aluminium. De cette manière, ces pièces ne se réchaufferont pas pendant la décongélation. Veillez à ce que la feuille en aluminium ne touche pas les parois du four.
- * Etalez les aliments tels que viande hachée, côtelettes, saucisses et tranches de lard dès que leur état de décongélation le permet. Lorsque le "bip" retentit, retournez les aliments. Sortez les pièces décongelées. Laissez décongeler les pièces restantes. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pour que la décongélation soit complète.
- * Par exemple, les rôtis de viande et les poulets entiers doivent REPOSER pendant 1 heure minimum avant leur cuisson.

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande Volaille Poisson	0,1 ~ 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
Pain	0,1 ~ 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

Gratin

Réchauffer

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.3kg de "Viande rôtie".

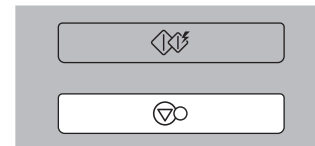


La fonction réchauffage croustillant vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Crispy Reheat
Viande rôtie	1 fois
Lasagnes	2 fois
Pain	3 fois
Tourte	4 fois

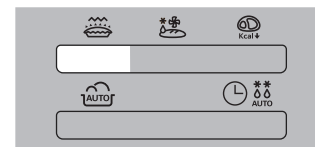
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



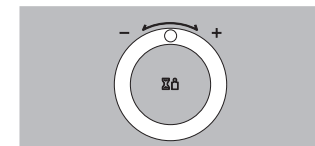
Appuyez une fois sur **Crispy Reheat**.

2



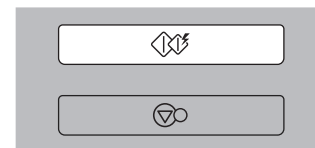
Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "0.3kg" s'affiche.

3



Appuyez sur **START**.

4



Catégorie	Quantité	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Viande rôtie	0,2 ~ 0,6 kg	grille basse	Réfrigéré	Découpez la viande rôtie en tranches de moins de 2,5 cm d'épaisseur. Placez les aliments du grille basse . Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Lasagnes	0,2 ~ 0,8 kg	grille basse	Réfrigéré	Placez les restes de lasagnes du grille basse . Et faites comme indiqué ci-dessus.
Pain	0,1 ~ 0,3 kg	grille haute	Congelé	Placez la baguette ou le croissant congelé du grille haute . Passez un pinceau imprégné de lait ou d'eau sur les baguettes. Et faites comme indiqué ci-dessus.
Tourte	0,2 ~ 0,6 kg	grille basse	Réfrigéré	Placez les restes de tourte du grille basse . Et faites comme indiqué ci-dessus.

Dégivrage et de cuisson

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.6kg de "Quiche".

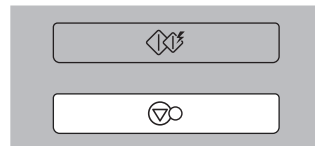


La fonction Dégivrage et de cuisson vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Defrost & Bake
Quiche	1 fois
Lasagnes	2 fois
Tarte	3 fois
Morceaux de poulet	4 fois

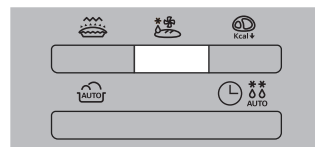
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



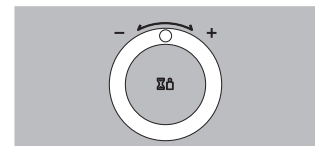
Appuyez une fois sur **Defrost & Bake**

2



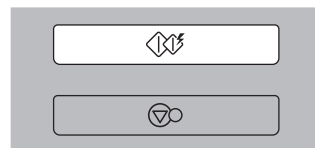
Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "0.6kg" s'affiche.

3



Appuyez sur **START**.

4



Aliment	Quantité	Ustensile	Temp. aliment	Instructions
Quiche	0,3 à 0,6 kg	Grille haute	Congelé	<p>1 pâte pour fond de tarte 140g d'oignons 3 tranches de bacon 3 oeufs 300g de crème à fouetter 120g de lait 120g de fromage râpé Faire revenir les oignons hachés et le bacon dans une poêle à frire. Mélanger les œufs, la crème, le lait et le fromage râpé. Étaler la pâte sur le plat crispy et piquez la surface avec une fourchette. Disposer les oignons et le bacon sur la pâte et verser le mélange dessus.</p>
Lasagnes	0,3 à 0,6 kg	Grille basse	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez le couvercle et placez sur le rack du bas. 2. Après la cuisson, attendez pendant 2 minutes.
Tarte	0,1 à 0,6 kg	Grille basse	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la tarte de son emballage et placez-la sur le rack du bas. 2. Après la cuisson, attendez pendant 3 minutes.
Morceaux de poulet	0,2 à 0,8 kg	Grille haute	Congelé	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez et séchez la peau. Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile. 2. Sur le rack du bas, disposez les morceaux de poulet et placez en dessous un plateau pour récupérer le jus qui s'écoule. 3. Au bip, retournez les morceaux. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 2 minutes.

Lean Roast

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.6kg de "Bœuf".

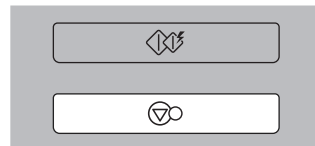


La fonction Lean Roast vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la molette.

Catégorie	Appuyez sur Lean Roast
Bœuf	1 fois
Porc	2 fois
Poulet	3 fois
Agneau	4 fois

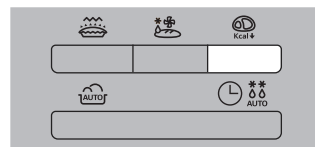
Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

1



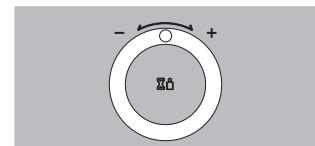
Appuyez une fois sur **Lean Roast**

2



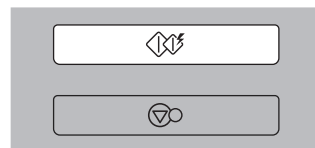
Tournez la molette **DIAL** jusqu'à ce que "0.6kg" s'affiche.

3



Appuyez sur **START**.

4



Aliment	Quantité	Ustensile	Temp. aliment	Instructions
Bœuf	0,5 à 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez la pièce de bœuf avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez la pièce de bœuf avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Porc	0,5 à 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'excès de gras du porc. Badigeonnez la pièce de porc avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez la pièce de porc avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Poulet	0,8 à 1,8 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez le poulet avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez le poulet avec le blanc sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Au bip, retournez les aliments. Puis, appuyez sur Start pour continuer la cuisson. 5. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
Agneau	0,5 à 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badigeonnez les morceaux d'agneau avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. 2. Sur le rack du bas, disposez les morceaux d'agneau avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. 3. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. 4. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.

Guide de cuisson ou réchauffage :

La cuisson ou le réchauffage d'aliments au micro-ondes nécessite de suivre quelques précautions: déterminer le poids des aliments, les disposer de façon homogène. Les produits conservés à température ambiante cuiront plus rapidement que ceux réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être disposés dans un plat adapté à l'utilisation en micro-ondes. Il est préférable de couvrir les aliments à l'aide d'un film plastique ou d'un couvercle adapté. Otez ces couvercles avec précautions car il peut se dégager de la vapeur pouvant provoquer des brûlures. Pour vous guider, référez vous au tableau suivant :

Aliments	Temps de Cuisson (minutes/à maximum)	Instructions spéciales
Viande hachée 3 tranches (0,5 cm d'épaisseur)	1~2 minutes	Placez la viande hachée sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou. • Remarque : Une sauce contribue à garder la viande juteuse.
Poulet 1 poitrine 1 pilon et haut de cuisse	1 ¹ / ₂ ~2 minutes 2~3 ¹ / ₂ minutes	Placez les morceaux de poulet sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Filet de poisson (170-230g)	1~2 minutes	Placez le poisson sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Lasagne 1 portion (300 g)	4~6 minutes	Placez la lasagne sur une assiette résistant aux micro-ondes. Recouvrez de film plastique percé d'un trou.
Plat mijoté 1 tasse 4 tasses	1 ¹ / ₂ ~3 minutes 4 ¹ / ₂ ~7minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Plat mijoté Crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1~2 ¹ / ₂ minutes 3 ¹ / ₂ ~6 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson. Réchauffez la garniture et le pain séparément.
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 7 minutes (à 540W)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.

Aliments	Temps de Cuisson (minutes/à maximum)	Instructions spéciales
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Raviolis ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	1 ¹ / ₂ ~3 minutes 6 ¹ / ₂ ~9 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Riz 1 tasse 4 tasses	1~1 ¹ / ₂ minutes 2 ¹ / ₂ ~4 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Sandwich ou petit pain 1 petit pain	15~30 seconds	Emballer-les de papier absorbant avant de les placer sur le plateau en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minutes 4~6 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Soupe 1 portion (250 g)	1 ¹ / ₂ ~2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Plat préparé(1 plat) Viande 125g, Purée de pommes de terre 150g Carotte, cuite 150g	9 ~ 14 minutes (à 540W)	CUISSON couverte sur assiette apte pour cuire au four à micro-ondes.

Legumes Frais

Guide

Légumes	Quantité	Temps de Cuisson (minutes/à maximum)	Instructions
Artichauts (230 g pièce)	2 moyens 4 moyens	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Nettoyez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau et 2 c.à s. de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	3 ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Haricots verts	450g	6 ~ 10	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Fèves, Fraîches	450g	10 ~ 14	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Brocolis, Frais, Bouquets	300g	3 1/2 ~ 4	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/4 tasse d'eau. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Chou, Frais, Emincé	450g	7 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Carottes, Fraîches, En rondelles	200g	2 ~ 3	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Chou-fleur, Frais, Entier	450g	5 ~ 7	Nettoyez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.

Légumes	Quantité	Temps de Cuisson (minutes/à maximum)	Instructions
Champignons, Frais, Emincés	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Placez les champignons dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Petits pois, Frais	4 tasses	6 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Patates douces Cuisson en entier (170 ~230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	5 ~ 9 9~ 13	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Pommes de terre, Cuisson en entier (170 ~230 g chacune)	2 patates 4 patates	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Piquez plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Epinards, Frais, Branches	450g	6 ~ 8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Courgettes, Fraîches, Tranchées	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson. Laissez reposer 2 ~ 3 minutes.
Courgettes, Fraîches, Entières	450g	6 ~ 9	Percez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.

Gril

Guide

1) Instructions pour griller la viande.

Otez l'excédent de gras autour de la viande pour éviter qu'elle ne se rétracte.

Placez sur la grille badigeonnée d'un corps gras.

A mi-cuisson, retournez la viande

Catégorie d'aliments	Poids	Temps de Cuisson (minutes/à maximum)	Instructions
Steak haché	50g x 2 100g x 2	11-14 17-21	Badigeonner d'un corps gras. Les éléments minces devront être placés sur la grille supérieure. Placez les petites pièces de préférence sur la clayette. Les grosses pièces peuvent être placées dans un plat. Tournez à mi-cuisson.
Steak (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	16-18	
Saignant		19-21	
A point		23-25	
Bien cuit			
Côtes de porc (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	22-29	
Saucisses (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	11-14	Tournez fréquemment.

2) Instructions pour griller le poisson ou les crustacés

Placez le poisson ou les crustacés sur la clayette. Le poisson entier doit être vidé et coupé sur les flancs. Badigeonnez le poisson ou les crustacés avec un corps gras avant la cuisson. Renouvelez l'opération en cours de cuisson pour éviter que le poisson ne se dessèche. Respectez les temps de cuisson indiqués dans le tableau. Retournez le poisson entier ou en filet à mi-cuisson.

Catégorie d'aliments	Poids	Temps de Cuisson (minutes/à maximum)	Instructions
Poisson, filet			Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.
1cm d'épaisseur	230g	11-14	
1,5cm d'épaisseur	230g	17-21	
Steak de poisson (2,5cm d'épaisseur)	230g	18-23	
Poisson entier	225-350 g 400g	18-23 22-32	Prévoir plus de temps pour les poissons gras et épais.
Escalope	450g	16-20	Arroser pendant la cuisson.
Crevettes fraîches	450g	16-20	

ATTENTION

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

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

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 le four comme déshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements. (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche)
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. 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.
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. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
20. Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques, en raison du risque d'explosion.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, chaleur tournante ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chaud avant de les sortir du four.

FR

Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

24. N'employez que des ustensiles appropriés pour utilisation dans des fours à micro-ondes.
25. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, surveillez le four car ces matières risquent de brûler.
26. Si le four dégage de la fumée, éteignez-le, débranchez-le et maintenez sa porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
27. Le réchauffage de boissons dans le four à micro-ondes peut provoquer une ébullition retardée soudaine, c'est pourquoi vous devez faire attention lorsque vous manipulez le récipient.
28. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doit être agité ou secoué et sa température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter des brûlures.
29. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-onde car ils peuvent exploser, ce qui peut arriver même après avoir conclu le réchauffage dans le four à micro-ondes.
30. Détails pour le nettoyage des joints de la porte, des cavités et des pièces adjacentes.
31. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.
32. 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.
33. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).
34. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
35. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de petits enfants ou des handicapés sans surveillance.
36. Si le four fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent pas le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

37. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
38. Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
39. Cette connexion peut se faire avec une prise accessible ou bien en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe en fonction des règles électriques.
40. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques dures sur la porte vitrée du four car elle pourrait se rayer, ce qui fragiliserait la vitre.
41. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.

ATTENTION: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.

ATTENTION: Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer toute opération de service technique ou de réparation supposant l'extraction du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie du four à micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient exploser.

ATTENTION: Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le four à micro-ondes sans surveillance, sauf si vous leur avez donné des instructions appropriées de manière à ce qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte de cet appareil.

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Eloignez les enfants.

ATTENTION : Lorsque l'appareil est en mode combiné, les enfants doivent pouvoir l'utiliser uniquement sous la surveillance de personnes adultes à cause des températures générées.

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 résistant 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 œil 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 semble 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. Lorsqu'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, et peuvent brûler. 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.

Couvercle

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 minimes, 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

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 en haut et en 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'oeuf, 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 peuvent coller aux parois 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.
5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

FR

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 EUR POP-CORN. NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE PENDANT L'ECLATEMENT 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 RESTES ENTIERS.

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.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laissez reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuer ou agiter le contenu (en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Spécifications Techniques

	MC8289BR/MC8289BRS/MC8289BRK
Alimentation	230 V~ 50 Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	530 mm(L) X 322 mm(H) X 427 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 350 watt
Gril	1 250 watt
Combinée	max 2 550 watt
Convection	max 2 050 watt

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé. (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte) Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Ce four micro-ondes est livré avec un cordon réseau spécial, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un cordon de même type. Ce cordon ne peut être livré que par le fabricant et installé par une personne compétente.

