LG
Life's Good

FRANÇAIS

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR
AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MH-6582IXC

www.lg.com

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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 reecipient.

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

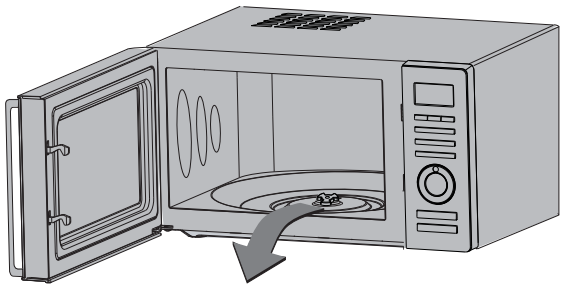
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions — 38
Sommaire — 39
Déballage de l'appareil et installation — 40~41
Réglage de l'horloge — 42
Sécurité enfant — 43
Puissance de cuisson — 44
Niveau de puissance — 45
Cuisson en deux etapes — 46
Démarrage rapide — 47
Cuisson gril — 48
Cuisson combinée — 49
Cuisson Vapeur — 50~51
Décongélation automatique — 52~53
Crousty Cuisson — 54~55
Gratin Réchauffer — 56~57
Décongélation & Grill — 58~59
Taste Saver — 60
Guide de cuisson et de réchauffage — 61
Guide de légumes frais — 62
Gril guide — 63
Consignes importantes de sécurité — 64~65
Ustensiles pour micro-ondes — 66
Caractéristiques des aliments et cuisson micro-ondes — 67~68
Questions et réponses — 69
Avertissements et Spécifications techniques — 70

Déballage de l'appareil et Installation

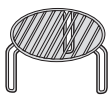
En suivant les étapes de base décrites sur ces deux pages, vous serezrapidement en mesure de vérifier le bon fonctionnement de votre four. Veuillez faire particulièrement attention aux instructions portant surl'emplacement de votre four. Lorsque vous sortez le four de son emballage, veillez à bien retirer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

1 Déballez le four et posez-le sur une surface plane.



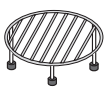


Plateau en verre

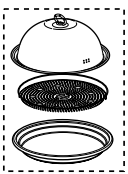


Grille basse

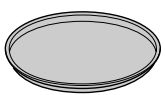




Grille haute



Vapeur du chef

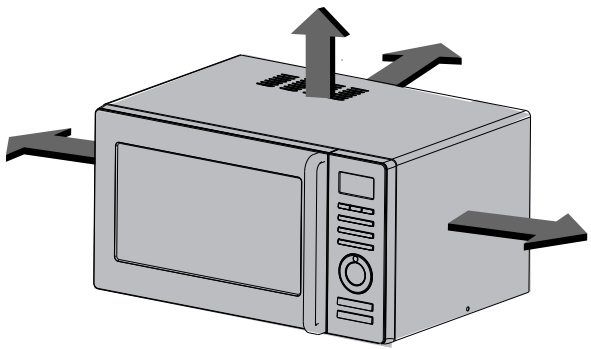


Plat crousty

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.

Le four à micro ondes ne doit pas être placé dans un meuble.

Une sortie d'évacuation est placée sur la partie supérieure ou latérale du four. Ne pas l'obstruer pour éviter d'endommager l'appareil.

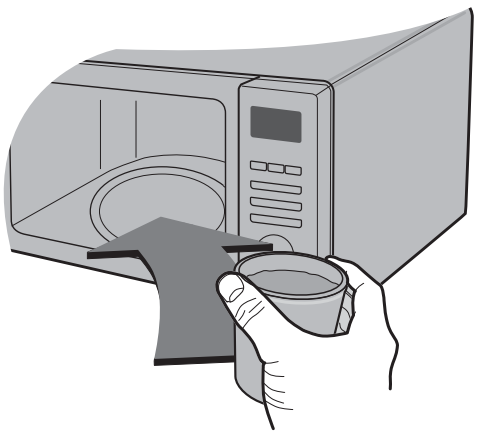


CE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISE A DES FINS DE RESTAURATION COMMERCIALE

3 Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil bronché 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 **BAGUE POTATIVE** à l'intérieur du four et le **PLATEAU EN VERRE** dessus.

5 Remplissez un **récipient 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 récipient à utiliser, veuillez vous reporter à la page *66*



6 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 récipient du four, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST PRÊT

Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge au format 12 ou 24 heures.
L'exemple suivant vous explique comment régler l'heure à 14h35 avec l'horloge au format 24 heures.
Vérifiez que vous avez retiré tous les matériaux d'emballage du four.



Lorsque votre four est branché pour la première fois, ou lorsque le courant revient après une panne, « 24H » s'affiche : vous devez alors régler à nouveau l'horloge.

Si l'horloge (ou l'affichage) montre des symboles étranges, débranchez votre four de la prise électrique, rebranchez-le et réglez à nouveau l'horloge.

1

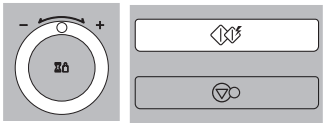
Vérifiez que vous avez correctement installé votre four conformément aux instructions de ce manuel.
Branchez votre four pour la première fois.
L'écran affiche « 24H ».
(Si vous souhaitez utiliser une option différente, appuyez sur **taste saver** (Maintien au chaud / Horloge.
Si vous souhaitez changer d'option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil puis le rebrancher.)



2

Tournez DIAL jusqu'à ce que « 14: » s'affiche.

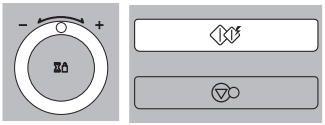
Appuyez sur **taste saver** (ou START) pour confirmer l'heure.



3

Tournez DIAL jusqu'à ce que « 14:35 » s'affiche.
Appuyez sur **taste saver** (ou START).

L'horloge se met en marche.

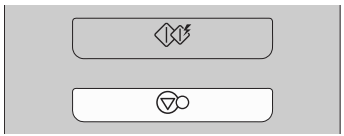


Sécurité
Enfant



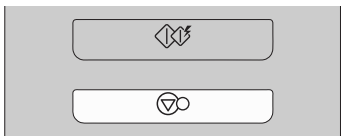
Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments.
Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

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



2 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.

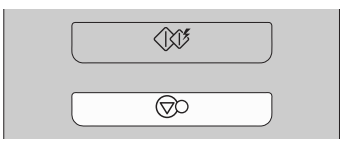
L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



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



4 Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION).** jusqu'à ce que le **"L"** disparaisse, vous entendrez SIGNAL SONORE quand elle sero désactivée.



Puissance
de cuisson

Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment cuire des aliments à une puissance de 680(80%) pendant 5 minutes 30 secondes.

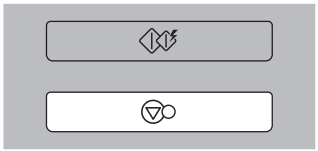


Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

PUISSANCE		
ELEVEE	850 W	100%
MOYENNE A ELEVEE	680 W	80%
MOYENNE	510 W	60%
DECONGELATION(❄❄)/ MOYENNE FAIBLE	340 W	40%
FAIBLE	170 W	20%

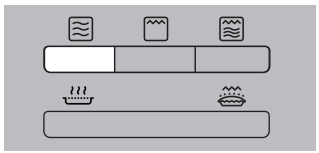
1 Assurez-vous que vous avez installé le four correctement, conformément aux instructions données dans les pages précédentes.

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

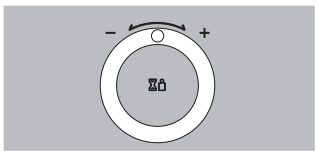


2 Appuyez sur **PUISSANCE**

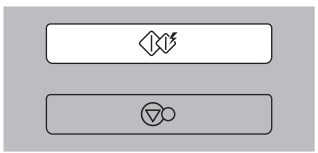
" 680 " apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



3 Choisir "5:30" en tournant le bouton de sélection.



4 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.

Niveau de puissance



PUISSANCE	*POURCENTAGE*	*USAGE*
ELEVEE	100%	* 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%	* 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%	* Préparer des cakes et des brioches * Préparer des oeufs * Préparer un flan * Préparer du riz, de la soupe
DECONGELATION ( ) / MOYENNE FAIBLE	40%	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Cuire des morceaux de viande moins tendre
FAIBLE	20%	* Ramollir du beurre et du fromage * Ramollir de la glace * Faire lever de la pâte à la levure

Cuisson
en Deux Etapes

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 340W (40%) *la puissance.*

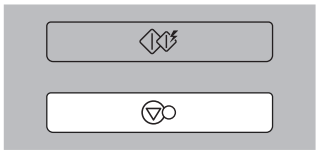


Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur START pour que l'é tape de cuisson continue.

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

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

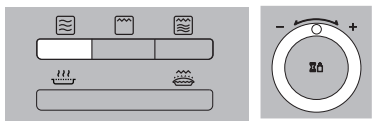
1 Appuyer sur **STOP/CLEAR.**



2 Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 1.**

Appuyer une fois sur **MICRO** pour sélectionner la puissance MAXI.

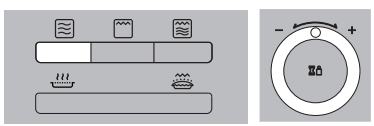
Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "11:00"



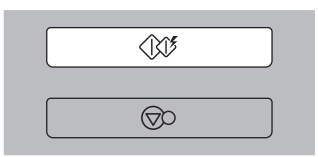
3 Régler la puissance et le temps de cuisson **pour l'étape 2.**

Appuyer quatre fois sur **MICRO** pour sélectionner une 340 puissance

Tourner le bouton **ROTATIF** jusqu'à ce que l'affichage indique "35:00"



4 Appuyer sur **START.**



Démarrage rapide

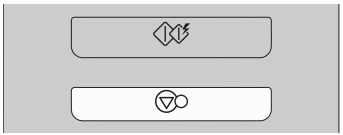
Dans cet exemple, je vous montre comment sélectionner 2 minutes de cuisson à puissance maximale.



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

1

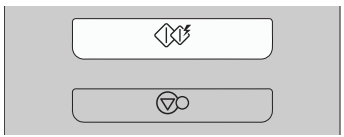
Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION).**



2

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

Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



3

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).**

Cuisson

gril

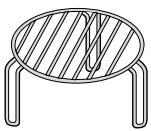
Dans l'exemple qui suit, je vous montre comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes 30 secondes.

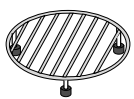


Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.

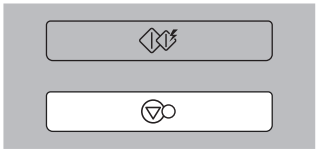
En mode gril, le plateau métallique se place entre le plateau en verre et la grille.

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

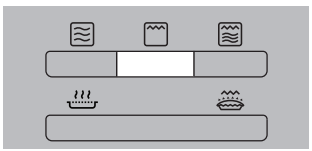




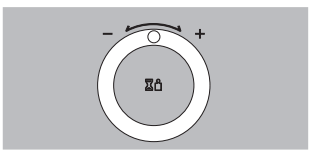
1 Appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRET/ANNULATION).**



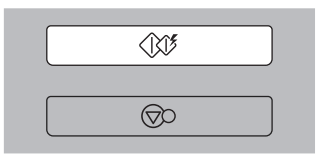
2 Appuyez sur **GRIL**



3 Choisir "12:30" en tournant le bouton de sélection.



4 Appuyez sur **START (DÉPART).**



Cuisson combinée

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment programmer votre four avec une puissance micro-ondes de 20% et le mode combi pour une durée de cuisson de 25 minutes.

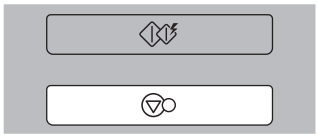


Votre four possède une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire les aliments avec la **résistance** et les micro-ondes en même temps. Ceci permet généralement de cuire vos aliments plus rapidement.

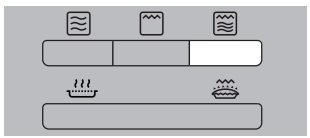
Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de puissance micro- ondes (20 %, 40 % et 60 %) dans le mode combi.

Catégorie	**Puissance micro-ondes (%)**
Co-1	20%
Co-2	40%
Co-3	60%

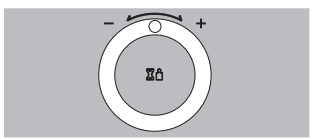
1 Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



2 Appuyez sur **COMBINEE** pour sélectionner le mode combi Co-1.

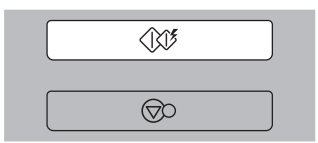


3 Tournez le **bouton** jusqu'à ce que " 25 :00 " apparaisse



4 Appuyez sur **START.**

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



Cuisson
Vapeur

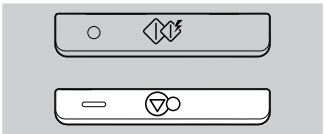
Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire des plats spécifiques.



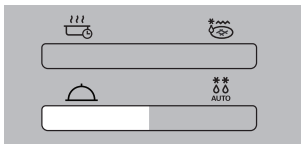
CUISSON VAPEUR vous perment de cuire la plupart de vos plats preferes en selectionnant le type d'ingredients et leur poids.

Famille d'ingrédients	Appuyez sur **CUISSON VAPEUR**
Légumes	1 fois
Poisson et fruits de mer	2 fois
Blanche de poulet	3 fois
Oeufs	4 fois

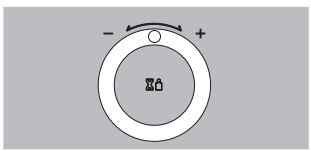
1 Appuyez sur **STOP/CLEAR.**



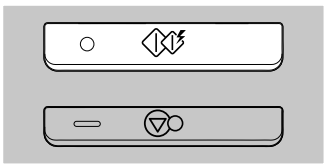
2 Appuyez sur **CUISSON VAPEUR** le nombre de fois requis pour sélectionner le type d'aliments.



3 Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments.



4 Appuyez sur **START.**



FAMILLE	TEMPERATURE	USTENSILES	PLAGE	INSTRUCTIONS
LÉGUMES	Ambiante eau : 300 ml	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couvercle à vapeur	0.2-0.8 kg	Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de même taille. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez les légumes préparés sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans lfour.- Carottes en rondelles, pommes de terre en rondelles, piment, courgettes, fleuron de chou-fleur et de brocoli. Tomates (de petite taille)
POISSON ET FRUITS DE MER	De réfrigération eau : 300 ml	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couvercle à vapeur	0.1-0.6kg	Nettoyez les ingrédients. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à va peur. Posez la préparation sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre.Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four.- Filets de poisson, pavé de poisson, poisson entier, crevettes, crabe, palourdes
BLANC DE POULET	De réfrigération eau : 300 ml	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couvercle à vapeur	0.2-0.8 kg	Nettoyez les ingrédients. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez le poulet préparé sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cu its à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four. - Blanc de poulet, blanc de dinde
OEUFS	De réfrigération eau : 300 ml	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couvercle à vapeur	2-9 oeufs	Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le ateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez les œufs sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four.

Décongélation automatique

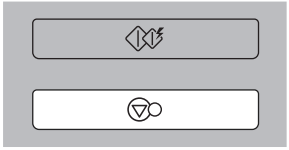
La température et la densité des aliments varie. Dès lors, je vous recommande de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande ou de volaille. Certains aliments ne doivent pas être totalement décongelés avant la cuisson. Par exemple, le poisson cuit si vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson quand le poisson n'est pas encore entièrement dégelé. Le programme POULTRY convient pour décongeler des pièces de petite taille comme une petits pains ou une petite tranche. Ces pièces nécessitent un certain temps de repos pour que le centre soit bien décongelé. L'exemple suivant vous indique comment décongeler 1,4 kg de volaille surgelée.



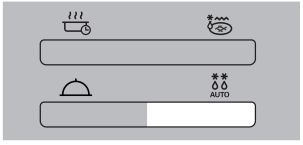
Votre four à micro-ondes dispose de trois modes de décongélation: **VIANDE, VOLAILLE, POISSON** et **PAIN**. Plusieurs puissances sont possibles pour chaque mode de décongélation. Appuyez plusieurs fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner une puissance différente.

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

1 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.

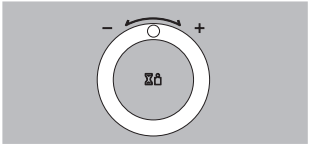


2 Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).
La fenêtre d'affichage indique **"dEF2".**

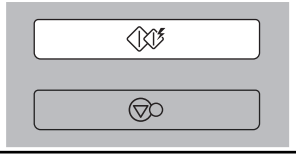


3 Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Choisir "1.4" en tournant le bouton de sélection.



4 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 (mmoins 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.

Crousty
Cuisson

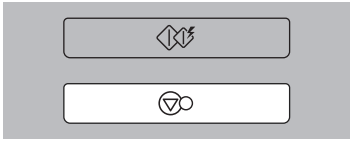
Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire 0,4kg Chicken nuggets.



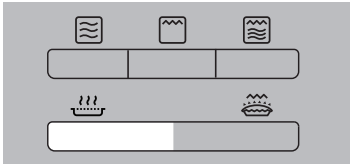
La fonction réchauffage croustillant vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la mollette.

Catégorie	Appuyez sur **Crousty Cuisson**	
Chicken nuggets	1	fois
Frites	2	fois
Bâtonnets de poisson	3	fois
Pizza congelée	4	fois

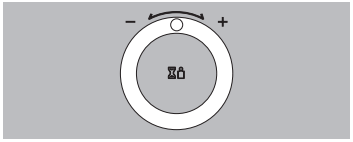
1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



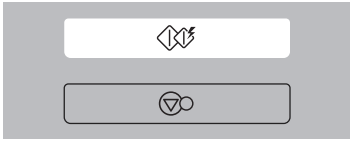
2 Appuyez une fois sur **Crousty Cuisson** .



3 Tournez la **mollette** jusqu'à ce que l'affichage indique "0,4kg".



4 Appuyez sur **START**.



Catégorie	*Quantité*	*Ustensile*	*TEMP DES ALIMENTS*	*Instructions*
Chicken nuggets	0,2~0,4 kg	Plat crousty + grille	Gelé (s)	Mettre les chicken nuggets sur le plateau et insérer. Choisir le menu et le poids puis, appuyer sur Start. Après la cuisson, retirer du four et poser.
Frites	0,2~0,4 kg	Plat crousty + grille	Gelé (s)	Répandre les frites congelées sur le plateau et insérer. Pour obtenir les meilleurs résultats, cuisiner en répartissant en une seule couche. Puis, faire comme ci-dessus.
Bâtonnets de poisson	0,2~0,4 kg	Plat crousty + grille	Gelé (s)	Mettre les bâtonnets de poisson sur le plateau et insérer. Et faire comme ci-dessus
Pizza congelée	0,3~0,5 kg	Plat crousty + grille	Gelé (s)	Retirer l'emballage, les mettre sur le plateau et insérer. Puis, faire comme ci-dessus.

Gratin
Réchauffer

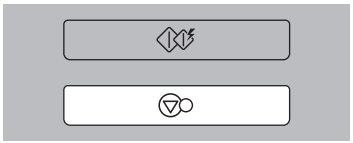
Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment réchauffer 0.3kg *de* "Viande rôtie".



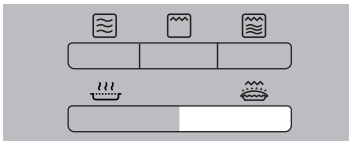
La fonction réchauffage croustillant vous permet de réchauffer facilement vos aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la mollette.

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

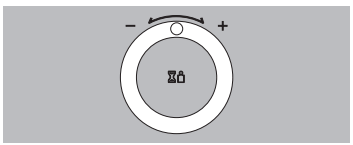
1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



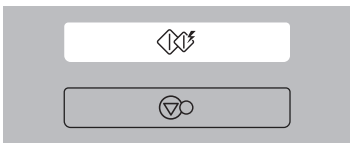
2 Appuyez une fois sur **Crispy Reheat**.



3 Tournez la **mollette** jusqu'à ce que l'affichage indique "0.3kg".



4 Appuyez sur **START**.



Catégorie	*Quantité*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Viande rôtie	0,2 ~ 0,6 kg	Plat crousty + tiroir grill	Réfrigéré	Découpez la viande rôtie en tranches de moins de 2,5 cm d'épaisseur. Placez les aliments sur le plateau du tiroir grill. Et faites comme indiqué ci-dessus.
Lasagnes	0,2 ~ 0,6 kg	Plat crousty + tiroir grill	Réfrigéré	Placez les restes de lasagnes sur le plateau du tiroir grill. Et faites comme indiqué ci-dessus.
Pain	0,1 ~ 0,3 kg	Plat crousty + tiroir grill	Congelé	Placez la baguette ou le croissant congelé sur le plateau du tiroir grill. Passez un pinceau imprégné de lait ou d'eau sur les baguettes. Et faites comme indiqué ci-dessus.
Tourte	0,2 ~ 0,4 kg	Plat crousty + tiroir grill	Réfrigéré	Placez les restes de tourte sur le plateau du tiroir grill. Et faites comme indiqué ci-dessus.

Décongélation &
Grill

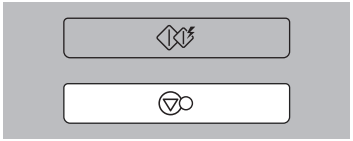
Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire 0.3kg *de "Filet de saumon".*



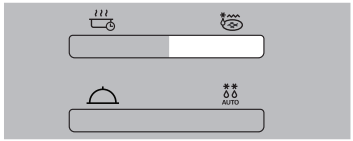
La fonction Décongélation & Grill vous permet de cuire facilement la plupart des aliments en sélectionnant simplement le type d'aliment et en entrant le poids des aliments à l'aide de la mollette.

Catégorie	Appuyez sur **Defrost & Grill**
Filet de saumon	1 heure
Crevettes	2 fois
Rondelles de hamburger	3 fois
Saucisse	4 fois

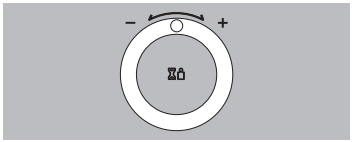
1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.



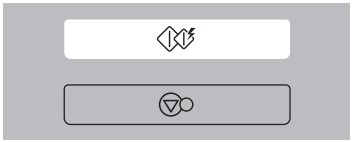
2 Appuyez une fois sur **Defrost & Grill**.



3 Tournez la **mollette** jusqu'à ce que l'affichage indique "0.3kg".



4 Appuyez sur **START**.



Catégorie	*Quantité*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Filet de saumon	0,2 ~ 0,6 kg	Plat crousty + tiroir grill	Congelé	Achetez des filets de saumon de 200g chacun et de 2,5cm d'épaisseur. Congelez-les. Placez les aliments sur le plateau du tiroir grill. Choisissez le type et le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Crevettes	0,1 ~ 0,4 kg	Plat crousty + tiroir grill	Congelé	1. Nettoyez les crevettes. Placez-les sur le plateau du grill. 2. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.
Rondelles de hamburger	1 ~ 4 morceaux/pièces	Plat crousty + tiroir grill	Congelé	Placez les rondelles de hamburger sur le plateau du grill. Choisissez le type et le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, retirez du four et laissez reposer.
Saucisse	0,2 ~ 0,6 kg	Plat crousty + tiroir grill	Congelé	1. Retirez l'emballage et fendez la surface. Placez-les sur le plateau du grill. 2. Lorsque vous entendez un bip sonore, retournez les aliments.

Taste saver

L'exemple suivant vous explique comment utiliser la fonction de maintien au chaud pour réchauffer des aliments à une puissance élevée en 90 minutes.



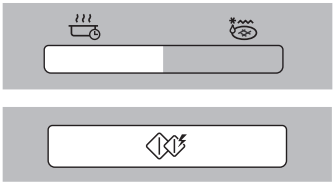
Si vous voulez réchauffer des aliments lors de l'utilisation du programme **Gratin Réchauffer**, il suffit d'appuyer sur la touche.

Lorsque des aliments cuits sans la fonction automatique ont besoin d'être réchauffés, vous pouvez débuter le réchauffage à tout moment en appuyant sur la touche.

La fonction de maintien au chaud ne propose qu'un seul intervalle de temps : 90 minutes. Toutefois, elle s'arrête à l'ouverture de la porte.

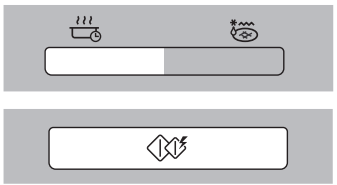
NIVEAU	Appuyez sur taste saver	Affichage
Niveau faible	1 fois	HO-L
Niveau élevé	2 fois	HO-H

1 Taste saver manuel



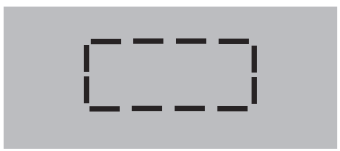
Placez des aliments dans le four à micro-ondes, appuyez deux fois sur «**taste saver**»
« **HO-H** » s'affiche à l'écran.
Appuyez sur « **Start** » (Démarrer).

2 Maintien au chaud après **Gratin Réchauffer**



1. Réglez le programme **Gratin Réchauffer** (Cuisson automatique) requis.
   Appuyez sur « Start » (Démarrer).
   Une fois le programme **Gratin Réchauffer** terminé, la fonction de taste saver se met automatiquement en marche au bout de cinq minutes.
2. Lorsque le programme **Gratin Réchauffer** est terminé, vous pouvez également appuyer sur « **taste saver** »
   « **HO-H** » s'affiche à l'écran.
   Appuyez sur « **Start** » (Démarrer).

3 *Affichage du TEMPS



Lorsque la fonction de maintien au chaud est en marche, s'affiche vous pouvez appuyer à nouveau sur « **taste saver**» pour afficher le temps restant.

Pour chauffer ou réchauffer correctement aux micro-ondes, il est important de se conformer à quelques règles de base. Pesez les aliments de façon à déterminer le temps de réchauffage requis. Disposez les aliments en arrondi de manière à obtenir les meilleurs résultats. Les aliments à température ambiante se réchaufferont plus rapidement que les aliments réfrigérés. Les aliments en conserve doivent être retirés de leur conteneur et placés dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes. Les aliments seront réchauffés plus uniformément si vous recouvrez le récipient d'un couvercle ou de film spécial pour fours à micro-ondes. Retirez précautionneusement le couvercle ou le film afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur. Reportez-vous au tableau suivant comme guide de réchauffage des aliments cuits.

Guide de cuisson et de réchauffage

Aliments	***Temps de cuisson (sur ELEVEE)***	***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	2~3 minutes 3~3 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.
Hamburger ou bœuf grillé 1 sandwich (1/2 portion de viande en garniture) sans le pain	1~2 1/2 minutes	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois. Réchauffez le pain suivant les instruction du tableau ci-dessous.

Aliments	***Temps de cuisson (sur ELEVEE)***	***Instructions spéciales***
Purée de pommes de terre 350g	5 ~ 5 1/2 minutes (Moyen / fort)	Cuisez à couvert dans un plat de cuisson résistant aux micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson.
Haricots blancs cuisinés 1 tasse	1 1/2~3 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	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11minutes	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 3 1/2~5 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	Emballez-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 3 1/2~5 1/2 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.

Guide de légumes frais

Légumes	*Quantité*	*Temps de cuisson (sur ELEVEE)*	*Instructions*	*Temps de repos*
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.	2~3 minutes
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	2 1/2 ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez.	2~3 minutes
Haricots verts	450g	7 ~ 11	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Fèves, Fraîches	450g	11 ~ 16	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Brocolis, Frais, Bouquets	450g	5 ~ 8	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse d'eau.	2~3 minutes
Chou, Frais, Emincé	450g	5 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.	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.	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.	2~3 minutes
« Flowerettes », Fraîches Céleri, Frais, Tranché	2 tasses 4 tasses	11 ~ 16	Tranchez. Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

Légumes	*Quantité*	*Temps de cuisson (sur ELEVEE)*	*Instructions*	*Temps de repos*
Maïs, Frais	2 épis	4 ~ 8	Egrenez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau dans un plat de cuisson de 1,5 litres. Couvrez.	2~3 minutes
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.	2~3 minutes
Panais, Frais, Tranchés	450g	4 ~ 7	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	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.	2~3 minutes
Patates douces Cuisson en entier (170~230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	4 ~ 9 6~ 12	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	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.	2~3 minutes
Epinards, Frais, Branches	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres.	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.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Entières	450g	6 ~ 9	Percez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

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 (en minutes)*	*Instructions*
Cote d'agneau (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	25-32	Badigeonner d'un corps gras. Placez les petites pièces .de préférence sur la clayette. Les grosses pièces peuvent être placés dans un plat. Tournez à mi-cuisson. Tournez fréquemment.
Saucisses (2,5cm d'épaisseur)	230g	13-16	
Poisson, filet 1cm d'épaisseur 1,5cm d'épaisseur	 230g 230g	 17-21 20-24	Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.

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 ne se dessèche. Respectez les temps de cuisson indiqués dans le tableau. Retournez le poisson entier ou en filet à mi-cuisson.

Steak de poisson (2,5cm d'épaisseur)	230g	24-28	Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.
Poisson entier	225-350 g 450g	16-20 24-28	Prévoir plus de temps pour les poissons gras et épais.
Escalope Crevettes fraîches	450g 450g	16-20 16-20	Arroser pendant la cuisson.

Consignes importantes de sécurité

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

ATTENTION

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

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 deposant 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 deshumidificateur, 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.

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 pourait se rayer, ce qui fragiliserait la vitre.
41. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des per sonnes (y compris des enfants) souffrant de cap acités physiques, sensorielles ou mentales réduit es, ou manquant d'expérience et de connaissan ces, sauf sous la surveillance d'une personne re sponsable de leur sécurité leur ayant indiqué co mment 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 utiliser 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 fabricants 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'oeufs 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.

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'oeuvre 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 dioeuf, 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 diendommager 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 ARRÉT 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'utiliser 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'ECLATEMENT DU MANÏS. 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 RELIE A 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 auprés 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 onde , car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil . Après la cuisson ou le réchauffage , laisser 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 .

Ce four micro-ondes est livre avec un cordon reseau special, qui, s'il est endommage, doit etre remplace par un cordon de meme type. Ce cordon ne peut etre delivre que par le fabriquant et installe par une personne competente.

Spécifications Techniques	
	MH-6582IXC
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	850 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	507 mm(L) X 283 mm(H) X 435 mm(P)
Puissance consommée	1 000 Watt
Micro-ondes	1 250 Watt
Combinaison	2 200 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 oprès l'ouverture de la parte) Le remplacement du cable d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

<French>

Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.