

GoldStar

FOUR À MICRO-ONDES/GRILL/ FOUR À CONVECTION

MANUEL D' UTILISATION

**MODELE : MC-785BC
MC-785DC**

Veillez lire ce manuel avant d' utiliser votre appareil.
Gardez-le pour future référence.

Les termes et conditions de la garantie se trouvent à
la fin de ce manuel.

PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EVENTUELLE A UN EXCES DE MICRO-ONDES

Ne pas opérer l' appareil avec la porte ouverte; risque d' exposition aux micro-ondes. Ne pas toucher les engrenages de sécurité.

Ne pas placer d' objets entre le devant du four et la porte; ne pas laisser de saletés ou de détergents s' accumuler sur les surfaces d' étanchéité.

Ne pas opérer l' appareil endommagé. La porte du four doit être bien fermée, et ne doit pas être endommagée (1), ni faussée, les gonds et les pènes (2) n' ont pas de jeu (cassés ou desserrés), les joints des portes et les surfaces d'étanchéité (3) ne sont pas endommagés.

Tout ajustement ou réparation du four doit être effectué par du personnel qualifié.

PRECAUTIONS

Quand des liquides, ex. soupes, sauces et boissons, sont chauffés dans le four à micro-ondes, leur température d' ébullition peut être dépassée sans l' apparition de bouillonnement. Le liquide chaud risque de verser soudainement. Pour éviter cette possibilité, suivre les conseils suivants:

1. Eviter d' utiliser des récipients aux parois verticales et avec un cou étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Mélanger le liquide avant de le placer dans le four à micro-ondes puis à la moitié du temps de chauffage.
4. Après chauffage, laisser reposer quelques minutes dans le four, mélanger ou secouer à nouveau avec précaution et vérifier la température avant de consommer; les brûlures seront évitées (en particulier, les contenus des biberons et des petits pots pour bébés).

Installation

Suivre trois étapes simples:

1. Retirer tout l' emballage et les accessoires.
2. Placer le four sur une surface plane et laisser au moins 30cm d' espace au-dessus et à l' arrière pour une bonne ventilation. Laisser de l' espace sur le côté de l' appareil pour permettre la circulation d' air pendant la ventilation. L' air sort par un tuyau situé sur le sommet ou sur le côté du four; le four risque de s' abîmer si ce tuyau est bloqué.
3. Brancher le four dans une prise secteur domestique standard. Vérifier que l' intensité électrique est au minimum de 10 amps et que le four à micro-ondes est le seul équipement sur le circuit.

REMARQUE:

- * En cas de mauvais fonctionnement du four, débrancher le puis rebrancher le.
- * Ne pas utiliser cet appareil dans la restauration.

PRECAUTION : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Les fils électriques sont colorés conformément au code suivant:

Bleu - Neutre
Marron - Sous tension
Vert et Jaune - Terre

L' appareil comporte un cordon d' alimentation principale avec une performance spécifique; si le cordon est abîmé, remplacer le avec un cordon du même type. Contacter l' importateur pour obtenir un cordon de rechange et le faire installer par une personne compétente.

Table des matières

2	INSTALLATION
3	SPECIFICATIONS TECHNIQUES
4	INTRODUCTION
	COMMENT FONCTIONNE LE FOUR A MICRO-ONDES
	OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS AVEC VOTRE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES
	COMMENT LES CARACTERISTIQUES DE LA NOURRITURE INFLUENCENT LA CUISSON AU MICRO-ONDES
	TECHNIQUES SPECIALES DE LA CUISINE AU MICRO-ONDES
	USTENSILES ADAPTES AU FOUR A MICRO-ONDES
7	DIAGRAMME DES CARACTERISTIQUES/PANNEAU DE CONTROLE
8	MODE D' EMPLOI
	REGLAGE DE L'HORLOGE
	SECURITE ENFANT
	DEMARRAGE RAPIDE
	CUISSON A LA PUISSANCE MICRO
	CUISSON DEUX ETAPES
	NIVEAUX DE PUISSANCE DES MICRO-ONDES
	DECONGELER AUTOMATIQUEMENT EN FONCTION DU POIDS
	CUISSON AUTOMATIQUE
	ROTISSOIRE (POUR MC-785BC SEULEMENT)
	PLUS ET MOINS
	CUISSON GRILL
	CUISSON CONVECTION
	CUISSON COMBINEE
18	AUTRES INSTRUCTIONS UTILES
19	CONSEILS DE SECURITE
20	QUESTIONS ET REPONSES

Spécifications techniques

	MC-785DC	MC-785BC
Puissance d'entrée	230 V AC / 50 Hz	
Sortie	850 W (IEC705 NIVEAU SSTANDARD)	
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz	
Dimensions externes	530 mm(L) X 322 mm(H) X 497 mm(P)	
Dimensions de la cavité	350 mm(L) X 232 mm(H) X 374 mm(P)	
Consommation d' énergie	Micro-ondes	1350 Watts
	Grill	1250 Watts
	Convection	1350 Watts(Max 2550 Watts)
	Combinée	2650 Watts
Poids net	Environ 22,5 kg	Environ 23,0 kg
Poids pour l' expédition	Environ 25,0 kg	Environ 25,5 kg

Introduction

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une énergie similaire aux ondes de radio et télévision et à la lumière du jour ordinaire. En temps normal, les micro-ondes se propagent quand elles voyagent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes ont un magnétron qui utilise l'énergie des micro-ondes. Le tube du magnétron, transforme l'électricité qu'il reçoit en micro-ondes. Ces micro-ondes sortent des trous à l'intérieur du four et pénètrent dans la nourriture. Une table ou un plateau tournant est posé dans le four. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser les murs métalliques du four, mais elles pénètrent dans les matériaux tels que le verre, la porcelaine et le papier; les récipients qui vont au micro-ondes sont faits de ces matériaux. Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients; ces derniers deviennent éventuellement chauds à cause de la chaleur générée par la nourriture.

Un appareil très sûr. Le four à micro-ondes est un des équipements ménagers les plus sûrs.

Quand la porte est ouverte, le four arrête automatiquement de produire des micro-ondes.

Les micro-ondes sont entièrement converties en chaleur quand elles pénètrent dans la nourriture; il n'y a donc pas d'énergie résiduelle dangereuse quand vous cuisinez.

Obtenir les meilleurs résultats avec votre four à micro-ondes

Surveillez ce qui se passe. Les recettes de ce livre ont été étudiées avec soin; leur succès dépendra du soin que vous apportez à leur cuisson. Observez la nourriture pendant sa cuisson. La lampe de votre four à micro-ondes s'allume dès la mise en marche et vous permet de contrôler la cuisson. Les recettes donnent des conseils pour 'surélever', 'mélanger' et ainsi de suite; ces conseils sont les étapes minimum recommandées. Si la cuisson semble irrégulière, effectuez les ajustements que vous jugez appropriés pour résoudre le problème.

Facteurs qui influencent les temps de cuisson. Vérifiez la puissance (watts) de votre four, conformément aux spécifications détaillées au début de ce manuel.

Plusieurs facteurs influencent les temps de cuisson. La température des ingrédients influence beaucoup les temps de cuisson.

Par exemple, le temps de cuisson d'un gâteau sera plus long si le beurre, le lait et les oeufs sont glacés au lieu d'être à température ambiante. Toutes les recettes de ce manuel donnent un intervalle de cuisson. En général, la nourriture n'est pas assez cuite si vous utilisez la limite inférieure de l'intervalle de cuisson; en fonction de vos préférences, vous choisirez quelques fois de poursuivre la cuisson au-delà de la limite supérieure du temps de cuisson. La philosophie de ce livre est la suivante: il est préférable d'être prudent en ce qui concerne les temps de cuisson. Une nourriture pas assez cuite est ruinée pour de bon. Certaines recettes, en particulier celles de pain, gâteaux et crèmes, recommandent d'enlever la nourriture du four avant sa cuisson complète. Ce n'est pas une erreur. Quand vous laissez ces aliments reposer, généralement en les couvrant, ils continuent de cuire hors du four; en effet, la chaleur emprisonnée dans la couche extérieure se déplace vers l'intérieur et finit la cuisson. Si vous laissez ces aliments dans le four jusqu'à cuisson complète, l'extérieur sera trop cuit ou même brûlé. Avec l'expérience, vous trouverez de plus en plus facile d'estimer les temps de cuisson et de repos de différents aliments

Comment les caractéristiques des aliments influencent la cuisson au micro-ondes

Densité des aliments: Les aliments légers, poreux tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds, denses tels que les rôtis et les ragoûts. Vérifiez que les aliments poreux cuits au micro-ondes ne forment pas une croûte sèche et cassante.

Hauteur des aliments: La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuisent plus vite que la partie inférieure. On conseille de tourner une ou plusieurs fois les aliments hauts pendant leur cuisson.

Teneur en humidité des aliments: La chaleur générée par les micro-ondes évapore l'humidité. On conseille d'asperger d'eau les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes, ou de les couvrir avant de les cuire; leur humidité sera ainsi conservée.

Os et matières grasses des aliments: Les os conduisent la chaleur et les matières grasses cuisent plus vite que la viande. Vérifiez que la cuisson des morceaux de viande osseux ou gras est régulière et pas trop longue.

Introduction

Quantité d' aliments: Le nombre de micro-ondes dans votre four est constant, quelle que soit la quantité de nourriture à cuire. Plus vous placez de nourriture à cuire, plus le temps de cuisson sera long. N' oubliez pas de réduire le temps de cuisson par 1 tiers minimum quand vous diminuez de moitié la recette.

Forme des aliments: Les micro-ondes pénètrent dans les aliments sur une épaisseur d' environ 1 inch (2.5cm); la partie interne des aliments épais cuit car la chaleur générée à l' extérieur pénètre à l' intérieur. En d' autres mots, les micro-ondes ne cuisent que la couche externe des aliments; le reste est cuit par convection. Un aliment sous forme d' un cube épais est donc le plus difficile à cuire; les arêtes cuiront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments les mieux adaptés pour la cuisson au micro-ondes sont en forme de cercle mince et d' anneau.

Techniques spéciales de la cuisson au micro-ondes

Faire rissoler: Quand on augmente de quinze minutes les temps de cuisson des viandes et volailles, ces aliments auront légèrement doré dans leurs matières grasses. On peut badigeonner une sauce marron sur les aliments qui sont cuits légèrement moins longtemps pour les rendre plus appétissants. Ces sauces marron les plus courantes sont la sauce Worcestershire, le soja et sauce barbecue. Ces sauces sont ajoutées en faible quantité et ne modifient pas le goût original des recettes.

Couvrir: Un aliment couvert cuit plus vite car la chaleur et la vapeur sont emprisonnées. Vous pouvez utiliser un couvercle ou un film fraîcheur allant au micro-onde; prenez soin de plier un coin du film fraîcheur pour empêcher qu' il se déchire.

Couvrir avec du papier sulfurisé: Le papier sulfurisé empêche les éclabousses et permet aux aliments de conserver la chaleur. La nourriture se dessèche cependant un peu car ce mode de protection n' est pas aussi hermétique qu' un couvercle ou le film fraîcheur.

Envelopper dans du papier cuisson anti-adhérent ou une serviette en papier: Enveloppez les sandwiches et beaucoup d' autres aliments contenant du pain pré-cuit avant de les cuire au micro-ondes; ils ne sécheront donc pas.

Disposition: Les aliments individuels telles que les pommes de terre, petits gâteaux et hors d' oeuvres cuiront plus régulièrement s' ils sont à une distance régulière les uns des autres, et de préférence dans un cercle. Ne jamais entasser les aliments.

Mélanger: Mélanger est une des techniques principales de la cuisson au micro-ondes. On mélange les aliments cuits traditionnellement pour obtenir des aliments uniformes. On mélange les aliments cuits au micro-onde pour redistribuer la chaleur. Toujours mélanger de l' extérieur vers l' intérieur car l' extérieur des aliments est chauffé en premier.

Tourner: Tournez les aliments larges, grands tels que les rôtis et les poulets entiers; la cuisson sera ainsi homogène. On conseille aussi de tourner les morceaux de poulet et les côtes.

Placer les parts les plus épaisses à l' extérieur: Les micro-ondes se concentrent dans la partie extérieure des aliments; il est donc normal de placer les portions épaisses de viande, volaille et poisson à l' extérieure du plat de cuisson. Les portions épaisses recevront plus de micro-ondes et les aliments cuiront régulièrement.

Protéger: Les morceaux d' aluminium bloquent les micro-ondes et sont quelques fois placés sur les côtés ou arêtes des aliments carrés ou rectangulaires; on évitera ainsi une trop grande cuisson de ces portions. N' utilisez jamais trop de papier aluminium et vérifiez qu' il est bien attaché au plat sinon un arc risque de s' amorcer dans le four.

Surélever: Les aliments épais ou denses sont souvent surélevés pour permettre aux micro-ondes d' être absorbées par le dessous et l' intérieur des aliments.

Percer: Les aliments contenus dans une coquille, peau ou membrane risque d' exploser dans le four s' ils ne sont pas préalablement percés. De tels aliments incluent le jaune et le blanc de l' oeuf, les palourdes et les huîtres, et beaucoup de légumes et fruits entiers.

Vérifier la cuisson: Les aliments cuisent vite dans un four à micro-ondes; il est donc nécessaire de vérifier fréquemment la cuisson. Certains aliments restent dans le four jusqu' à cuisson complète mais la plupart des aliments, y compris les viandes et la volaille, sont retirés avant cuisson complète; ils finissent de cuire pendant le temps de repos. La température interne des aliments augmentera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant le temps de repos.

Laisser reposer: Laissez reposer les aliments généralement de 3 à 10 minutes après leur sortie du four à micro-ondes. Généralement les aliments sont couverts pendant le repos pour conserver la chaleur, sauf si leur texture est dure (par exemple certains gâteaux et biscuits). Le temps de repos permet aux aliments de finir leur cuisson et améliore le goût et sa distribution.

Introduction

Ustensiles adaptés au micro-ondes

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal ou avec un bord en métal. Les micro-ondes ne traversent pas le métal. Elles rebondissent sur les objets en métal dans le four et provoquent un arc; ce phénomène alarmant ressemble aux éclairs.

La plupart des ustensiles réfractaires non métalliques vont dans votre four à micro-ondes. Certains d'entre eux peuvent cependant contenir des matériaux qui ne vont pas dans le four à micro-ondes. En cas de doute, effectuez le test suivant.

Vérifier si les ustensiles vont dans le micro-ondes:

Placez, dans votre four à micro-ondes, l'ustensile à tester à côté d'un bol en verre rempli d'eau.

Mettez la puissance sur ELEVE (HIGH) pendant 1 minute. Si l'eau chauffe et l'ustensile reste froid au toucher, ce dernier peut être utilisé. Si l'eau reste à la même température et l'ustensile devient chaud, ce dernier absorbe les micro-ondes

et ne doit pas être utilisé. Vous possédez certainement beaucoup d'ustensiles de cuisine que vous pouvez utiliser dans votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste ci-dessous:

- 1. Assiettes:** Beaucoup de couverts peuvent être utilisés. En cas de doute, consultez les indications du fabricant ou effectuez le test ci-dessus.
- 2. Ustensiles en verre:** Le verre réfractaire peut être utilisé. Toutes les marques d'ustensiles en verre trempé allant au four. N'utilisez pas de verrerie délicate, tels que gobelets ou verres à vin, qui risquent d'éclater quand la nourriture chauffe.
- 3. Papier:** Les assiettes et récipients en papier peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et les aliments à cuire aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. Les serviettes en papier sont très utiles pour envelopper les aliments; mettez aussi une serviette en papier sur les plateaux quand vous cuisinez des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez les papiers colorés car la couleur risque de couler.
- 4. Récipients de stockage en plastique:** Ils peuvent être utilisés pour les aliments à cuisson rapide. Ne les utilisez pas pour les aliments à cuisson lente car les aliments chauds finiront par les faire fondre ou les casser.
- 5. Sacs de cuisson en plastique:** Ils peuvent être utilisés s'ils sont conçus spécialement pour cuire. N'oubliez pas de percer le sac pour permettre à la vapeur de s'échapper. Ne jamais utilisez de sacs en plastique ordinaire dans votre four à micro-ondes car ils vont fondre et rompre.
- 6. Ustensiles en plastique adaptés au micro-ondes:** Ils ont des formes et des tailles variées. Vous devez probablement pouvoir utiliser ce que vous avez déjà au lieu d'acheter de nouveaux ustensiles de cuisine.
- 7. Poterie, grès et céramique:** Ils peuvent généralement être utilisés; testez-les pour vérifier

PRECAUTION: CERTAINS OBJETS AYANT UNE TENEUR ELEVEE EN PLOMB OU FER NE DOIVENT PAS ETRE UTILISES.

CONSEILS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE

Cet appareil est vendu avec une prise d'alimentation principale de 13 amps conforme au BS 1363. Lorsque vous remplacez le fusible, utilisez toujours un fusible de 13 amps conforme au BS 1362. Ne jamais utilisez cette prise sans mettre la gaine du fusible. Contactez votre revendeur ou "LG Electronics U.K. LTD" si vous avez besoin d'une gaine de fusible de rechange.

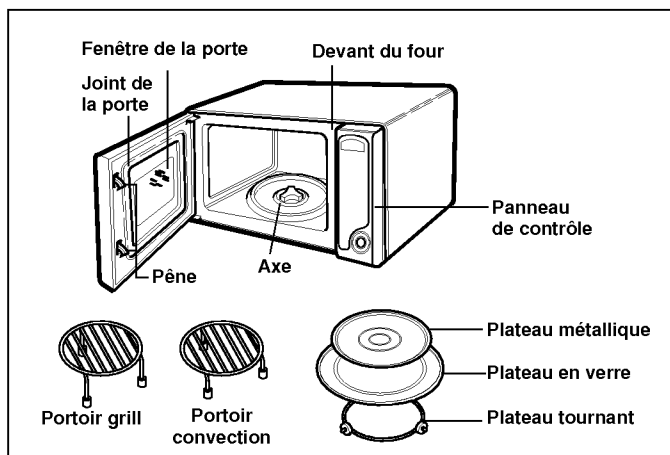
Si l'intensité de votre courant est différente ou ne convient pas pour le type de prise fourni, retirez la prise et remplacez-la par une prise appropriée. Vous référez aux conseils sur l'installation électrique ci-dessus.

Précaution: Remplacez la prise d'alimentation principale si elle est coupée du cordon d'alimentation principale. Il est dangereux de brancher, dans la prise femelle, la prise dont les fils sont dénudés.

Protégez cet appareil avec un fusible de 15 amps si une prise de 13 amps BS 1363 ne convient pas, ou si toute autre sorte de prise est utilisée.

Si l'appareil est vendu avec le cordon flexible d'alimentation principale endommagé, remplacez-le en utilisant la partie du cordon spéciale No.: 6411W2C001E

Diagramme des caractéristiques/Panneau de contrôle

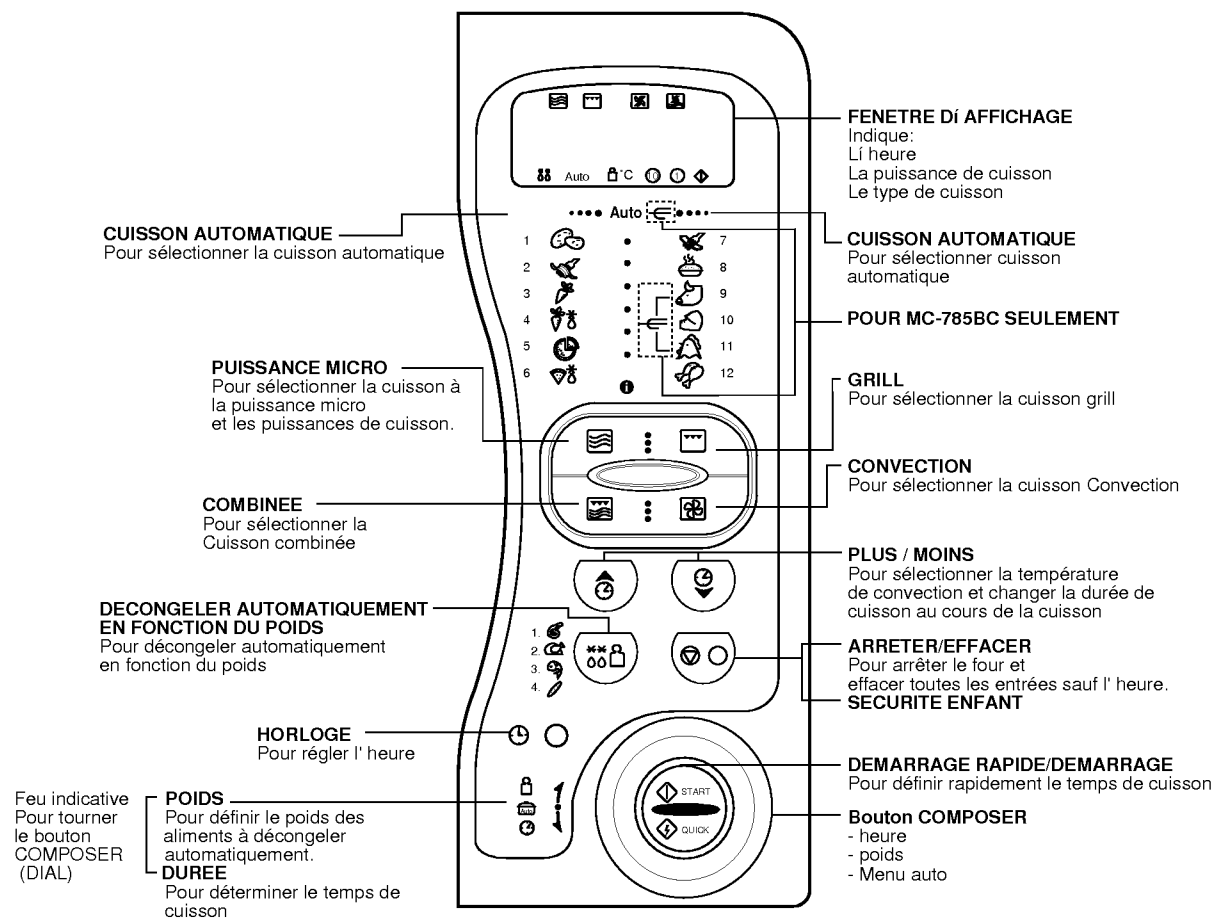
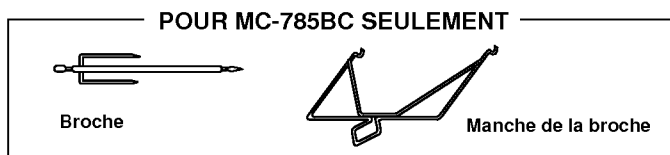


Votre four est emballé avec les accessoires suivants;

- Table tournante en verre.....1
- Plateau métallique.....1
- Anneau tournant.....1
- Axe.....1
- Manuel d'utilisation.....1
- Portoir grill.....1
- Portoir convection.....1

Ce four à micro-ondes est à usage domestique seulement.

Ne pas opérer le four en mode micro-ondes et combiné quand la broche, le portoir convection ou le portoir grill est placé dans la cavité et le four vide.



REMARQUE: Un bip retentit quand on appuie sur une touche du panneau de contrôle; il indique qu'un choix a été entré.

Mode d'emploi

Régler l' horloge



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Appuyer sur la touche **HEURE**(CLOCK).
3. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à ce que le message 2 heures (hours) s' affiche.
4. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour confirmer l' heure
5. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à ce que le message 59 minutes s' affiche
6. Appuyer à nouveau sur le bouton **COMMENCER**(START). L' horloge fonctionne.

Exemple :
Pour 2:59

Quand votre four est branché pour la première fois ou quand le courant revient après une coupure; tous les chiffres sont remis à 0.

REMARQUE:

Si l' horloge (ou l' affichage) montre une anomalie, débrancher le four, rebrancher le puis régler l' horloge.

C' est une horloge sur 24 heures

Sécurité enfant

Installation



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER** (STOP/CLEAR).
2. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER** (STOP/CLEAR) jusqu' à ce que "L" s' affiche et ce qu' on entend un bip unique.
3. "L" reste afficher.

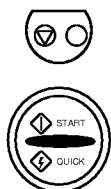
Cette mesure de sécurité empêche le fonctionnement accidentel du four. Une fois que la sécurité enfant est installée il est impossible de cuisiner. Quand la sécurité enfant est installée, aucune donnée ne peut être entrée.

Annuler la sécurité enfant



Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER** (STOP/CLEAR) jusqu' à disparition du "L".

Démarrage rapide (Quick Start)



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Appuyer 4 fois sur la touche **COMMENCER** (START) pour sélectionner 4 minutes à puissance élevée.

REMARQUE: Au cours de la cuisson DEMARRAGE RAPIDE il est possible d' augmenter le temps de cuisson de 10 min maximum.

Exemple:

2 minutes de cuisson à puissance élevée (Hi Power).

Un des gains de temps les plus utiles. La caractéristique DEMARRAGE RAPIDE permet de cuire 30 secondes et 1 minute à Puissance élevée quand on appuie sur le bouton DEMARRAGE RAPIDE (QUICK START).

En appuyant à répétition sur la touche, on peut cuire 10 minutes maximum à puissance élevée.

Mode d'emploi

Cuisson à la puissance micro



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Appuyer deux fois sur la touche **PUISSANCE** (POWER) pour sélectionner la puissance 80.
3. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à ce que le message 5:30 s' affiche.
4. Appuyer sur la touche **COMMENCER** (START).

REMARQUE: Pour modifier la puissance en fonction de vos besoins, procéder comme suit:

Exemple:

Cuire un aliment à la puissance 80% pendant 5 minutes 30 secondes.

Le four a cinq puissances fixées qui incluent les niveaux de puissance les plus utilisés.

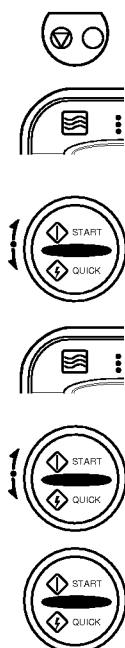
Pour initialiser la puissance, appuyer sur la touche **PUISSANCE MICRO** (MICRO POWER).

La puissance élevée est automatiquement disponible dès la sélection de la puissance.

En pressant continuellement sur la touche **PUISSANCE MICRO** (MICRO POWER), différentes puissances seront sélectionnées comme décrit.

PUISSANCE	TOUCHE DE PUISSANCE	POURCENTAGE %
Elevée	Appuyer une fois	100
Moyenne élevée	Appuyer deux fois	80
Moyenne	Appuyer trois fois	60
Décongeler / Moyenne inférieure	Appuyer 4 fois	40
Faible / Chauffer	Appuyer cinq fois	20
Elevée	Appuyer six fois	100

Cuisson deux étapes



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Appuyer sur la touche **PUISSANCE** (POWER).
3. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à ce que le message 11 min. s' affiche.
4. Pour sélectionner la puissance de l'étape 2, Appuyer 4 fois sur la touche **PUISSANCE** (POWER).
5. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à ce que le message 35 min. s' affiche.
6. Appuyer sur la touche **COMMENCER** (START).

Exemple:

11 minutes à la puissance élevée. 35 minutes à 40 %.

Le four cuit automatiquement en combinant puissance / temps.

REMARQUE:

1. Le programme 1 s' éclaire jusqu' à activation du programme 2.
2. La porte peut être ouverte à n' importe quel moment pour vérifier la nourriture; le four est réactivé quand la porte est fermée et le bouton **COMMENCER**(START) appuyé.
3. Appuyer deux fois sur **ARRETER/ EFFACER**(STOP/CLEAR) pour effacer le programme.
4. *La puissance élevée est sélectionnée automatiquement; il est donc inutile de la programmer.

Mode d'emploi

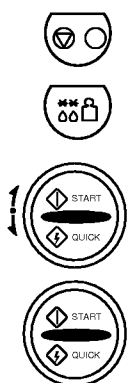
TABLEAU DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

Puissance	Sortie(watts)	Application
ELEVEE	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir de l' eau. • Faire rissoler la viande de boeuf hachée. • Cuire les fruits & légumes frais. • Cuire le poisson, la viande & la volaille. • Préchauffer les plats à faire rissoler. • Chauffer la nourriture précuite. • Faire revenir les oignons, céleri & le poivron vert.
MOYENNE-ELEVEE	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer tous les aliments. • Rôtir la viande & la volaille. • Cuire les champignons & les coquillages. • Cuire les aliments qui contiennent du fromage & des oeufs.
MOYENNE	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire les gâteaux, scones. • Préparer les oeufs. • Cuire la viande, volaille. • Cuire la crème. • Préparer le riz, la soupe.
DECONGELER / MOYENNE INFERIEURE	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler. • Faire fondre le beurre & le chocolat. • Cuire les morceaux de viande moins tendre.
FAIBLE / CHAUFFER	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir le beurre & le fromage. • Ramollir la glace. • Faire gonfler la levure de boulanger.

Décongeler automatiquement en fonction du poids (Auto Weight Defrost)

Décongeler 1 ; Viande

1. Peser l' aliment à décongeler , placer le dans le four et fermer la porte



2. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
3. Appuyer une fois sur la touche **DECONGELER**(DEFROST) pour sélectionner le programme de décongélation de la viande.
4. Entrer le poids de l' aliment à décongeler ex. 0.4 kg en tournant le bouton **COMPOSER**(DIAL).
5. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour commencer la décongélation.

Exemple:

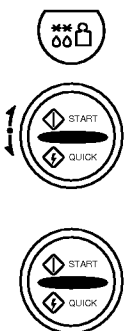
Décongeler un morceau de viande de 0.4kg.

Le four à micro-ondes contrôle automatiquement différentes puissances de sortie au cours du cycle de décongélation. Programmer en indiquant le poids de l' aliment (viande, volaille, poisson et pain) et en sélectionnant la fonction Décongeler automatiquement en fonction du poids(Auto Weight Defrost)

Mode d'emploi

Décongeler 2 ; Volaille

1. Les étapes 1 et 2 sont les mêmes que celles décrites dans "Décongeler 1" ci-dessus.



2. Appuyer deux fois sur la touche **DECONGELER**(DEFROST) pour sélectionner le programme de décongélation de la volaille.

3. Entrer le poids de l' aliment à décongeler, ex 1.4kg, en tournant le bouton **COMPOSER**(DIAL).

4. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour commencer la décongélation.

Exemple:

Pour décongeler 1.4kg de volaille

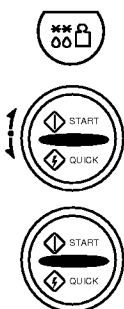
REMARQUE:

1. Ce four peut décongeler entre 0.1kg et 4.0kg d' aliment.
2. La quantité minimale à décongeler est 0.1kg.

- On peut programmer le four pour qu'il effectue l'étape 1 ou les étapes 1 & 2 de cuisson après la décongélation. La température et la densité des aliments congelés varient; nous recommandons donc de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Cette vérification est particulièrement importante pour les morceaux de viande et de poulet.
- Le four émet un bip au cours du cycle de DECONGELATION(DEFROST). A ce moment, ouvrir la porte, tourner, séparer ou réarranger la nourriture. Retirer tous les morceaux décongelés. Replacer les portions congelées dans le four et appuyer sur la touche COMMENCER(START) pour continuer le cycle de décongélation. Le four ne s'arrête pendant le BIP sauf si la porte est ouverte.

Décongeler 3 ; Poisson

1. Les étapes 1 et 2 sont les mêmes que celles décrites dans "Décongeler 1" ci-dessus.



2. Appuyer trois fois sur la touche **DECONGELER**(DEFROST) pour sélectionner le programme de décongélation du poisson.

3. Entrer le poids, ex. 2kg, de l' aliment à décongeler en tournant le bouton **COMPOSER**(DIAL).

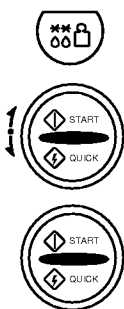
4. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour commencer la décongélation.

Exemple:

Pour décongeler 2.0kg de poisson

Décongeler 4 ; Pain

1. Les étapes 1 et 2 sont les mêmes que celles décrites dans "Décongeler 1" ci-dessus.



2. Appuyer quatre fois sur la touche **DECONGELER**(DEFROST) pour sélectionner le programme de décongélation du pain.

3. Entrer le poids, ex. 0.3 kg, de l' aliment à décongeler en tournant le bouton **COMPOSER**(DIAL).

4. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour commencer la décongélation.

Exemple:

Pour décongeler 0.3 kg de pain.

Le programme pain permet de décongeler de petits aliments, ex. petit pain ou miche de pain. Il faut laisser ces aliments reposer pour permettre au centre de décongeler.

REMARQUE:

Ce four peut décongeler entre 0.1kg et 4.0kg d' aliment.

Mode d'emploi

Cuisson automatique (Auto Cook)



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner la catégorie de cuisson(5).
3. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour le poids.
4. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour afficher la valeur 0.4 kg.
5. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).

Exemple :

Pour cuire une pizza réfrigérée de 400 g.

La Cuisson automatique permet de préparer la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliment, et en affichant le poids de l'aliment en tournant le bouton COMPOSER (DIAL).

No.	Catégorie	Poids	Ustensile	Température de la nourriture	Instructions
1	Pommes de terre en robe des champs	0.1-1.0 kg	Plateau en verre Papier en tissu	20 °C	Laver et essuyer les pommes de terre. Percer les pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette. Après cuisson, laisser reposer 5 min couvert de papier aluminium.
2	Riz/Pâtes	0.5-2 tasses	Plateau en verre	20 °C	Mettre le riz & l'eau froide salée (1/4 - 1 cuiller à café) dans un bol profond et large. Couvrir avec un couvercle ou un film en plastique. **Riz - Après cuisson, mélanger et laisser reposer couvert 5-10 min. **Pâtes - Après cuisson, rincer les pâtes à l'eau froide. *Riz & Pâtes Eau (Riz) (Pâtes) 1/2 tasse(100/50g) 1 tasse 1 1/2 tasses 1 tasse(200/100g) 2 tasses 2 1/2 tasses 1 1/2 tasses(300/150g) 3 tasses 3 1/2 tasses 2 tasses(400/200g) 4 tasses 4 1/2 tasses
3	Légumes frais	0.2-0.8 kg	Plateau en verre	20 °C	Placer dans un bol ou une casserole allant au micro-ondes. Ajouter 30cc d'eau par 0.2kg. Couvrir avec un film en plastique. Après cuisson, laisser reposer couvert pendant 2-3 min
4	Légumes surgelés	0.2-0.8kg	Plateau en verre	-18 °C	Placer dans un bol ou une casserole allant au micro-ondes. Couvrir avec un film en plastique. Laisser reposer 2-3 min
5	Pizza réfrigérée	0.2-0.4kg	Plateau en verre Plateau métallique Portoir grill	5 °C	Pour réchauffer les restes de pizzas réfrigérés. Placer la pizza réfrigérée sur le portoir élevé. Après cuisson, retirer immédiatement. Laisser reposer 2-3 min.
6	Pizza surgelée	0.1-0.5 kg	Plateau en verre Portoir grill Plateau métallique	-18 °C	Pour cuire les pizza surgelées. Retirer l'emballage et placer sur un plateau métallique et un plateau en verre sur le portoir élevé. Après cuisson, laisser reposer 1-2 min.
7	Frites	0.2-0.4kg	Plateau en verre Plateau métallique Portoir grill	-18 °C	Disposer les aliments sur le plateau métallique sur le portoir grill. Quand le BIP retentit, tourner la nourriture. Disposer les aliments sur une couche unique donne les meilleurs résultats. Après cuisson, retirer du four et laisser reposer 1-2 min.
8	Gratin	0.5-1.2kg	Plateau en verre Portoir convection	20 °C	Pour cuisiner les gratins préparés à la maison. Après cuisson, laisser reposer découvert 1-3 min.

Mode d'emploi

Cuisson automatique (Auto Cook)



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner la catégorie de cuisson(10).
3. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour sélectionner le poids.
4. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à 0.5 kg.
5. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).

Exemple:

Pour cuire un rôti de porc de 500g

Cuisson avec le MC-785DC

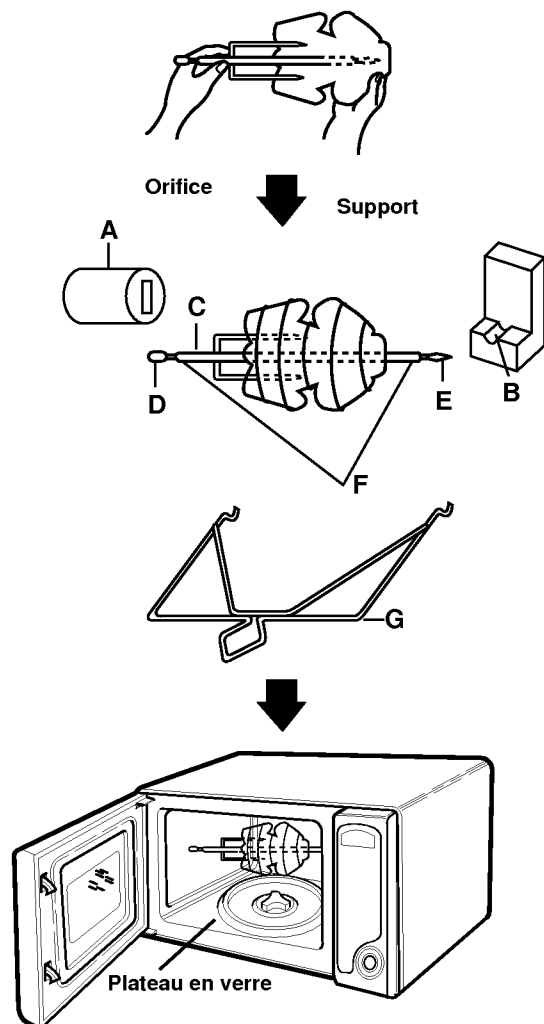
No.	Catégorie	Poids	Ustensile	Température de la nourriture	Instructions
9	Rôti de boeuf	0.5-1.5 kg	Plateau en verre Portoir convection	5 °C	Badigeonner le boeuf de margarine ou de beurre fondu. Placer sur le plateau métallique et le plateau en verre sur le portoir inférieur. Après cuisson, laisser reposer 10 min couvert de papier aluminium.
10	Rôti de porc	0.5-1.5 kg	Plateau en verre Plateau métallique Portoir convection	5 °C	Badigeonner le porc de margarine ou de beurre fondu. Placer sur le plateau métallique et le plateau en verre sur le portoir inférieur. Après cuisson, laisser reposer 10 min couvert de papier aluminium.
11	Poulet entier	0.8-1.5kg	Plateau en verre Plateau métallique	5 °C	Selon les goûts, badigeonner le poulet de margarine, de beurre ou de condiments. Placer sur le plateau métallique sur le plateau en verre. Quand le BIP retentit, enlever le jus et tourner immédiatement. Après cuisson, laisser reposer 10 min couvert de papier aluminium.
12	Cuisses de poulet	0.2-0.8kg	Plateau en verre Plateau métallique Portoir grill	5 °C	Laver et sécher les cuisses de poulet Disposer les cuisses côté épais au centre. Selon les goûts, badigeonner les cuisses de beurre fondu ou de condiments. Quand le BIP retentit, tourner immédiatement. Après cuisson, retirer du four et laisser reposer 3-5 min couvert de papier aluminium.

Cuisson avec le MC-785BC

No.	Catégorie	Poids	Ustensile	Température de la nourriture	Instructions
9	Rôti de boeuf	0.5-1.5 kg	Plateau en verre Plateau métallique Broche	5 °C	Embrocher le boeuf et badigeonner le de margarine fondue. Si nécessaire, attacher le boeuf à la broche avec du fil. Après cuisson, laisser reposer 10 min couvert de papier aluminium.
10	Rôti de porc	0.5-1.5 kg	Plateau en verre Plateau métallique Broche	5 °C	Embrocher le porc et badigeonner le de margarine fondue. Si nécessaire, attacher le porc à la broche avec du fil. Après cuisson, laisser reposer 10 min couvert de papier aluminium.
11	Poulet entier	0.8-1.5kg	Plateau en verre Plateau métallique Broche	5 °C	Embrocher le poulet et attacher le à la broche avec du fil. Badigeonner le de margarine fondue. Après cuisson, laisser reposer 10 min couvert de papier aluminium.
12	Cuisses de poulet	0.2-0.8kg	Plateau en verre Plateau métallique Portoir grill	5 °C	Laver et sécher les cuisses de poulet Disposer les cuisses côté épais au centre. Sur le portoir élevé. Selon les goûts, badigeonner les de beurre fondu ou de condiments. Quand le BIP retentit, tourner immédiatement. Après cuisson, retirer du four et laisser reposer 3-5 min couvert de papier aluminium.

Mode d'emploi

Cuisson à la broche du poulet (POUR MC-785BC SEULEMENT)



Tourner le bouton COMPOSER (DIAL) sur AUTO CUISSON(AUTO COOK) (11) pour le poulet entier.



Appuyer sur le bouton COMMENCER(START) pour le poids.



Tourner le bouton COMPOSER (DIAL) jusqu' à affichage du poids désiré.



Appuyer sur le bouton COMMENCER(START) pour commencer.

1. Embrocher le poulet décongelé; vérifier que la broche traverse le centre du poulet. Si nécessaire, attacher le poulet à la broche avec du fil.

REMARQUE:
LE POULET DOIT ETRE COMPLETEMENT DECONGELE SINON IL NE CUIRA PAS COMPLETEMENT.

2. Insérer la broche (D) dans l' orifice (A) situé du côté gauche de la paroi du four. Pousser vers la gauche , en tournant légèrement la broche pour que la broche rentre dans l' orifice de la broche (A).
3. Poser l' autre extrémité de la broche (E) sur le support (B).
4. Placer délicatement le plateau métallique dans le four à micro-ondes, sur la plaque tournante en verre.
5. Fermer la porte du four, appuyer sur **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR) puis CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK) mode 11-poulet entier. Maintenant tourner le bouton COMPOSER (DIAL) pour afficher le poids du poulet en utilisant le bouton **POIDS**(WEIGHT) et appuyer sur la touche **COMMENCER**(START).
6. Après cuisson, tenir la broche par ses deux extrémités (F) avec le manche (G); soulever légèrement l' extrémité droite et sortir la broche par la droite.

REMARQUE;

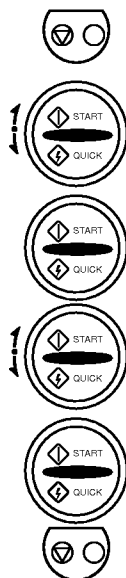
1. La cuisson à la broche permet de griller la viande et la volaille. Les aliments sont dorés régulièrement bien qu' ils ne soient pas tournés.
2. La rôtissoire peut être utilisée en mode micro-ondes, mode combiné, mode grill, auto cuisson.
3. Utiliser la broche pour la cuisson à la broche seulement. Après utilisation, retirer la broche et ranger la avec les autres accessoires.

PRECAUTION

1. APRES CUISSON, LE PLATEAU METALLIQUE EST EXTREMEMENT CHAUD.
2. Vérifier que le plateau tournant n' a pas de graisse. Nettoyer avant chaque cuisson. La graisse chaude sur le plateau tournant peut créer de la fumée.

Mode d'emploi

Plus (▲) et Moins (▼)



1. Appuyer sur la touche **ARRETERER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner le programme Cuisson Automatique(Auto Cook).
3. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START) pour le poids.
4. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) jusqu' à affichage du poids désiré.
5. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).
6. Appuyer sur la touche **PLUS**(MORE) pendant la cuisson.(augmentation + 10 sec)

Exemple:

Pour augmenter le temps de cuisson en mode Cuisson Automatique.

1. Les touches Plus(More) ou Moins (Less) permettent d' augmenter ou de diminuer les temps de cuisson de tous les programmes sauf de la décongélation. Il est inutile d' utiliser ces touches si le résultat est satisfaisant.
2. L' utilisation des touches Plus (More) ou Moins(Less) permet de modifier la température de cuisson à convection.

- Pour diminuer le temps de cuisson en mode Cuisson Automatique(Auto Cook), répéter les étapes ci-dessus en appuyant sur moins(less) au lieu de plus(more).

REMARQUE: L' affichage va augmenter ou diminuer de \pm 10 sec pendant la sélection.

Cuisson grill



1. Appuyer sur la touche **ARRETERER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
2. Appuyer sur la touche **GRILL**.
3. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner le temps de cuisson.
4. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).

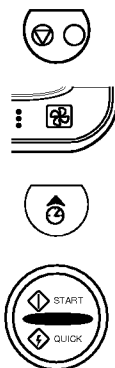
Il faut utiliser le portoir grill durant la cuisson grill.

(L' intervalle de la cuisson grill varie de 10 sec. à 99 min 90 sec.)

Mode d'emploi

Cuisson à convection

Pour préchauffer



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR)
2. Appuyer sur la touche **CONVECTION**.
3. Appuyer trois fois sur la touche **plus**(more) pour sélectionner 230 °C.
4. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).

Exemple:

Programmer une température de 230 °C pendant 50 minutes.

La température du four varie de 150 °C - 250 °C.

200 °C est la température par défaut quand la convection est choisie.

Modifier la température de cuisson en appuyant sur la touche **plus** (more) ou **moins**(less).

Quand la température choisie est atteinte, le four est en attente. Placer alors la nourriture dans le four.

Utiliser le portoir convection lors de la cuisson à convection.

Cuire

1. Placer la nourriture à cuire dans le four puis fermer la porte.



2. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).
3. Appuyer sur la touche **CONVECTION**.
4. Appuyer trois fois sur la touche **plus**(more) pour sélectionner 230 °C.
5. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner le temps de cuisson.
6. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).

Mode d'emploi

Cuisson combinée



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).



2. Appuyer sur la touche **COMBINEE** (COMBINATION).



3. Appuyer sur la touche **CONVECTION**.



4. Appuyer deux fois sur la touche **moins** (less) pour sélectionner 180°C.



5. Appuyer deux fois sur la touche **PUISSANCE MICRO**(MICRO POWER).



6. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner le temps de cuisson. (10min)



7. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).



1. Appuyer sur la touche **ARRETER / EFFACER**(STOP/CLEAR).



2. Appuyer sur la touche **COMBINEE** (COMBINAISON).



3. Appuyer sur la touche **GRILL**.



4. Appuyer trois fois sur la touche **PUISSANCE MICRO**(MICRO POWER).



5. Tourner le bouton **COMPOSER**(DIAL) pour sélectionner le temps de cuisson. (30 min)



6. Appuyer sur le bouton **COMMENCER** (START).

Exemple:

Programmer une puissance micro 40% et une température de convection de 180°C pour un temps de cuisson de 10 minutes.

Le mode de cuisson combinée permet de cuire à la chaleur et avec les micro-ondes en même temps. La cuisson à la chaleur grille la surface de la viande tandis que les micro-ondes pénètrent dans la viande; ce mode de cuisson est donc généralement plus court que le mode de cuisson utilisant les deux étapes séparément. De plus, il est inutile de préchauffer le four.

La température du four varie de 150°C - 250°C.

La puissance micro peut être 20%, 40% ou 60%.

La sélection de la puissance micro (micro power) fixe automatiquement la puissance micro à 20%.

Exemple:

Programmer une puissance micro 60% et griller pendant 30 minutes.

Autres conseils

Pour de meilleurs résultats

1. Pour déterminer le temps de cuisson d' un aliment, commencer par choisir la durée minimale puis vérifier la cuisson occasionnellement. Il est facile de trop cuire un aliment car les micro-ondes cuisent très rapidement.
2. Les petites quantités de nourriture ou les aliments contenant peu d' eau risquent de sécher et durcir si leur temps de cuisson est trop long.
3. Ne pas utiliser le four pour sécher les torchons ou les produits en papier. Ils risquent de brûler.
4. Casser les oeufs avant de les cuire dans le micro-ondes.
5. N'oublier pas de percer la peau ou la membrane des aliments telles que les pommes, pommes de terre, jaunes d' oeufs, foies de poulet, etc, pour éviter qu' ils éclatent durant la cuisson dans le four.

Décongeler les aliments surgelés:

1. Placer directement les aliments à décongeler dans le four. (N' oublier pas de retirer les attaches ou les emballages métalliques).
2. Suivre les conseils du guide de décongélation de ce manuel.
3. Si nécessaire, protéger les parties de l' aliment qui décongèlent plus rapidement. La décongélation n' est ainsi ni arrêtée ni ralentie.
4. Certains aliments ne demandent pas une décongélation complète avant leur cuisson. Par exemple, le poisson cuit tellement rapidement qu' il est quelques fois préférable de commencer la cuisson quand il n' a pas complètement décongelé.
5. Si nécessaire, augmenter ou diminuer le temps de cuisson de certaines recettes, en fonction de la température initiale des aliments.

REMARQUE - L' air de la ventilation se réchauffe durant la cuisson. Cet effet est normal.

Faire rissoler:

Quelques aliments ne cuisent pas assez longtemps dans le four à micro-ondes pour dorer et peuvent nécessiter l' addition de couleur.

Recouvrir les côte, les pâtés en croûte ou les portions de poulet de produits qui donnent une belle couleur brune à la cuisson, paprika, ou sauce Worcestershire. Les rôtis, la volaille ou le jambon cuits pendant 10-15 minutes ou plus longtemps seront bien dorés; il est inutile d' ajouter des additifs.

Ustensiles de cuisson:

1. La plupart des ustensiles en verre, céramique en verre et verrerie réfractaires vont au micro-ondes.
2. La plupart des serviettes, assiettes, et verres en papier, et les cartons sont des ustensiles pratiques. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer un arc électrique ou un incendie s' ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.
3. Certains plats, tasses, récipients et emballages en plastique vont au four à micro-ondes. Suivre les conseils d' utilisation du fabricant ou les conseils donnés dans le guide de cuisson.
4. Ne pas utiliser d' ustensiles métalliques ou avec une bordure métallique dans le four à micro-ondes.

Nettoyer votre four:

1. L' intérieur du four doit être propre. Les éclats de nourriture collent aux parois du mur et entre le joint et la porte. Nettoyer immédiatement avec un tissu humide. Les saletés absorbent les micro-ondes et prolongent les temps de cuisson. Enlever les saletés incrustées entre la porte et le chambranle avec un tissu humide; l' étanchéité sera ainsi bonne. Nettoyer les saletés grasses avec de l' eau savonneuse, rincer puis sécher. Ne pas utiliser de détergents puissants ni de liquides à nettoyer abrasifs. Nettoyer le plateau en verre à la main ou dans le lave vaisselle.
2. Nettoyer l' extérieur du four. Nettoyer avec de l' eau savonneuse, rincer à l' eau puis sécher avec un tissu doux ou un tissu en papier. L' eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation; elle risque d' endommager les éléments situés dans le four. Pour nettoyer le panneau de contrôle, ouvrir la porte pour éviter la mise en marche accidentelle du four, nettoyer avec un tissu humide puis sécher immédiatement avec un tissu sec. Appuyer sur ARRETER / EFFACER (STOP/CLEAR) après nettoyage.
3. Si la vapeur s' accumule à l' intérieur ou sur le contour extérieur de la porte, nettoyer les panneaux avec un tissu doux. Cela risque d' arriver si le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions de forte humidité et n' indique pas un mauvais fonctionnement de l' unité.
4. Nettoyer la porte et ses joints. Utiliser de l' eau savonneuse chaude, rincer puis sécher complètement. NE PAS UTILISER DE MATERIELS ABRASIFS, COMME LES POUDRES A RECUPERER OU LES TAMPONS EN ACIER OU PLASTIQUE. Il est plus facile de maintenir les éléments métalliques propres s' ils sont nettoyés fréquemment avec un tissu humide.

Conseils de sécurité

1. Ne pas modifier, ajuster ou réparer la porte, le panneau de contrôle, les engrenages de sécurité ou tout autre élément du four. Les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié.
2. Ne pas mettre le four vide en marche. Laisser un verre d'eau dans le four quand il n'est pas utilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en cas de mise en marche accidentelle du four.
3. Ne pas sécher de linge dans le four à micro-ondes; le linge risque de carboniser ou brûler si le chauffage est trop long.
4. Ne pas cuire les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, sauf indication contraire dans le livre de cuisine.
5. Ne pas utiliser de journaux au lieu de serviettes en papier pour cuisiner.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils risquent de chauffer et brûler.
Ne pas utiliser de récipients métalliques ou des récipients de cuisine contenant du métal (ex. or ou argent). Retirer toujours les attaches métalliques. Les objets métalliques placés dans le four risquent de provoquer un arc électrique et d'abîmer sérieusement le four.
7. Ne pas opérer le four s'il y a un torchon, une serviette ou toute autre obstruction qui empêche la fermeture hermétique du four; les micro-ondes risquent de s'échapper.
8. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé; ces derniers peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer un arc électrique et/ou un incendie pendant la cuisson.
9. Ne pas rincer la plateau tournant en le mettant dans l'eau immédiatement après la cuisson; il risque d'éclater ou de s'abîmer.
10. Les petites quantités de nourriture cuisent ou chauffent plus rapidement. Elles risquent de trop chauffer ou de brûler si les temps de cuisson normaux sont utilisés.
11. Vérifier que la distance entre la porte du four et l'extrémité de la surface sur laquelle le four repose est de 8cm minimum; l'appareil ne risque donc pas de tomber accidentellement.
12. Avant cuisson, percer la peau des pommes de terre, pommes ou autres fruits et légumes semblables.
13. Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille. La pression va s'accumuler à l'intérieur de l'oeuf qui finira par exploser.
14. Ne pas faire de fritures dans le four.
15. Enlever l'emballage en plastique des aliments avant la cuisson ou la décongélation. Cependant, dans certains cas, les aliments à cuire ou à chauffer sont couverts avec un film en plastique; se reporter au livre de cuisine du micro-ondes.
16. Ne jamais utiliser le micro-ondes si le joint de la porte n'est pas étanche.
17. La température d'ébullition des liquides cuits dans le micro-ondes risque d'être dépassée sans ébullition apparente. Quand le récipient est retiré du four, des bulles de vapeur risquent de se former. Le liquide chaud peut exploser hors du récipient.
18. En cas de fumée, laisser la porte du four fermée et arrêter ou débrancher le four.
19. Lors de la cuisson des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, vérifier fréquemment que le récipient ne se déforme pas.

PRECAUTION - Vérifier que les temps de cuisson sont appropriés; une cuisson trop longue risque de provoquer un **INCENDIE** et d'**ABIMER** le **FOUR**.

Questions Et Réponses

Q Que faire quand la lumière du four ne s'éclaire pas?

- R Plusieurs explications sont possibles.
- L'ampoule a sauté.
 - La porte n'est pas fermée.

Q Les micro-ondes traversent-elles la fenêtre de la porte?

- R Non. Les trous, ou les orifices, permettent le passage de la lumière mais pas des micro-ondes.

Q Pourquoi le bip retentit-il quand on appuie sur une touche du Panneau de contrôle?

- R Le bip est la preuve que la donnée est entrée correctement.

Q Le four à micro-ondes utilisé vide s'abîme-t-il?

- R Ne jamais le faire fonctionner vide ou sans le plateau en verre.

Q Pourquoi les oeufs crèvent-ils?

- R La membrane du jaune d'oeuf accumule la pression quand l'oeuf est cuit, frit ou poché et le jaune crève. Percer donc le jaune avant la cuisson. Ne jamais cuire dans le micro-ondes les oeufs dans leur coquille.

Q Pourquoi faut-il laisser reposer les aliments cuits dans le micro-ondes?

- R Après cuisson dans le micro-ondes, les aliments continuent de cuire. Les laisser reposer permet la cuisson régulière des aliments. La densité des aliments détermine le temps qu'il faut laisser reposer les aliments.

Q Peut-on faire du pop corn dans le four à micro-ondes?

- R Oui, à condition d'utiliser une des deux méthodes suivantes:

(1) Utiliser des équipements pour faire le pop corn qui sont spécialement conçus pour la cuisson dans le micro-ondes.

(2) Le pop corn en vente spécialement pour le micro-ondes et pré-emballé; il contient les indications sur le temps de cuisson et la puissance requis pour obtenir le produit désiré. SUIVRE LES CONSEILS EXACTS DONNES PAR CHAQUE FABRICANT POUR LEUR POP CORN. SURVEILLER LE FOUR QUAND LE POP CORN CUIT. SI LE POP CORN N'A PAS SOUFFLE APRES EXPIRATION DU TEMPS DE CUISSON, ARRETER DE CUISINER. PROLONGER LA CUISSON RISQUE DE PROVOQUER UN INCENDIE. PRECAUTION: NE JAMAIS UTILISER DE SAC EN PAPIER MARRON POUR FAIRE DU POP CORN. NE JAMAIS RECHAUFFER LES GRAINS DE POP CORN.

Q Pourquoi mon four cuit-il plus lentement que ce qui est indiqué sur le guide de cuisson?

- R Vérifier les conseils du guide de cuisson et chercher les facteurs qui peuvent influencer le temps de cuisson. Les temps de cuisson et les températures ne sont que des suggestions qui empêchent de trop cuire les aliments; quand on n'est pas habitué au micro-ondes, on a tendance à trop cuire les aliments. Des tailles, formes, poids et dimensions différentes des aliments demandent des temps de cuisson plus longs. Utiliser votre jugement et les suggestions du guide de cuisson pour tester l'état de la nourriture, comme vous le feriez avec un four traditionnel.

