



# **NOTICE D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES**

## **MANUEL D'UTILISATION**

VEUILLEZ LIRE AVEC ATTENTION CETTE NOTICE D'UTILISATION AVANT LA MISE EN FONCTION.

**MS-253MD**



### Réglage de l'heure

Permet de régler la montre intégrée

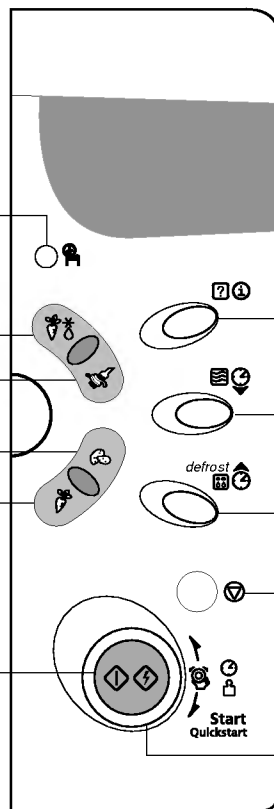
### Cuisson automatique

Pour sélectionner la cuisson automatique

- légumes congelés
- Riz/ Pâtes
- Pommes de terre en robe des champs
- légumes frais

### Mise en marche

- permet
- d'activer la cuisson
  - activer la fonction "Quick start"
  - confirmer les réglages



### Display

- vous montre
- l'heure actuelle
  - la durée de cuisson
  - la puissance choisie
  - le programme de cuisson

### Pour information

- pour faire apparaître les informations de cuisson et sélection des options

### Choisir la puissance/ pour abrégé la cuisson

- pour choisir la puissance
- pour abrégé le temps de cuisson

### Fonction de Décongélation Automatique/ Plus Longue

### Arrêt/ effacement

- Pour interrompre la cuisson et effacer toute programmation

### Sélection et réglage

- durée
- poids

# 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.**

Lorsque vous réchauffez des liquides (soupe, sauces et boissons par exemple) dans votre four à micro-ondes, il est possible que le point d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder soudainement. Afin de l'éviter, procéder ainsi :

- 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 chauffage, laisser reposer un moment, agiter ensuite à nouveau et vérifier la température avant consommation afin d'éviter de se brûler (vérifier en particulier le contenu des biberons et des petits pots).

## Attention

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

## 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

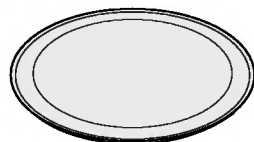
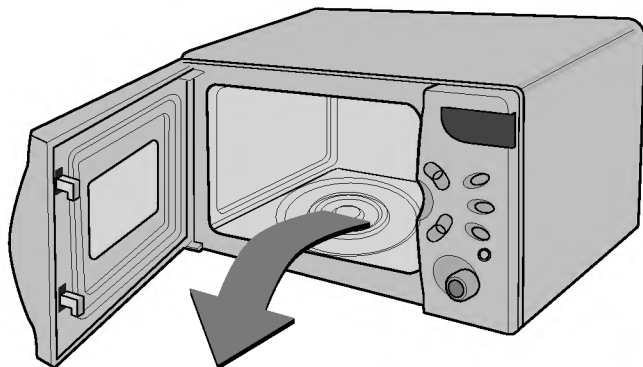
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions: _____	2
Indice: _____	3
Installation: _____	4 ~ 5
Choisir la langue du menu _____	6
Fonction de guide et choisir les options _____	7
Réglage de la montre _____	8
Bloquage des commandes _____	9
Cuisson avec microonde _____	10
Choisir la puissance _____	11
Cuisson automatique _____	12 ~ 13
Décongélation automatique _____	14 ~ 15
Fonction Quick start _____	16
Prolongation ou abréviation de la durée de cuisson _____	17
Fonctions spéciales _____	18
Précautions D'emploi _____	19
Quelques conseils pour la cuisson avec microonde _____	20 ~ 21
Ustensile sûr pour microonde _____	22
Questions et réponses _____	23
Ustensiles de cuisson _____	24
Instructions sur L'installation électrique _____	25

# Installation

Après avoir déballé l'appareil, veuillez contrôler si il n'y a aucun dégâts qui a été causé par le transport. Ceci est très importants si l'on considère, que si la porte du micrronde est défectueuse cela peut porter à des fuites des microondes.

- 1** Déballer l'appareil et contrôler si tous les accessoires sont dans le carton.

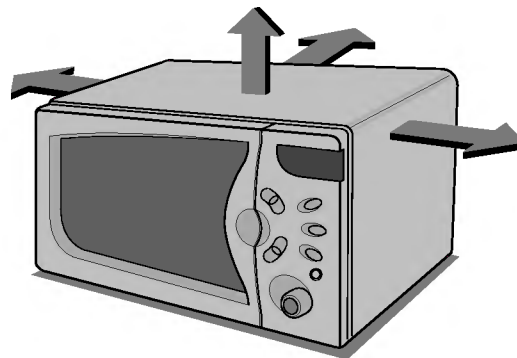


PLAT DE CUISSON



BASE TOURNANTE

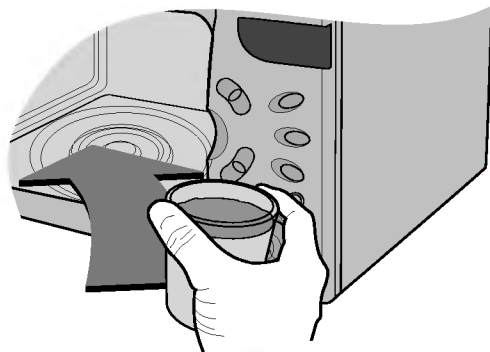
- 2** Placer le four à microonde sur une superficie stable, solide et parfaitement droite, et faites attention que la distance entre les murs soit **au moins de 30 cm**. Cela est nécessaire pour les trous d'aspiration. Ne couvrez jamais les trous d'aspiration.



- Se four à été uniquement conçu pour un usage privé. Il est déconseillé d'utiliser se four pour des usages professionnelles.
- Il est interdit d'utiliser le four prêt d'un appareil à grande chaleur
- Eviter de faire fonctionner le four si l'intérieur est vide

**3** Raccorder le four à une prise secteur, sur laquelle (si possible) il n'y a pas d'autre appareil raccordé. Si le fonctionnement du four n'est pas normal, déconnectez - le de la prise secteur, attendez 30 secondes, et raccordez-le à nouveau à la prise.

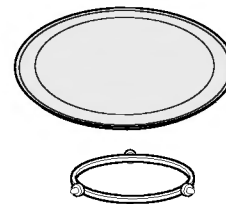
**5** Mettez maintenant un verre d'eau de 300 ml dans l'appareil. Fermez la porte. Si vous avez des doutes sur le matériels du verre, consultez la page 22.



**6** Appuyez sur la touche **STOP**, puis appuyez 3 fois sur la touche **START** pour programmer une durée de cuisson de 3 minutes. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **START**, vous entendez un bip sonore de confirmation. Entretemps le four aura commencé à fonctionner et le plateau se tourne.



**4** Ouvrez la porte du microonde. Installez la base tournante et mettez-y dessus le plateau livré avec.



**7** L'indication du **DISPLAY** passera de 3 à 2 et à une minute. Quand le compteur atteint le temps 0, vous entendez 3 signaux sonores, qui vous indique la fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir la porte et contrôler la température de l'eau. Si le four fonctionne correctement, l'eau sera chaude. Faites toujours attention quand vous sortez de la vaisselle du four, car cela pourrait être extrêmement chaudes et peut causer des brûlures graves.



# Choisir la langue du menu

Ce four est muni d'un menu à plusieurs langues. L'instruction est la suivante: TOUCH GUIDE FOR LANGUAGE SELECTION OR TOUCH CLEAR. Se message apparaîtra après chaque langue (en tout 6).

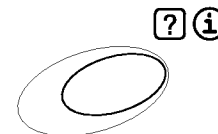


## Attention

Pour pouvoir faire le choix de langue il vous faut déconnecter pour quelques secondes le four de la prise secteur.

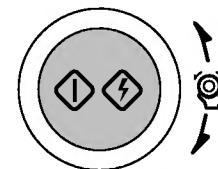
Appuyez sur la touche **GUIDE** et **OPTION**.

Sur le display, **DIAL** apparaît et l'indicateur de rotation du régleur commence à clignoter.



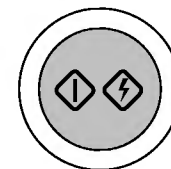
Pour sélectionner la langue désirée, tourner le régleur **DIAL**.

L'indicateur de mise en marche du régleur commence à clignoter.



Appuyez sur la touche **SET**, pour mémoriser la langue choisie.

Maintenant, le four est programmé pour vous montrer chaque fonction dans le display en langue choisie.



La fonction de guide vous donne quelques informations utiles sur les fonctions et d'autres commandes. Le choix d'option vous permet de choisir la fonction du poids, le type d'incitation de l'heure, les signaux bip et la vitesse de clignotement du display.

# Fonction de guide et choisir les options

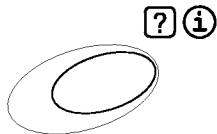
## Quelques sont les menu d'opération?

Dans l'exemple suivant, nous décrivons la fonction de guide en utilisant la touche **BEEF**.



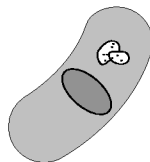
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.

Appuyez sur la touche **GUIDE & OPTION**.



Appuyez sur la touche **JACKET POTATO**.

Les informations relatives à la cuisson des pommes de terre, apparaissent sur l'afficheur.



Quelqu'est le choix des options?

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



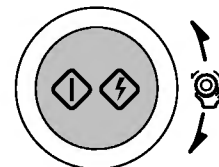
Appuyez 2 fois sur la touche **GUIDE & OPTION**.



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir l'option désirée.

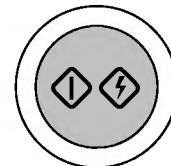
\* **OPTION:**

Kg/ LBS, 12H/ 24H, signaux bip oui/ non, clignotement du display rapide/ lentement



Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer.

- Pour choisir d'autre options, répétez avant d'appuyer sur la touche **CLEAR** les points 3 et 4.
- Pour interrompre cette fonction, appuyez sur la touche **CLEAR**.





# Réglage de la montre



La première fois que le four est raccordé au secteur ou qu'il y ait eu une panne de courant, l'heure se remet à "0".

Si l'indication de l'heure n'est plus lisible ou défectueuse, déconnectez le four de la prise secteur, attendez 30 secondes, raccordez-le et réglez à nouveau l'heure.

Pendant le réglage de l'heure, l'indication de la touche **SET** clignote. Après avoir réglé l'heure cette indication ne clignotera plus.

*La montre incorporée peut fonctionner en mode de 12H ou de 24H.  
Dans l'exemple suivant, vous verrez comment régler l'heure sur 4:35 en mode de 12H.  
Avant d'utiliser le four, assurez-vous que tout ustensile soit ôté de l'intérieur du four.*

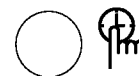
Assurez vous que le four a été installé d'après les passages précédents.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.

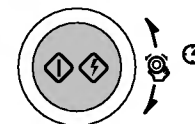


Appuyez sur la touche **CLOCK**.

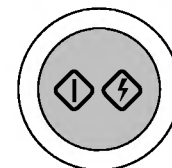
(Si après le réglage de l'heure vous désirez changer d'autres options, vous devez déconnecter et reconnecter le four à la prise secteur).



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir l'indication des heures "4".  
Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer votre choix.



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir l'indication des minutes "35".  
Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer votre choix. L'heure est maintenant réglée et commence à fonctionner.



# Bloquage des commandes



Cette fonction vous permet de bloquer les commandes du four qui se trouve sur le panneau frontale. Cette fonction peut être utile si vous avez des enfants à la maison.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**



Laissez appuyé la touche **STOP/ CLEAR** jusqu'à ce que l'indication "L" apparait sur le display et que le four vous confirme avec un signal sonore. Le bloquage des commandes est parfait.



Après quelques secondes, l'heure retourne sur le display.

En appuyant quelconques touches, "L" apparaît sur le display vous indiquant que les touches sont bloquées.



Pour effacer la fonction de bloquage, laissez appuyé la touche **STOP/ CLEAR** jusqu'à ce que le "L" disparait du display. Le four vous confirme avec un signal sonore.



# Cuisson avec microonde

Dans cet exemple, vous verrez comment programmer une cuisson de 5 minutes et 30 secondes à 80% de puissance.

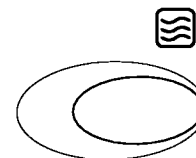


Ce four est muni de 5 puissances de cuisson différentes.

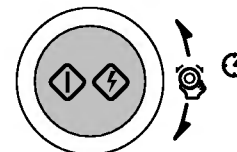
Assurez vous que le four a été installé d'après les passages précédents.  
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



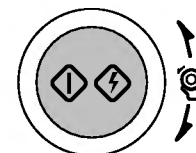
Appuyez sur la touche **MANUAL** pour choisir le mode de cuisson microonde.



Tourner le régleur **DIAL** pour choisir l'indication "P80".  
Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer le choix de la puissance.




Tourner le régleur **DIAL** pour choisir le temps de cuisson de "5:30".  
Appuyez sur la touche de départ **START**.  
La cuisson commence maintenant.



Entre les 5 puissances de cuisson différentes, choisissez toujours celle qui est la plus adéquat au menu que vous désirez cuire.

Dans le tableau suivant, vous verrez les utilisations les plus typique pour les différentes puissances de cuisson.

# Choisir la puissance de cuisson

INTENSITÉ DE PUISSANCE 	PUISSANCE	UTILISATION
<b>HAUT, MAX</b> (HIGH, MAX)	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• cuisson d'eau</li><li>• cuisson de viande de boeuf</li><li>• cuisson de fruit, légumes, poisson et volaille</li><li>• cuisson de morceaux de viande tendre et viande général</li></ul>
<b>MI-HAUT</b> (MEDIUM-HIGH)	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffage général</li><li>• cuisson de viande et volaille</li><li>• cuisson de champignons et fruits de mer</li><li>• cuisson de menu à base de fromage ou d'oeufs</li></ul>
<b>MEDIUM</b> (MEDIUM)	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• cuisson de biscuits et gâteaux</li><li>• cuisson d'oeuf</li><li>• cuisson de gâteau</li><li>• cuisson de soupe, riz</li></ul>
<b>Dégeler/ Bas-Medium</b> (Defrost/ Medium Low)	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dégeler général</li><li>• fondre du beurre et chocolat</li><li>• cuisson de viande saignante très tendre</li></ul>
<b>LOW/ WARM</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• fondre beurre et fromage</li><li>• fondre de la glace</li><li>• faire monter la pâte</li></ul>
<b>BAS/ Chauffer</b> (LOW/ WARM)	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• fondre du beurre et chocolat</li><li>• fondre de la glace</li></ul>



# Cuisson automatique

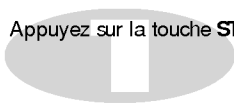
Dans cet exemple vous verrez comment cuire une pizza surgelée à l'aide de la cuisson automatique.



La fonction de cuisson automatique vous permet de programmer la durée de cuisson extrêmement rapidement et facile.

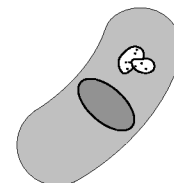
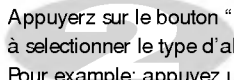
La durée de la cuisson est déterminée d'après les données (poids, type) que vous entrez à l'aide du régleur **DIAL**.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.

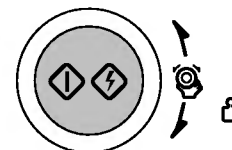


Appuyez sur le bouton "cuisson automatique" (**AUTO COOK**) de manière à sélectionner le type d'aliment désiré.

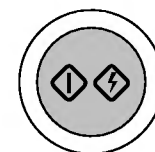
Pour exemple; appuyez une fois sur le bouton pour accéder à la cuisson des pommes de terra en "mode des champs".



Tourner le régleur **DIAL** pour choisir le poids des aliments à cuisiner.



Appuyez sur la touche **START**.



<b>ARTICLE</b>	<b>QUANTITÉ</b>	<b>USTENSILE</b>	<b>MÉTHODE</b>
<b>1. légumes congelées</b>	0.2 - 0.8 kg	casserole	Placer dans un bol/ une casserole adapté pour four micro-ondes. Recouvrir d'une feuille plastifiée et laisser reposer pendant 2 - 3 min.
<b>2. Riz/ Pâtes</b>	0.1 - 0.3 kg	casserole	<p>Placer le riz et l'eau avec <sup>o</sup> à 1 c.à c. de sel dans un large bol profond. Recouvrir d'un couvercle ou d'une feuille plastifiée. Après la moitié du temps de cuisson, remuer une fois.</p> <p>* Riz Après la cuisson, remuer le riz et le laisser reposer pendant 5 à 10 min. (recouvert)</p> <p>* Pâtes Après la cuisson, rincer les pâtes avec de l'eau froide</p> <p>* Riz &amp; Pâtes                                      * Eau</p> <p>0.1 kg _____ 250 ml</p> <p>0.2 kg _____ 500 ml</p> <p>0.3 kg _____ 750 ml</p>
<b>3. Pommes de terre en robe des champs</b>	0.1 - 1.0 kg	serviette en papier	Percer la peau mainte fois à l'aide d'une fourchette. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 min. recouvert d'une feuille plastifiée.
<b>4. légumes frais</b>	0.2 - 0.8 kg	casserole	Placer dans un bol/ une casserole adapté pour four micro-ondes. Ajouter 3 dl d'eau par 0.2 kg. Recouvrir d'une feuille plastifiée et laisser reposer pendant 2 - 3 min.

# Décongélation automatique

La température et la densité de la nourriture peut varier. Nous vous conseillons donc, que la nourriture soit contrôlé avant que la cuisson continue. Faites particulièrement attention à des grands morceaux de viande et de poulet car quelques aliments ne doivent pas être décongelé complètement avant la cuisson. Le programm **BREAD** est conseillé pour des décongélation de petites pièces comme petit pain. Celle-ci demande un temps de pose pour décongeler le milieu du pain. Dans l'exemple suivant vous voyez comment décongler un morceau de poulet de 1.4 kg congelé.



Votre four à trois possibilité de décongélation: - **MEAT (Viande)**, **POULTRY (Poulet)** ou **BREAD (pain)**;  
Chaque point de décongélation a de divers puissance. Plusieurs pression de la touche **AUTO DEFROST** engendrent l'ajustement de la puissance désirée.

Catégorie	Appuyez sur
<b>MEAT</b>	<b>1</b>
<b>POULTRY</b>	<b>2</b>
<b>BREAD</b>	<b>3</b>

Appuyez sur la touche **CLEAR**.

Peser la nourriture que vous désirez décongeler.

Assurez-vous que toute pièces de métal ou emballage à été enlevé, introduisez maintenant la nourriture dans le four.



Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST**

pour choisir le programme de décongélation **POULTRY (Poulet)**

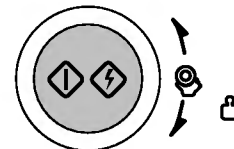
"POULTRY" apparait dans le display.

Entrez le poids de la nourriture que vous désirez décongeler.

Tournez la touche **DIAL** pour entrer 1.4 kg.

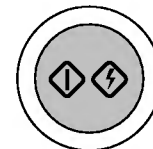
"1.4 Kg" apparaît dans le display.

Votre four peut décongeler de 0.1 à 4 Kg (Pain: 0.1 à 0.5 Kg).

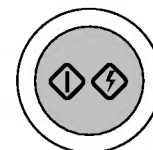


Appuyez sur la touche **START**.




Votre four ne s'arrête pas avec la décongélation (même pas quand vous entendez des bips sonores) sauf si vous ouvrez la porte.



Pendant la décongélation vous entendez un bip à cet instant. ouvrez la porte du four, tourner et divisez la nourriture pour assurez une décongélation uniforme. Enlever toutes les pièces qui sont déjà décongelé ou couvrez-les pour ralentir la décongélation. **Après se contrôle, fermer la porte et appuyez sur la touche START pour continuer avec la décongélation.**



## LISTE DE L'ORDRE POUR LA DÉCONGÉLATION

Ordre		Nourriture	Quantité min./ max.
<b>MEAT / VIANDE</b>  	<b>boeuf</b>  <b>agneau</b>  <b>porc</b>  <b>veau</b>	viande hachée, filet de boeuf, cubes pour ragout, bifteck dans l'aloïan, rôti à la cocotte, romsteck, hamburger côtelette (2.5 cm d'épaisseur), rôti d'agneau côtelette (1.2 cm d'épaisseur), entrecôte, rôti de porc, saucisse côtelette (450 g, 1.2 cm d'épaisseur)	0.1/ 4.0 kg
<b>POULTRY / VOLAILLE</b>  	<b>poulet</b>  <b>dinde</b>	entier (en dessous de 2 kg), poitrine coupée, cuisses poitrine (en dessous de 2.5 kg)	0.1/ 4.0 kg
<b>BREAD / PAIN</b>  		pain bis/ blanc en tranche, pain bis/ blanc entier, pain long, baguette, croissant	0.1/ 0.5 kg

\* L'avantage de cette fonction de décongélation est le réglage et la commande automatique de la décongélation.

Néanmoins vous devez contrôler la nourriture pendant la décongélation, comme vous le faites lors de la décongélation conventionnelle.

\* Il est conseillé d'enlever la viande et la volaille de son emballage original (papier ou plastique). Autrement l'emballage retient la vapeur et le jus près de la nourriture et peut causer la surface extérieure de la nourriture à cuire.

\* Placer la nourriture sur un plat pour rassembler les gouttes de vapeur.

\* La nourriture devrait être encore glacée au centre lorsqu'elle est sortie du four.

\* Si il est difficile d'enlever l'emballage de la nourriture, décongeler la nourriture emballée pendant le quart de temps indiqué sur le display au début de cycle de décongélation. Ensuite sortir la nourriture du four et enlever l'emballage.

\* Le pain coupé en tranche doit être placé entre des serviettes de cuisine et le pain entier doit être coupé en moitié avant la décongélation.





# Fonction Quick Start

Cet exemple vous montre comment utiliser la fonction de Start rapide pour cuire un menu pendant une durée de 2 minutes.



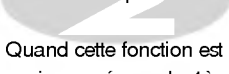
La fonction **Quick Start** vous permet de régler très simplement une cuisson avec microonde à une puissance haute (**HIGH**).

La durée peut être de 1 minute à 99 minutes et 59 secondes. Appuyez pour ca seulement la touche **START**.

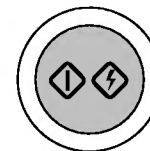
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



Appuyez deux fois la touche **QUICK START** pour régler une cuisson de 2 minutes à un puissance maximum (**HIGH POWER**).





Quand cette fonction est activée, le four s'allume automatiquement avant avoir pressé pour la 4ème fois la touche **QUICK START**.



La durée de la fonction **QUICK START** peut être prolongée jusqu'à un maximum de 99 minutes et 59 secondes (même pendant que la fonction est en marche) en appuyant à nouveau sur la touche **QUICK START**.

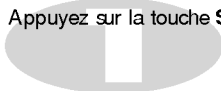
# Prolongation ou abrévation de la durée de cuisson



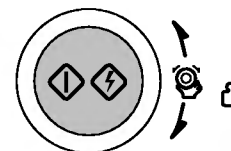
En utilisant simplement deux touches (  ou  ) vous pouvez prolonger ou abréger la durée de cuisson manuelle ou automatique.

Cette fonction peut être utile quand les aliments doivent être cuits plus longtemps que prévu. La prolongation ou l'abrévation de la durée ne nécessite aucune interruption ou arrêt de la cuisson.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.

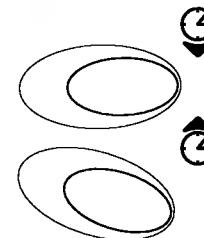


Choisissez le type de cuisson automatique désiré.  
Composez le poids des aliments à cuire.  
Appuyez sur la touche **START**.



Appuyez sur la touche **LESS**.

A chaque pression de cette touche, la durée du cuisson sera abrévée d'une minute.



Appuyez sur la touche **MORE**.

A chaque pression de cette touche, la durée du cuisson sera prolongée d'une minute.

# Fonction spéciales



## Limitation de la consommation de courant

Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 5 minutes la lampe d'intérieur s'éteint automatiquement.

---

## Répétition du signal sonore à la fin de la cuisson

Si à la fin de la cuisson vous n'ouvrez pas la porte, le four émet toutes les minutes une série de signaux sonores.

---

## Extinction du display

Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant une période de 10 minutes, le display s'éteindra automatiquement et s'allumera aussi-tôt que vous aurez appuyez sur une touche (éxcepter pendant la cuisson).

---

## ATTENTION

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

# Précautions D'emploi

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

# Quelques conseils pour la cuisson avec microonde

## Contrôle de la cuisson à microonde

La durée de cuisson de la nourriture est relative (dû au poids, grandeur, quantité, etc.) au divers goûts personnel. Quand le four se met en marche, la lampe intérieur s'allume, comme ça, elle vous donne la possibilité de contrôler l'évolution de la cuisson. Pour ça, il faut un contrôle régulier, car les cuissons avec microondes se font en quelques minutes.

## Facteur qui influence la durée de cuisson

La rapidité et la formation de la cuisson des divers nourritures dépendes des caractéristique intérieur des nourritures et d'autres raisons externes, comme par exemple la température de la nourriture avant de la mettre dans l'appareil. C'est donc pourquoi la durée de la cuisson varie. Un bon conseil est de cuire toujours la nourriture un peut moins que trop longtemps. Pour abrégé la cuisson se n'est pas un problème mais *viceversa* est difficile. Si vous avez des doutes sur la durée de cuisson il est préférable de cuire la nourriture un peut moins longtemps, et puis si nécessaire prolonger la cuisson. Quelques recettes vous demande de retirer la nourriture du four avant que la cuisson soit terminée, dans ce cas, la cuisson se finira en dehors du four quand la chaleur aura atteint toutes les parties de la nourriture. L'expérience que vous acquérez pendant la cuisson avec microonde vous aidera dans la cuisson d'autres nourritures.

## Caractéristique de la nourriture et de la cuisson

**Durée** - La nourriture plus solide (comme les patates) se cuit et chauffe plus lentement que la nourriture moins solide (comme du pain et les gâteaux mous).  
**Grosueur**: des parties minces se cuisent plus rapidement que des parties plus grosses. Pour obtenir une cuisson globale, il est conseillé de mettre les parties grosses sur le bord d'assiette.

**Contenu naturel d'humidité** - La nourriture contenant de l'humidité se cuit plus complètement car les microondes sont attirées des molécules de l'eau. Si le contenu de l'humidité de la nourriture n'est pas uniforme, elle devra être couverte et à la fin de la cuisson "laisser reposer" pendant quelques minutes, pour que la chaleur s'étale bien.

**Présence d'os et de gras** - Dû que l'os accumule et conduit la chaleur, la viande qui est attachée aux os se cuit plus rapidement à celle qui est plus lointain à l'os. Les particule de gras attirent les microondes, il est donc prudent de bien surveiller la cuisson des nourritures qui contiennent du gras.

**Quantité** - Les plus petites quantités de nourriture on un temps de cuisson (comme dans la cuisson traditionnelle) plus brève. Avec la cuisson microondes, la durée de cuisson est proportionnée à la grandeur de la nourriture.

**Forme** - Les microondes pénètrent dans la nourriture à une profondeur de env. 2 à 3 centimètres. Les nourritures arrondi (comme boulette) se cuisent plus uniformement, donc les formes plus divers reçoivent une quantité d'énergie supérieur.

## Techniques spéciales pour cuisson

**Roussir** - La procédure de cuisson à microonde est tellement rapide, que quelques nourriture avec du contenu de gras et de sucre ne peuvent pas être "roussi". Si vous désirez roussir ce genre de nourritures, utilisez pour ça la cuisson combiné grill/ microonde, qui vous assure de la nourriture roussie.

**Découvrir** - La nourriture peut être plus tendre et se cuit plus rapidement quand elle est couverte (seulement pour cuisson courte). Dans ce cas, il faut toujours laisser une partie ouverte pour pas qu'une trop grande chaleur se produise dans le récipient.

**Envelopper** - La nourriture qui peut se sécher excessivement à cause de la cuisson, comme par exemple le pain, devrait être envelopper dans un papier de cuisine ou dans un papier à four.

**Écarter** - Les morceaux de nourritures devrait être disposé régulièrement sur l'assiette, si possible en cercle. Dans aucun cas la nourriture doit être posé l'une sur l'autre.

**Remuer** - Pour une cuisson plus uniforme, remuer ou bouger la nourriture du milieu de l'assiette vers les bords ou remuer 1 à 2 fois par cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer la nourriture trop souvent.

**Tourner** - La nourriture de grande dimension (grande partie de viande, poule ou un dindon entier) doit être tourné au moins une fois par cuisson. La même chose doit être fait pour la nourriture qui doit être cuit complètement.

**Disposer** - La nourriture de forme difficile (par exemple les asperges) devrait être disposé selon la forme du récipient avec la partie qui n'a besoin de moins de cuisson au milieu et celle avec plus vers le bord du récipient.

# Quelques conseils pour la cuisson avec microonde

**Soulever** - Dans quelques cas, il est nécessaire de mettre entre le plateau tournant et la base tournante la grille livrée avec pour que la nourriture soit cuite aussi en dessous.

**Piquer** - La nourriture dans un bol, peau et membrane peuvent très facilement éclater dans le four. Pour éviter cela, il vous faut les piquer avant la cuisson. La nourriture suivante y est comprise: jaune et blanc d'oeuf, moule et huître et les légumes et fruits complets.

**Contrôle de cuisson** - La nourriture cuit rapidement dans un four microonde, il est donc nécessaire de contrôler la cuisson de temps en temps. Quelques cuisson sont laissé dans le four jusqu'à ce que la cuisson est terminée, mais la plupart des nourritures, inclu viande et volaille, sont sortis du four, quand il ne sont pas tout à fait fini. Ces aliments seront cuit pendant le temps qui se trouvent en dehors. La température interne des aliments montera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant la position de repos.

**Position de repos** - La nourriture est très souvent laissée reposée pendant 3-10 minutes après la cuisson. Normalement les aliments doivent être couverts pour garder la chaleur sauf s'ils doivent rester sec (comme par exemple gâteaux et biscuit). Le repos aide les aliments de finir la cuisson et permet aussi aux aliments de garder le goût.

## Nettoyage du four

Assurez-vous que le four est mis hors service avant de le nettoyer.

Laissez l'intérieur du four toujours propre et sec. Une règle importante est de nettoyer tout les jours le four, sauf quand il n'a pas été utilisé.

## 1 L'intérieur du four doit toujours être propre

Des éclaboussures d'aliments et des débordages de liquides collent aux murs intérieurs du four et entre les joints et à la porte du four. La meilleure possibilité, est de nettoyer tout de suite ces saletés à l'aide d'une serviette. Des saletés et restes d'aliment peuvent attirer les microondes et prolonger la durée de cuisson. Utilisez une serviette humide pour nettoyer les restes entre la porte et le cadre. Cette partie doit être particulièrement bien nettoyé pour que la porte se ferme toujours bien. Nettoyez les éclaboussures de gras avec une serviette et du savon et rincez et laissez sécher. N'utilisez pas de détergeant fort. Le plateau tournant peut être nettoyé à la main ou avec le lave vaisselle.

## 2 L'extérieur du four doit être toujours propre

Nettoyez le dehors du four à l'aide d'une serviette et du savon, lavez-le avec de l'eau propre et séchez le avec une serviette moue ou du papier de cuisine. Pour ne pas influencer le fonctionnement du four, ne laissez jamais entrer de l'eau à l'intérieur du four par les trous de ventilation. Pour nettoyer la partie des fonctions, ouvrez la porte du four pour éviter une mise en marche automatique. Nettoyez les commandes avec une serviette humide et tout de suite après avec une serviette propre. Appuyez après ça la touche **STOP/ CLEAR**.

3 Si il y a de la vapeur à l'intérieur ou à l'extérieur sur la porte du four, nettoyez la porte avec une serviette moue. Cela peut apparaître, quand l'appareil est mise en fonction avec une grande humidité et cela n'est en aucun cas une malfonction de l'appareil.

4 La porte et les joints de la porte doivent toujours être propre. Utilisez seulement de l'eau savonneuse pour le rinçage. Après ça, frottez les à sec. **N'utilisez jamais des matériaux fort, comme des détergeant ou des éponge en métal ou en plastique.** Les pièces métalliques ont une durée de vie plus longues si on les nettoient plus souvent avec une serviette.

# ***Ustensile sûr pour*** microonde

## **N'utilisez jamais du métal ou des ustensils avec des décoration en métaux dans votre four**

Les microondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal. Ils seront retournées et des étincelles apparaissent dans le four. C'est un phénomène alarmand qui est similaires à un éclair.

La plus part des ustensil pas métalliques résistant à la chaleur, sont appropriés pour l'usage dans le microonde. Quelques-uns ont du métal, lesquelles ne sont appropriés pour l'usage dans le microonde. Si vous avez des doutes sur l'utilisation de quelques ustensils de votre cuisine, il y a une solution très simple pour contrôler ça.

Placer cet ustensil à côté d'un bol rempli d'eau dans le microonde. Disposer le microonde sur la fonction HIGH pendant 1 minute. Si l'eau se chauffe mais l'ustensil reste froid, l'ustensil est utilisable dans le microonde. Si l'eau reste froide et l'ustensil se chauffe, l'ustensil absorbe les microondes et n'est pas sûr pour l'usage. Vous avez surement beaucoup de chose dans votre cuisine qui peut être utilisé dans le microonde. Lisez pour ça la liste suivante:

## **Assiette**

Beaucoup d'assiette et couvert peuve être utilisé dans le microonde. Si vous n'êtes pas sûr, lisez le mode d'emploi du fournisseur ou faites le test ci-dessus.

## **Verrerie**

La verrerie résistante à la chaleur est aussi utilisable dans le four. Cela inclu toutes les marque avec de la verrerie résistante à la chaleur.

# Questions et Réponses

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

R - L'ampoule est morte.  
- La porte est mal fermée.

**Q. Pourquoi de la vapeur s'échappe-t-elle du trou d'aération?**

R La cuisson produit normalement de la vapeur. Le trou d'aération a justement été conçu pour lui permettre de s'échapper.

**Q. L'énergie des microondes passe-t-elles à travers la fenêtre de la porte?**

R Non. La fenêtre renvoie l'énergie à l'intérieur du four. Les trous ou les hublots ont été conçus de manière à laisser passer la lumière, mais pas les microondes.

**Q. Risque-t-on d'abîmer le four en le faisant fonctionner à vide?**

R Oui. Ne le mettez jamais en marche lorsqu'il est vide.

**Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?**

R Quand vous faites cuire un oeuf, la coquille peut éclater sous l'effet de la vapeur qui se produit à l'intérieur de l'oeuf. Pour éviter cela, percez la coquille à l'aide d'un cur-dent, avant de faire cuire l'oeuf.

**Q. Pourquoi faut-il attendre un certain temps, une fois que l'opération de cuisson est terminée?**

R Ce délai est très important. En effet, lorsque vous cuisez des aliments dans un four à microondes, la chaleur se trouve dans la nourriture, non dans le four. Et certains aliments (gros morceaux de viande, gâteaux et légumes) accumulent suffisamment de chaleur pour continuer de cuire quand vous les retirez du four. La cuisson interne peut ainsi se terminer sans que l'extérieur ne brûle.

**Q. Pourquoi la durée de cuisson est-elle souvent plus longue, comparée aux indications figurant dans le guide de cuisson microondes?**

R Consultez de nouveau votre guide et vérifiez si vous avez suivi exactement les directives. Recherchez les causes possibles de ces variations de temps de cuisson. Les temps et les niveaux de cuisson indiqués dans le guide sont de simples indications pour vous éviter de laisser brûler vos aliments. Le problème principal est de vous habituer à votre four. Le poids, les dimensions et la forme influencent le temps de cuisson nécessaire. Fiez-vous à votre propre jugement en vous basant sur les indications du guide, pour contrôler la cuisson de vos plats, exactement comme vous le feriez avec un four normal.

**Q. Pourquoi des étincelles et des crépitements se produisent-ils dans le four?**

R- Le four contient plusieurs plats avec des parties ou des garnitures métalliques argent ou or).  
- Vous avez oublié une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four.  
- Le four contient une grande quantité de papier d'aluminium

**Q. Le display est vide. Pourquoi?**

R- Contrôlez si le four est raccordé à la prise secteur.  
- Contrôlez si le câble secteur est OK.  
- Contrôlez si le fusible est en ordre.



# Ustensiles de cuisson

Le tableau suivant résume les conditions d'utilisation des ustensiles de cuisson à l'intérieur du four à microondes.

Ustensiles de cuisson	Microondes	Grill
Verre résistant à la chaleur	oui	oui
Céramique, porcelaine de chine	oui	oui
Récipients métalliques	non	oui
Verre non résistant	non	non
Plastique spécial microondes	oui	non
Emballage en plastique	oui	non
Papier (serviettes, etc.)	oui	non
Paille, osier, bois et papier sulfurisé	non	non

## MICROONDES

1. La plupart des ustensiles en verre, en verre résistant ou en céramique conviennent parfaitement. En revanche, n'utilisez pas de récipient dorés ou argentés.
2. Les serviettes en papier, les torchons, les assiettes, les tasses et les récipients en carton supportent les microondes. N'employez pas de papier recyclé; les impuretés qu'il contient peut provoquer des étincelles et éventuellement un incendie (pour usage adéquat des ustensiles précitées, consultez votre livre de cuisine.

3. Les plats et les tasses en plastique, les sacs de congélation et les emballages plastifiés supportent les microondes. Pour l'utilisation des matières à base de plastique, suivez les instructions du fabricant ou les informations du livre de cuisine.
4. Evitez d'employer des ustensiles métalliques ou avec des garnitures métalliques dans le four à microondes. Pour plus d'informations sur une utilisation adéquate d'éléments métalliques à l'intérieur du four, reportez-vous à l'introduction du livre de cuisine. Si les recettes spécifient l'emploi d'une feuille d'aluminium, d'une broche ou d'un ustensile contenant du métal, laissez un espace d'au moins 2,5 cm entre l'objet métallique et la paroi intérieure du four. En cas d'étincelles, retirez l'objet métallique du four et remplacez-le par un objet non métallique.

## Remarques:

Attention à ne pas vous brûler lorsque vous sortez les ustensiles de cuisson ou le plateau tournant du four. Certains plats absorbent la chaleur propagée par les aliments et peuvent devenir brûlants. N'utilisez que les thermomètres conseillés ou spécialement conçus pour les fours à microondes. Lorsque vous mettez le four en marche, vérifiez que le plateau tournant est bien en place.

# Instructions sur L'installation électrique

## Attention

### CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ 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 auprès de l'importateur et doit être installé par une personne compétente (⚡).

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

### Dates Technique

	MS-253MD
Alimentation	: 230 V AC, 50 Hz
Fréquence microondes	2450 MHz
Dimensions extérieurs	483 (L) X 285 (H) X 334 (P) mm
Consommation	1350 W

\* Les dimensions indiquées sont approximatives.

\* Les constantes améliorations que nous apportons à nos produit peuvent nous conduire à modifier les spécifications sans avis préalable.

