



FOUR COMBINE MICRO-ONDES/ GRIL

MANUEL D'UTILISATION

LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MG-5684F

P/ No. : 3828W5A4080

Précautions

Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

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

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

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

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

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

Attention

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

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

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

Attention

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

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

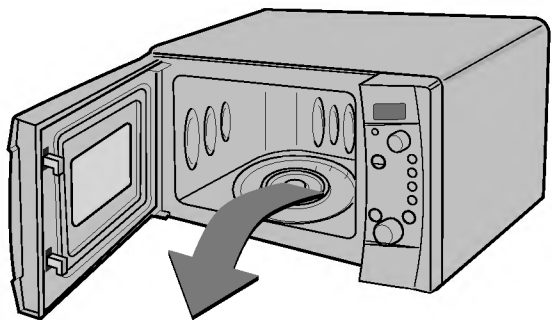
Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive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

Précautions	2
Sommaire	3
Déballage de l'appareil et Installation	4 ~ 5
Método de uso de los accesorios de acuerdo con el modo	6
Réglage Horloge	7
Sécurité Enfant	8
Puissance de cuisson	9
Niveau de Puissance	10
Démarrage rapide	11
Cuisson automatique	12 ~ 14
Décongélation automatique	15 ~ 16
Cuisson à la Vapeur du Chef (manual)	17
Gril Cuisson	18
Combinaison Cuisson	19
Automatique Gril Cuisson	20 ~ 22
Cuisson à la Vapeur du Chef (automatique)	23 ~ 25
Cuisson plus ou moins longue	26
Guide de chauffage ou de réchauffage	27
Guide des légumes frais	28
Gril Guide	29
Guide de decongelation	30
Guide de cuisson Avec le plateau gril	31 ~ 32
Guide de cuisson A la vapeur	33
Consignes importantes de sécurité	34 ~ 35
Ustensiles pour Micro-ondes	36
Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes	37 ~ 38
Questions et Réponses	39
Listes des tests IEC	40
Avertissements et Spécifications Techniques	41

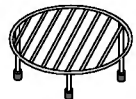
Déballage & installation

Les étapes de base des deux pages suivantes vous permettent de vérifier rapidement le bon fonctionnement de votre four. Suivez tout particulièrement les conseils relatifs à l'installation de votre four. Au déballage de votre four, assurez-vous de sortir tous les accessoires et emballages. Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé à la livraison.

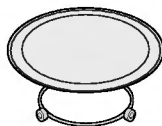
- 1** Déballer votre four et le poser sur une surface plane.



SUPPORT HAUT

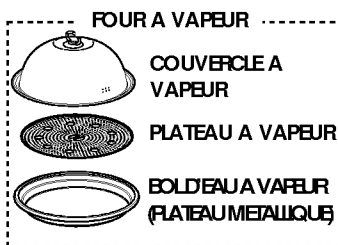


SUPPORT BAS



PLATEAU EN VERRE

BAGUE ROTATIVE



FOUR A VAPEUR

COUVERCLE A VAPEUR

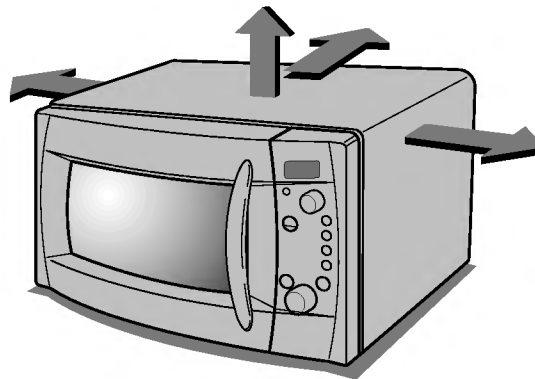
PLATEAU A VAPEUR

BOL D'EAU A VAPEUR (PLATEAU METALLIQUE)

Attention :

- Veillez à n'utiliser que les accessoires mentionnés dans le guide de cuisson.
- N'utilisez jamais la grille haute, la grille basse, le couvercle à vapeur, le bol d'eau à vapeur et le plateau à vapeur seuls en mode micro-ondes.

- 2** Posez le four à un emplacement surélevé de votre choix à plus de 85 cm de hauteur mais veillez à laisser un espace de 30 cm au-dessus et de 10 cm à l'arrière du four pour permettre une ventilation appropriée. L'avant du four doit se trouver à 8 cm minimum du bord de la surface pour éviter qu'il ne bascule en avant. Une sortie d'air se trouve au-dessus et sur le côté du four. Le fait d'obstruer cette sortie peut endommager le four.



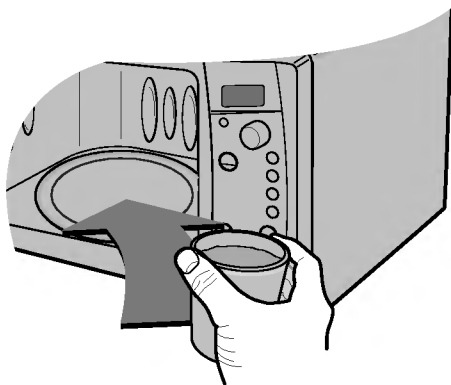
CE FOUR EST DESTINE A UNE UTILISATION PERSONNELLE A DOMICILE UNIQUEMENT

3 Branchez le four dans une prise standard. Vérifiez que le four est le seul appareil branché à cette prise.

Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez et rebranchez-le.

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

5 Remplissez un **réceptacle pour micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez-le sur le **PLATEAU EN VERRE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le réceptacle à utiliser, veuillez vous reporter à la page 36.



6 Appuyez sur le bouton **DÉPART** six fois pour régler le temps de cuisson sur 3 minutes.

Vous entendrez un **SIGNAL SONORE** à chaque pression sur le bouton. Votre four démarrera avant d'achever la sixième pression ; c'est normal.











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



VOTRE FOUR EST PRÊT

Método de uso de los accesorios de acuerdo con el modo

		MICROONDAS	GRILL	COMBINADA
CUBIERTA PARA VAPOR		X	X	X
PLATO PARA VAPOR		X	X	X
AGUA PARA VAPOR BOL		O	O	O
PLATO PARA VAPOR + AGUA PARA VAPOR BOL		X	X	X
VAPORIZADOR		O	X	X
REJILLA ALTA		X	O	O
REJILLA BAJA		X	X	O
ANILLO GIRATORIO		O	O	O

Precaución: Asegúrese de usar los accesorios. Consulte la guía de cocción.

O : Aceptable
X : No Aceptable

Réglage Horloge

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

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

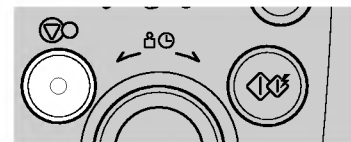


Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou quand l'alimentation est rétablie à la suite d'une panne de courant, le chiffre "0" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous devez alors recommencer le réglage de l'horloge.

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

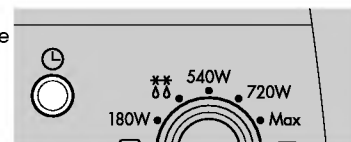
Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.



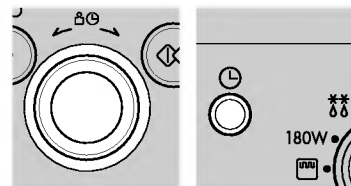
Appuyez une fois sur **HORLOGE**

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



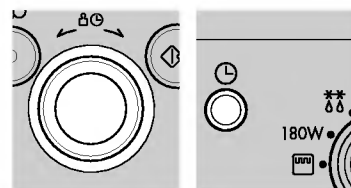
Choisir "14:" en tournant le **MOLETTE** de sélection.

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



Choisir "14:35" en tournant le **MOLETTE** de sélection.

Appuyez sur **HORLOGE**



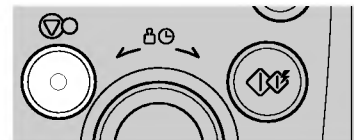
Sécurité

Enfant



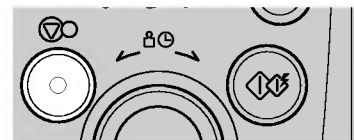
Votre four dispose d'une sécurité qui évite tout fonctionnement accidentel du four. Une fois la sécurité enfant enclenchée, vous ne pourrez utiliser aucune fonction et vous ne pourrez pas cuire d'aliments.
Votre enfant peut toutefois encore ouvrir la porte!

Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.



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

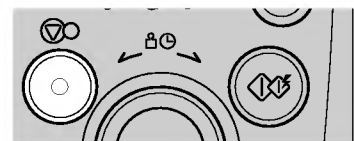
L'heure disparaîtra de l'afficheur si vous avez réglé l'horloge.



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



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



Puissance de cuisson

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



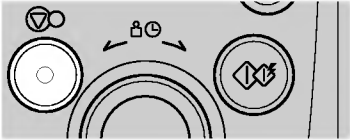
Votre four à micro-ondes possède cinq niveaux de puissance de cuisson différents. La puissance la plus élevée est sélectionnée par défaut et le bouton de sélection sert à choisir une puissance différente.

PUISSANCE

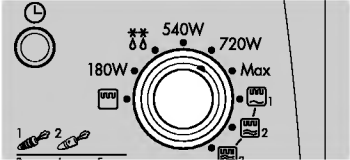
ELEVÉE	900 W	100%
MOYENNE A ELEVÉE	720 W	80%
MOYENNE	540 W	60%
DECONGELATION/ MOYENNE FAIBLE	360 W	40%
FAIBLE	180 W	20%

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

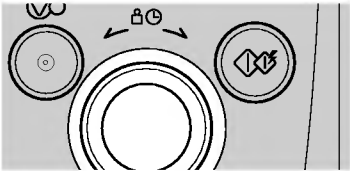
Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.



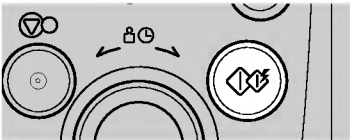
Tournez le **MOLETTE** de **FONCTION** jusqu'à ce que le chiffre "720" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Choisir "5:30" en tournant le **MOLETTE** de sélection.



Appuyez sur **DÉPART**.



Niveau de puissance

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

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



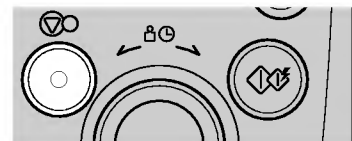
Démarrage rapide

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



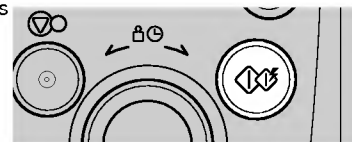
La fonction **DEMARRAGE RAPIDE** vous permet d'introduire des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance maximale (HIGH) en utilisant la touche **DEMARRAGE RAPIDE**.

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.



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

Votre four se mettra en route avant la quatrième pression.



Pendant la cuisson **DEMARRAGE RAPIDE**, vous pouvez augmenter la durée de cuisson jusqu'à 10 minutes en appuyant de façon répétée sur le bouton **DEMARRAGE RAPIDE**.

Cuisson automatique

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire 0,6 kg de légumes frais.



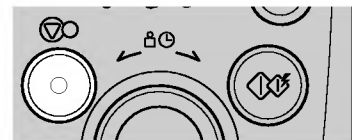
CUISSON AUTOMATIQUE vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés en sélectionnant le type d'ingrédient et son poids.

Appuyez sur

FAMILLE D'INGRÉDIENTS **CUISSON AUTOMATIQUE**

POMMES DE TERRE EN CHEMISE	1	fois
LEGUMES FRAIS	2	fois
LEGUMES SURGELES	3	fois
RIZ	4	fois
POP-CORN	5	fois
PIZZA REFRIGEREE	6	fois
SAUCE	7	fois
CURRY	8	fois

Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.



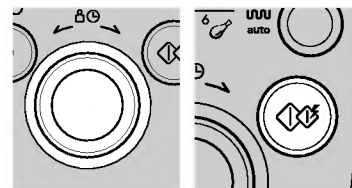
Appuyez deux fois sur **CUISSON AUTOMATIQUE** pour sélectionner Légumes frais.

"Ac-2" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que " 0.6 kg " apparaisse.

Appuyez sur **DÉPART**.



FAMILLE D'INGREDIENTS	PLAGE DE POIDS	USTENSILES	TEMPERATURE DES INGREDIENTS	INSTRUCTIONS										
POMMES DE TERRE EN CHEMISE (Ac-1)	0,1 kg à 1.0 kg	Sur le plateau en verre	Ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (170 à 200 g). Lavez et essuyez les pommes de terre. Percez les pommes de terre à plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau en verre. Réglez le poids et appuyez sur Start. Une fois cuites, retirez les pommes de terre du four. Laissez-les reposer pendant 5 minutes recouvertes d'une feuille d'aluminium.										
LEGUMES FRAIS (Ac-2)	0,2 kg à 0,8 kg	Bol spécial micro-ondes	Ambiante	Placez les légumes dans un bol spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez d'un film. Une fois cuits, égouttez-les et laissez-les reposer pendant 2 minutes. L'eau ajoutée dépend de la quantité ** 0, 2 kg à 0,4 kg : 2 cuillères à soupe ** 0, 5 kg à 0,8 kg : 4 cuillères à soupe										
LEGUMES SURGELES (Ac-3)	0,2 kg à 0,8 kg	Bol spécial micro-ondes	De congélation	Placez les légumes dans un bol spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez d'un film. Une fois cuits, égouttez-les et laissez-les reposer pendant 2 minutes. L'eau ajoutée dépend de la quantité. ** 0, 2 kg à 0,4 kg : 2 cuillères à soupe ** 0, 5 kg à 0,8 kg : 4 cuillères à soupe										
RIZ (Ac-4)	0,1 kg à 0,3 kg	Bol spécial micro-ondes	Ambiante	Lavez le riz. Faites bouillir de l'eau. Placez le riz et l'eau bouillante dans un saladier large et profond. <table border="1" data-bbox="880 669 1497 759"> <tbody> <tr> <td>Poids</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Couvrir</td> </tr> <tr> <td>Eau bouillante</td> <td>200ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Oui / Ventilation</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riz : une fois cuit, laissez-le couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.</p>	Poids	100g	200g	300g	Couvrir	Eau bouillante	200ml	330ml	480ml	Oui / Ventilation
Poids	100g	200g	300g	Couvrir										
Eau bouillante	200ml	330ml	480ml	Oui / Ventilation										
POP-CORN (Ac-5)	100 g	Sachet sur le plateau en verre	Ambiante	Utilisez du pop-corn spécial cuisson au four à micro-ondes. Retirez le suremballage plastique. Placez le sachet déplié sur le plateau en verre. (Suivez les instructions sur l'emballage) Une fois éclaté, retirez le sachet du four. ATTENTION : le produit est très chaud ! Ouvrez le sachet avec précaution en tirant sur les coins en diagonale.										

FAMILLE D'INGREDIENTS	PLAGE DE POIDS	USTENSILES	TEMPERATURE DES INGREDIENTS	INSTRUCTIONS
PIZZA REFRIGEREE (Ac-6)	0,1 kg à 0,4 kg	Assiette plate spéciale micro-ondes	De réfrigération	Cette fonction consiste à réchauffer un reste de pizza réfrigérée. Placez la pizza réfrigérée sur l'assiette plate. Une fois réchauffée, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
SAUCE (Ac-7)	0,2 kg à 0,6 kg	Bol spécial micro-ondes	Ambiante	Versez la sauce dans un bol spécial micro-ondes. Recouvrez d'un couvercle ou d'un film plastique. Une fois réchauffée, remuez-la. Laissez reposer pendant 2 minutes couverte. Remuez-la de nouveau.
CURRY (Ac-8)	0,2 kg à 0,8 kg	Plat spécial micro-ondes	Ambiante	Versez le curry dans un plat spécial micro-ondes. Couvrez. Posez le plat sur le plateau en verre. Une fois réchauffé, remuez, puis laissez reposer 1 à 2 minutes couvert.

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

Décongélation automatique



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

CATÉGORIE Appuyez sur
DECONGELATION AUTOMATIQUE

VIANDE 1 fois

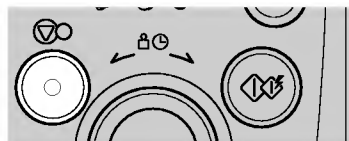
VOLAILLE 2 fois

POISSON 3 fois

PAIN 4 fois

Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.

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



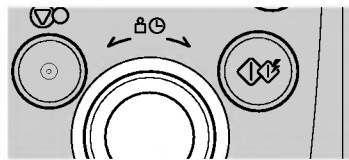
Appuyez deux fois sur la touche **DECONGELATION AUTOMATIQUE** pour sélectionner le programme de décongélation de volaille (POULTRY).

La fenêtre d'affichage indique "dF2".

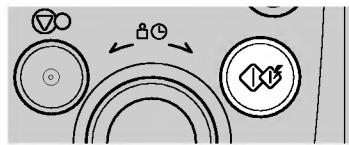


Introduisez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Choisir "1.4 kg" en tournant le **MOLETTE** de sélection.



Appuyez sur **DÉPART**.



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

GUIDE DE DECONGELATION

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

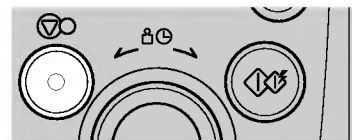
Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Aliments
Viande (dEF1) Volaille (dEF2) Poisson (dEF3)	0,1 kg à 4,0 kg	Accessoires pour micro-ondes (assiette plate)	Viande Boeuf haché, filet de boeuf, cubes pour ragoût, bifteck, rôti braisé, culotte de boeuf, hamburger Côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, rouleau de viande, saucisse, côtelettes (2cm) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 5 à 15 minutes. Volaille Poulet entier, cuisses, poitrines, poitrines de dinde (moins de 2 kg) Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 20 à 30 minutes. Poisson Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Retournez les aliments lorsque le "bip" retentit. Après la décongélation, laissez reposer de 10 à 20 minutes.
Pain (dEF4)	0,1 kg à 0,5 kg	Serviette en papier ou assiette plate	Pain en tranches, petits pains, baguette, etc.

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire à la vapeur pendant 5 minutes et 30 secondes.

Cuisson à la Vapeur du Chef (manual)



Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.



Appuyez sur **CUISSON À LA VAPEUR DU CHEF**.



COUVERCLE A VAPEUR



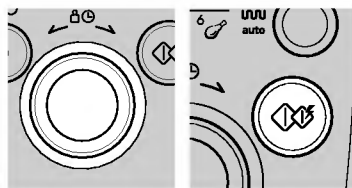
PLATEAU A VAPEUR



BOL D'EAU A VAPEUR (PLATEAU METALLIQUE)

Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que "5:30" apparaisse.

Appuyez sur **DÉPART**.



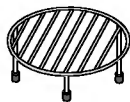
Gril

Cuisson

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



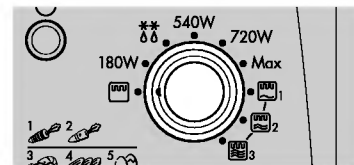
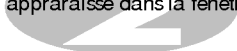
Cette fonction vous permet de dorer et gratiner les aliments rapidement.



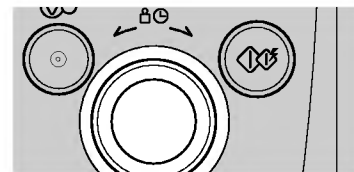
Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.



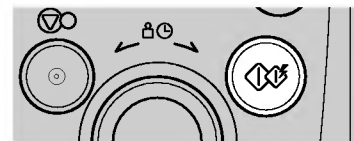
Tournez le bouton de **FONCTION** jusqu'à ce que le chiffre "Gril" apparaisse dans la fenêtre d'affichage



Choisir "12:30" en tournant le **MOLETTE** de sélection.



Appuyez sur **DÉPART**.



Combinaison

Cuisson

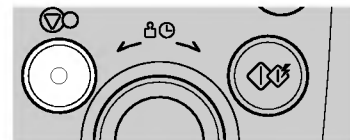
Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 60% et avec la fonction gril.



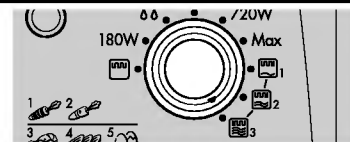
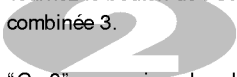
Votre four dispose d'une fonction "cuisson combinée", qui vous permet de cuire des aliments en même temps ou alternativement avec le système thermique et le système à micro-ondes. Grâce à cette fonction, les aliments cuisent plus vite.

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

Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.

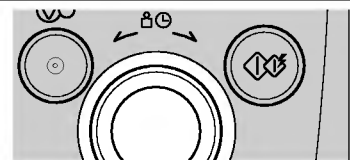


Tournez le bouton de **FONCTION** pour sélectionner le mode combinée 3.



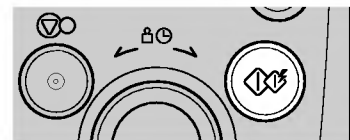
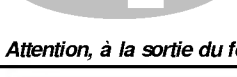
"Co-3" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Choisir "25:00" en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur **DÉPART**.

Pendant la cuisson le temps de chauffe peut-être augmenté ou réduit à l'aide du bouton de sélection.



Attention, à la sortie du four le plat sera chaud!

Type:	Puissance microonde (%)	Puissance gril (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

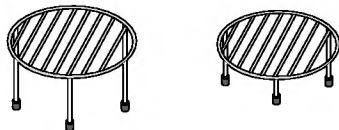
Automatique Gril

Cuisson

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire 0,6 kg de lasagnes.



AUTOMATIQUE GRIL CUISSON vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés en sélectionnant le type de préparation et son poids.



Appuyez sur
FAMILLE D'INGRÉDIENTS **AUTOMATIQUE GRIL CUISSON**

GRATIN ❶ fois

LASAGNES ❷ fois

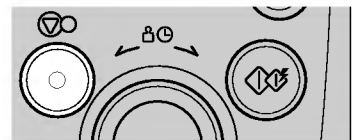
GAMBAS GRILÉES ❸ fois

BŒUF ROTI ❹ fois

PORC ROTI ❺ fois

MORCEAUX DE POULET ❻ fois

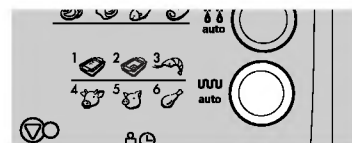
Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.



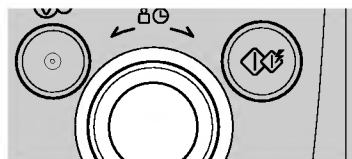
Appuyez deux fois sur **AUTOMATIQUE GRIL CUISSON** pour sélectionner Lasagnes.



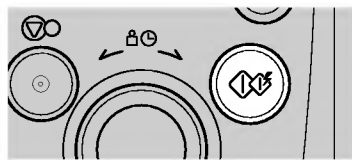
"Ar-2" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que " 0.6 kg" apparaisse.



Appuyez sur **DÉPART**.



FAMILLE D'INGRÉDIENTS	PLAGE DE POIDS	USTENSILES	TEMPÉRATURE DES INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
GRATIN (Ar-1)	0,5 kg à 1,2 kg	Grille basse	Ambiante	<p>Utilisez ce programme pour réaliser des gratins maison. Posez la préparation sur la grille basse. Une fois cuit, retirez du four et laissez reposer 1 à 2 minutes.</p> <p>* Gratin de pommes de terre *</p> <p>Ingrédients</p> <p>400 g de pommes de terre 100 g d'oignons (découpés en fines tranches) 2/3 de cuillère à soupe de beurre 3 tranches de bacon 350 g de béchamel 80 g de mozzarella râpée Sel, poivre noir</p> <p>(Béchamel)</p> <p>3 cuillères à soupe de beurre, 5 cuillères à soupe de farine, 2 verres de lait</p> <p>Placez le beurre dans un grand saladier. Faites fonctionner le four à micro-ondes à la puissance élevée jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajoutez la farine et faites fonctionner le four à la puissance élevée pendant 2 minutes. Ajoutez le lait, le sel et le poivre noir. Faites fonctionner le four à micro-ondes à la puissance élevée pendant 15 minutes. (Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.)</p> <p>Recette</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuissez les pommes de terre à l'aide de la fonction Jacket Potato (pommes de terre en chemise). Epluchez-le et coupez-les en fines tranches. Salez et poivrez. 2. Mettez les oignons et le beurre dans un saladier. Faites fonctionner le four à micro-ondes à la puissance élevée pendant 2 minutes. 3. Placez 1/3 de la béchamel dans le plat du gratin. Ajoutez les pommes de terre, les oignons et le bacon. Recouvrez avec le reste de la béchamel. 4. Parsemez de fromage. Posez le plat sur la grille basse sur le plateau en verre. Une fois cuit, laissez reposer 2 à 3 minutes.

FAMILLE D'INGREDIENTS	PLAGE DE POIDS	USTENSILES	TEMPERATURE DES INGREDIENTS	INSTRUCTIONS
LASAGNES (Ar-2)	0,3 kg à 0,6 kg	Grille basse	De réfrigération	RETIREZ LE CARTON ET LE FILM PROTECTEUR. Posez sur la grille basse. Une fois cuites, retirez du four et laissez reposer 1 à 2 minutes.
GAMBAS GRILEES (Ar-3)	0,1 kg à 0,6 kg	Grille haute	De réfrigération	Nettoyez et essuyez. Posez sur la grille haute. Lorsque le four émet un bip sonore, tournez la préparation et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuites, retirez du four. Servez sans attendre.
BŒUF ROTI (Ar-4)	0,5 kg à 1,5 kg	Grille basse	De réfrigération	Badigeonnez le bœuf de margarine ou de beurre fondu. Posez sur la grille basse sur le plateau en verre. Lorsque le four émet un bip sonore, tournez la préparation et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuit, laissez reposer couvert d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes avant de servir.
PORC ROTI (Ar-5)	0,5 kg à 1,5 kg	Grille basse	De réfrigération	Badigeonnez le porc de margarine ou de beurre fondu. Posez sur la grille basse sur le plateau en verre. Lorsque le four émet un bip sonore, tournez la préparation et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuit, laissez reposer couvert d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes avant de servir.
MORCEAUX DE POULET (Ar-6)	0,2 kg à 0,8 kg	Grille basse	De réfrigération	Lavez et essuyez la peau. Badigeonnez les cuisses de poulet de margarine ou de beurre fondu. Posez sur la grille haute sur le plateau en verre. Lorsque le four émet un bip sonore, tournez la préparation et appuyez sur Start pour continuer. Une fois cuite, laissez reposer couverte d'une feuille d'aluminium 2 à 5 minutes.

Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment cuire 0,6 Kg de légumes frais (gros morceaux).

ATTENTION

1. Utilisez toujours des gants de protection pour retirer un PLATA VAPEUR du four. Il est extrêmement chaud.
2. Ne posez pas un PLATA VAPEUR chaud sur une table en verre ou un emplacement fondant facilement. Veillez à toujours utiliser un repose-plat ou un plateau.
3. Veillez à mettre de l'eau avant de cuire avec le PLATA VAPEUR.
4. Déplacez avec précaution un PLATA VAPEUR contenant de l'eau.
5. Lorsque vous utilisez le PLATA VAPEUR le couvercle à vapeur et le bol d'eau à vapeur doivent être maintenus parfaitement droits. Les œufs ou les marrons explosent si vous n'utilisez pas le couvercle à vapeur et le bol d'eau à vapeur.

Cette fonction vous permet de cuire à la vapeur. Les cinq fonctionnalités Steam Chef vous proposent des durées de cuisson préprogrammées. Vous n'avez donc pas besoin de définir la durée de cuisson ou le niveau de puissance. Vous pouvez régler le nombre de parts en appuyant sur les boutons de sélection. Placez tout d'abord la préparation au centre du **plateau à vapeur** au-dessus du **bol d'eau à vapeur**, et fermez le **couvercle à vapeur**.

FAMILLE D'INGRÉDIENTS

LEGUMES (PETITS MORCEAUX)

1 fois

LEGUMES (GRANDS MORCEAUX)

2 fois

POISSON ET FRUITS DE MER

3 fois

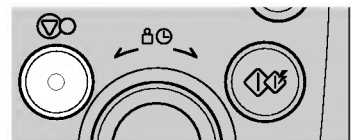
BLANC DE POULET

4 fois

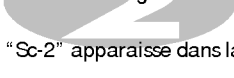
ŒUFS

5 fois

Appuyez sur **ARRÊT/ ANNULLATION**.



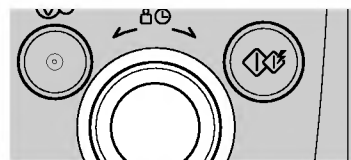
Appuyez deux fois sur **CUISSON À LA VAPEUR DU CHEF** pour sélectionner **Légumes frais (gros morceaux)**.



"Sc-2" apparaisse dans la fenêtre d'affichage.



Tournez la **MOLETTE** jusqu'à ce que " 0.6 kg" apparaisse.



Appuyez sur **DÉPART**.



FAMILLE D'INGRÉDIENTS	PLAGE DE POIDS	USTENSILES	TEMPÉRATURE DES INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
LEGUMES (PETITS MORCEAUX) (So-1)	0,2 kg à 0,8 kg	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couverture à vapeur	Ambiante (eau : 300 ml)	Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de même taille. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez les légumes préparés sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four. - Carottes en rondelles, pommes de terre en rondelles, piment, courgettes, fleur de chou-fleur et de brocoli. Tomates (de petite taille)
LEGUMES (GROS MORCEAUX) (So-2)	0,2 kg à 0,8 kg	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couverture à vapeur	Ambiante (eau : 300 ml)	Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de même taille. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez les légumes préparés sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four. - Pommes de terre coupées en deux, chou coupé en quatre, chou-fleur entier, râpe de maïs
POISSON ET FRUITS DE MER (So-3)	0,1 kg à 0,6 kg	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couverture à vapeur	De réfrigération (eau : 300 ml)	Nettoyez les ingrédients. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez la préparation sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four. - Filets de poisson, pavé de poisson, poisson entier, crevettes, crabe, palourdes

FAMILLE D'INGREDIENTS	PLAGE DE POIDS	USTENSILES	TEMPERATURE DES INGREDIENTS	INSTRUCTIONS
BLANC DE POULET (Sc-4)	0,2 kg à 0,8 kg	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couvercle à vapeur	De réfrigération (eau : 300 ml)	Nettoyez les ingrédients. Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez le poulet préparé sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four. - Blanc de poulet, blanc de dinde
ŒUFS (Sc-5)	2 à 9 œufs	Bol d'eau à vapeur Plateau à vapeur Couvercle à vapeur	De réfrigération (eau : 300 ml)	Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Posez le plateau à vapeur sur le bol d'eau à vapeur. Posez les œufs sur le plateau à vapeur. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Placez le bol d'eau à vapeur au centre du plateau en verre. Une fois cuits à la vapeur, laissez reposer 3 à 5 minutes dans le four.

Cuisson

plus ou moins longue

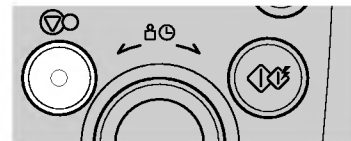
Dans l'exemple suivant, je vais vous expliquer comment modifier les programmes CUISSON AUTOMATIQUE prédéfinis pour obtenir une durée de cuisson supérieure ou inférieure.



Si vous constatez que votre préparation est trop ou pas assez cuite avec le programme **CUISSON AUTOMATIQUE**, vous pouvez augmenter ou réduire la durée de cuisson en tournant la **MOLETTE**.

Si vous utilisez la fonction de cuisson automatique ou manuelle, vous pouvez prolonger ou réduire la durée de cuisson à tout moment en tournant la **MOLETTE**. Il n'est pas nécessaire d'arrêter la cuisson.

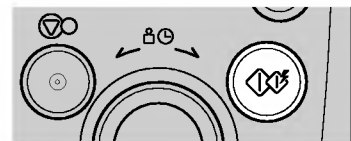
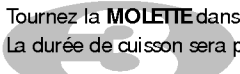
Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.



Définissez le programme **CUISSON AUTOMATIQUE** souhaité.

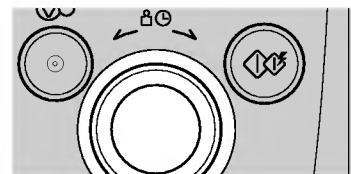
Définissez le poids de la préparation.

Appuyez sur **DÉPART**.



Tournez la **MOLETTE** dans le sens des aiguilles d'une montre.
La durée de cuisson sera prolongée de **10** secondes à chaque rotation.

Tournez la **MOLETTE** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
La durée de cuisson sera réduite de **10** secondes à chaque rotation.



Pour chauffer ou réchauffer efficacement dans le four à micro-ondes, plusieurs principes doivent être respectés. Pelez la préparation pour pouvoir définir la durée nécessaire au réchauffage. Disposez la préparation en cercle pour une répartition uniforme de la chaleur. Une préparation à température ambiante sera plus rapidement chauffée qu'une préparation réfrigérée. Les ingrédients en conserve doivent être sortis de la boîte et placés dans un récipient spécial micro-ondes. La préparation sera chauffée plus uniformément si elle est recouverte d'un couvercle ou d'un film plastique ventilé micro-ondable. Préparez avec précaution le couvercle pour éviter des brûlures dues à la vapeur. Utilisez le tableau suivant comme guide pour réchauffer une préparation déjà cuite.

Guide de chauffage ou de réchauffage

Préparation	Durée de cuisson	Instructions spéciales (puissance élevée)
Viande en tranches 3 tranches (0,5 cm d'épaisseur)	1,30 à 2,30 minutes	Placez la viande en tranche sur une assiette micro-ondable. Recouvrez d'un film plastique et ventilé. • Remarque : une préparation pour sauce ou une sauce permettent de conserver une viande succulente.
Morceaux de poulet 1 morceau 1 cuisse	2 à 3,30 minutes 1,30 à 2,30 minutes	Placez les morceaux de poulet sur une assiette micro-ondable. Recouvrez d'un film plastique et ventilé.
Filet de poisson (170 à 230 g)	1 à 2,30 minutes	Placez le poisson sur une assiette micro-ondable. Recouvrez d'un film plastique et ventilé.
Lasagnes 1 part (300 g)	4,30 à 7 minutes	Placez les lasagnes sur une assiette micro-ondable. Recouvrez d'un film plastique et ventilé.
Plat en cocotte 1 tasse 4 tasses	1,30 à 3 minutes 5 à 7,30 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez à la moitié.
Plat en cocotte crème ou fromage 1 tasse 4 tasses	1,30 à 3 minutes 4 à 6,30 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez à la moitié.
Sloppy Joe ou bœuf rôti à la broche 1 sandwich (1/2 tasse de viande) sans pain	1 à 3 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois. Chauffez le pain tel qu'indiqué dans le tableau ci-après.

Préparation	Durée de cuisson	Instructions spéciales (puissance élevée)
Rurée de pommes de terre 350 g	6 à 7 minutes (à 540 W)	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois à la moitié.
Haricots au four 1 tasse	2 à 3,30 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois à la moitié.
Ravioli ou pâtes en sauce 1 tasse 4 tasses	3 à 4,30 minutes 8 à 11,30 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois à la moitié.
Riz 1 tasse 4 tasses	1,30 à 2 minutes 4 à 6 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois à la moitié.
Sandwich ou pain 1 pain	20 à 35 secondes	Enroulez dans un essuie-tout et placez sur le plateau en verre.
Légumes 1 tasse 4 tasses	1,30 à 3 minutes 4 à 6 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois à la moitié.
Soupe 1 part (environ 230 g)	2 à 3 minutes	Préparation recouverte dans un plat micro-ondable. Remuez une fois à la moitié.
Rat cuisiné (1 part) Viande 125 g, Rurée de pommes de terre 150 g Carottes cuites 150 g	12,30 à 14,30 minutes (à 540 W)	Préparation recouverte dans une assiette micro-ondable.

Guide des légumes frais

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Artichauts (230 g pièce)	2 moyens 4 moyens	4 ~ 8 10 ~ 13	Nettoyez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau et 2 c.à s. de jus de citron. Couvrez.	2~3 minutes
Asperges, Fraîches, Pointes	450g	2 ~ 6	Ajoutez 1 tasse d'eau. Couvrez.	2~3 minutes
Haricots verts	450g	7 ~ 12	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Fèves, Fraîches	450g	12 ~ 17	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Brocolis, Frais, Bouquets	300g	5 ~ 7	Placez le brocoli dans un plat de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse d'eau.	2~3 minutes
Chou, Frais, Emincé	450g	5 ~ 8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Carottes, Fraîches, En rondelles	200g	3 ~ 6	Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Chou-fleur, Frais, Entier	450g	7 ~ 10	Nettoyez. Ajoutez 1/4 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (sur ELEVEE)	Instructions	Temps de repos
Maïs, Frais	2 épis	4 ~ 8	Egrenez. Ajoutez 2 c.à s. d'eau dans un plat de cuisson de 1,5 litres. Couvrez.	2~3 minutes
Champignons, Frais, Emincés	230g	2 ~ 3	Placez les champignons dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Panais, Frais, Tranchés	450g	3 ~ 7	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Petits pois, Frais	4 tasses	6 ~ 9	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Patates douces Cuisson en entier (170-230 g chacune)	2 moyens 4 moyens	4 ~ 8 8 ~ 12	Piquez plusieurs fois les patates avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	2~3 minutes
Pommes de terre, Cuisson en entier (170-230 g chacune)	2 patates 4 patates	4 ~ 6 7 ~ 10	Piquez plusieurs fois les pommes de terre avec une fourchette. Placez-les sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez-les à mi-cuisson.	2~3 minutes
Epinards, Frais, Branches	450g	5 ~ 8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 2 litres.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Tranchées	450g	5 ~ 8	Ajoutez 1/2 tasse d'eau dans un plat à mijoter couvert de 1,5 litres. Mélangez à mi-cuisson.	2~3 minutes
Courgettes, Fraîches, Entières	450g	6 ~ 9	Perocez. Placez sur 2 feuilles de papier absorbant. Retournez et réarrangez à mi-cuisson.	2~3 minutes

1) Instructions pour griler la viande.

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

Placez sur la grille badigeonnée d'un corps gras.

A mi-cuisson, retournez la viande

<i>Catégorie d'aliments</i>	<i>Poids</i>	<i>Temps de cuisson (en minutes)</i>	<i>Instructions</i>
Steak haché	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Badigeonner d'un corps gras. Placez les petites pièces de préférence sur la clayette. Les grosses pièces peuvent être placés dans un plat. Tournez à mi-cuisson.
Steak (2,5cm d'épaisseur)			
Saignant	230g x 2	18-20	
A point	230g x 2	22-24	
Bien cuit	230g x 2	26-28	
Cote de porc (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	27-32	
Cote d'agneau (2,5cm d'épaisseur)	230g x 2	25-32	
Saucisses (2,5cm d'épaisseur)	230g	10-13	Tournez fréquemment.

2) Instructions pour griler le poisson ou les crustacés

Placez le poisson ou les crustacés sur la clayette. Le poisson entier doit être vidé et coupé sur les flancs. Badigeonnez le poisson ou les crustacés avec un corps gras avant la cuisson.

Renouvelez l'opération en cours de cuisson pour éviter que le poisson ne se dessèche.

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

<i>Catégorie d'aliments</i>	<i>Poids</i>	<i>Temps de cuisson (en minutes)</i>	<i>Instructions</i>
Poisson, filet 1cm d'épaisseur	230g	17-21	Badigeonnez d'un corps gras et tournez à mi-cuisson.
1,5cm d'épaisseur	230g	20-24	
Steak de poisson (2,5cm d'épaisseur)	230g	24-28	
Poisson entier	225-350 g 400g	16-20 24-28	Prévoit plus de temps pour les poissons gras et épais.
Escalope	450g	16-20	Arroser pendant la cuisson.
Crevettes fraîches	450g	16-20	

Guide de décongélation

(conseils et techniques de décongélation de viande et de chair)

* Vous pouvez décongeler de la viande dans son emballage d'origine si elle ne comprend pas de pièces métalliques. Retirez tout anneau métallique, ligature, fil ou feuille. Si nécessaire, protégez les petites parties de viande ou de volaille à l'aide de petits morceaux de feuille d'aluminium. Cela évitera la cuisson de ces petites zones pendant la décongélation.

Vérifiez que la feuille d'aluminium ne touche pas les parois du four.

* La préparation à décongeler doit être placée dans un récipient spécial micro-ondes et recouvert sur le plateau tournant en verre.

* Décongelez la viande pendant toute la durée nécessaire. Séparez les morceaux comme de la viande hachée, des côtelettes, des saucisses et du bacon dès que cela est possible. Retirez les morceaux décongelés et poursuivez la décongélation des morceaux restants. Vous devez contrôler la DÉCONGÉLATION de la préparation car la vitesse de décongélation varie en fonction des ingrédients.

* Les morceaux entiers de viande peuvent être laissés au repos dès que vous pouvez enfoncer une fourchette au centre du morceau sans trop forcer. Le centre doit être encore gelé. Laissez reposer la viande jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

* Décongelez de la viande en mode décongélation.

Ingrédient	Quantité	Durée de décongélation (en minutes)	Temps de repos (en minutes)	Instructions
BOEUF Saucisse fumée Bœuf haché Steak, surlonge Fosbif, longe (désossé) En croûte	450g 500g 450g 1 000g 114gx4	3-5 5-6 ^{1/2} 4-5 9-14 4-6	5-10 5-10 5-10 10-15 5-10	Retournez à la moitié. Retournez à la moitié, retirez les morceaux décongelés. Retournez à la moitié. Séparez. Retournez à la moitié. Protégez si nécessaire. Retournez à la moitié.
PORC Haché Côtelettes Fosbif, longe (désossé)	500g 500g 500g	4-6 4-7 12-15	5-10 5-10 5-10	Retournez à la moitié, retirez les morceaux décongelés. Séparez et retournez. Retournez à la moitié. Protégez si nécessaire.
VOLAILLE Poulet entier Blanc (sans os) Filets Cuisses Ailes	1 000g 450g 450g 450g 450g	10-18 4-5 6-8 6-8 5-6	10-15 5-10 5-10 5-10 5-10	Retournez à la moitié. Protégez si nécessaire. Séparez et redispousez. Séparez et redispousez. Séparez et redispousez. Séparez et redispousez.
POISSON ET FRUITS DE MER Poisson entier Filets de poisson Crevettes	450g 500g 250g	5-8 6-9 3-6	5-10 5-10 5-10	Retournez à la moitié. Protégez si nécessaire. Séparez et redispousez. Séparez et redispousez.

Guide de cuisson

Avec le plateau gril

Préchauffez le plateau gril sur le plateau de verre à la puissance maximale.

Ne posez pas le plateau gril sur la grille haute ou basse.

Suivez les indications de durée et les instructions du tableau ci-dessous.

Après la cuisson, le gril et le four sont extrêmement CHAUDS. UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION.

Ingrédient	Quantité	Durée de préchauffag	Mode de cuisson	Durée de cuisson (en minutes)	Instructions
Pizza surgelée	450g	3	900 W micro-ondes Gril + 180 W micro-ondes	5 8-11	Préchauffez le plateau gril. Posez la pizza surgelée dessus.
Omelette	3 œufs	3	Gril + 360 W micro-ondes	7-8	Mélangez 3 œufs, 2 cuillères à soupe de lait et des épices. Mélangez bien. Coupez la tomate en cubes. Réservez. Préchauffez le plateau gril. Posez la tomate préparée sur le plateau gril. Ajoutez le mélange et parsemez un peu de fromage râpé dessus.
Bacon	2 tranches	3	Gril + 540 W micro-ondes	1-1½	Préchauffez le plateau gril. Posez le bacon dessus.
Tomate grillée	4 morceaux (400 g)	3	Gril + 180 W micro-ondes	7-8	Coupez la tomate en deux. Réservez. Préchauffez le plateau gril. Posez les tomates sur le plateau gril. Parsemez de fromage.
Oeuf(s) poêlé(s) (sur le plat)	1 2	3 (5 ml d'huile)	Gril + 540 W micro-ondes	½ -1 1½ -2	Huilez le plateau gril et préchauffez-le. Posez l'œuf (les œufs) dessus.
Légumes sautés	125g 250g	3 (5 ml d'huile)	Gril + 540 W micro-ondes	4-5 5-6	Huilez le plateau gril et préchauffez-le. Préparez les légumes en petits morceaux. Posez les légumes sur le plateau gril. Badigeonnez-les d'huile avant de les faire cuire. Cuisez en les faisant sauter.

<i>Ingrédient</i>	<i>Quantité</i>	<i>Durée de préchauffag</i>	<i>Mode de cuisson</i>	<i>Durée de cuisson (en minutes)</i>	<i>Instructions</i>
Frites au four surgelées	300g	3	Gril + 540 W micro-ondes	10-12	Préchauffez le plateau gril. Posez les frites au four surgelées dessus. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.
	300g	-	900 W micro-ondes	15-17	Posez les frites au four surgelées sur le plateau gril. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.
Nuggets surgelés (de poulet)	200g	3 (5 ml d'huile)	Gril + 360 W micro-ondes	7-9	Huilez le plateau gril et préchauffez-le. Posez les nuggets surgelés dessus. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.
	200g	-	900 W micro-ondes	8-12	Posez les nuggets surgelés sur le plateau gril. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.
Pavé de saumon	1 (230g)	3 (5 ml d'huile)	Gril + 540 W micro-ondes	6-8	Huilez le plateau gril et préchauffez-le. Posez le saumon dessus. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.
	1 (230g)	-	900 W micro-ondes	8-12	Posez le pavé de saumon sur le plateau gril. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.
Hamburger en croûte, frais	240g (120gx2)	3 (5 ml d'huile)	Gril + 540 W micro-ondes	6-7	Huilez le plateau gril et préchauffez-le. Préparez les hamburgers. Posez-les sur le plateau gril. Retournez si nécessaire.
	240g (120gx2)		900 W micro-ondes	7-9	Posez-les sur le plateau gril. Recouvrez avec le couvercle à vapeur. Tournez à la moitié de la durée de cuisson.

Guide de cuisson

A la vapeur

Versez 500 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur.

Placez le plateau à vapeur et posez la préparation dessus. Recouvrez alors avec le couvercle à vapeur.

Placez avec précaution le bol d'eau à vapeur préparé au centre du plateau en verre. Maintenez-le droit !

Ingrédient	Quantité	Durée de décongélation (en minutes)	Temps de repos (en minutes)	Instructions
Poisson entier	100 à 600 g	900 W (puissance maximale)	15-25	Rincez et nettoyez. Posez la préparation côte à côte sur le plateau à vapeur.
Filets de poisson	100 à 600 g	900 W (puissance maximale)	15-25	Posez la préparation côte à côte sur le plateau à vapeur. Arrosez de 30 ml de jus de citron et saupoudrez d'épices.
Pattes	100 à 600 g	900 W (puissance maximale)	15-25	Rincez et nettoyez. Posez la préparation côte à côte sur le plateau à vapeur.
Poulet blanc, escalopes	200 à 600 g	900 W (puissance maximale)	20-25	Rincez et nettoyez. Posez la préparation côte à côte sur le plateau à vapeur.
Oeufs durs	2 à 9 œufs	900 W (puissance maximale)	17-25	Placez les œufs dans les petites cavités du plateau à vapeur.
Carottes en rondelles	200 à 800 g	900 W (puissance maximale)	13-20	Préparez les carottes. Coupez-les en rondelles.
Pommes	200 à 800 g	900 W (puissance maximale)	15-20	Préparez les pommes. Coupez-les en tranches.

Consignes importantes de sécurité

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

ATTENTION

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

1. Ne pas tenter d'altérer, ou de réparer la porte, le panneau de commande, les interrupteurs de verrouillage de sécurité ou une autre partie quelconque du four. Il est en effet dangereux d'intervenir sur l'appareil en déposant des couvercles protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.
3. Ne pas utiliser le four comme déshumidificateur, cela pourrait endommager les composants électriques et provoquer des dysfonctionnements. (ex: ne mettre ni journaux mouillés, vêtements, jouets, animaux ni composants électriques dans le four à micro-ondes en marche)
4. Ne pas cuire d'aliments enveloppés dans de l'essuie-tout à moins que cela ne soit indiqué dans votre livre de recettes pour l'aliment que vous cuisinez.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu d'essuie-tout pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. Ne pas utiliser de récipient métallique avec des incrustations métalliques (or ou argent par exemple). Enlever toutes les fermetures métalliques. Des objets en métal peuvent créer un arc dans le four et engendrer des dégâts importants.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'un torchon, une serviette ou tout autre objet vient faire obstruction entre la porte et le devant du four, ce qui pourrait engendrer des fuites d'énergie micro-ondes.
8. Ne pas utiliser de produits fabriqués à partir de papier recyclé : ils peuvent contenir des impuretés et engendrer des étincelles et / ou s'enflammer quand ils sont utilisés pour la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant juste après la cuisson. Cela peut l'endommager ou le casser.
10. De petites quantités d'aliments peuvent requérir des temps de cuisson ou de chauffage plus courts. S'ils sont placés dans le four pour une durée normale, ils peuvent surchauffer et brûler.
11. Veiller à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.
13. 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.
21. Ne pas utiliser le four si les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité sont endommagés. Avant toute utilisation faire viser le four par un technicien qualifié.
22. Utiliser des ustensiles compatibles au four à micro-ondes.
23. Lorsque le four fonctionne en mode gril, chaleur tournante ou en programmes de cuisson automatiques, ne pas toucher la porte du four, l'encadrement, la cavité ni les plats de cuisson à moins de porter des gants spéciaux. Assurez-vous que les plats ne soient pas trop chaud avant de les sortir du four.

Consignes importantes de sécurité

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

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

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

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

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

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

Ustensiles pour Micro-ondes

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

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

Assiettes

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

Verres

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

Récipients en plastique

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

Papier

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

Sacs de cuisson en plastique

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

Vaisselle plastique pour micro-ondes

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

Poterie, plats en pierre, céramique

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

ATTENTION

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

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson micro-ondes

Ne quittez pas le four des yeux

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

Les facteurs affectant le temps de cuisson

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

Densité des aliments

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

Hauteur des aliments

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

Teneur hydrique des aliments

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

Quantité d'os et teneur en graisses des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Forme des aliments

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

Couverde

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

Brunissage

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

Couverture avec un papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et

Cuisson micro-ondes

Penser à remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

Placer les parties plus épaisses vers l'extérieur

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

Protection

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

Surélévation

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

Perçage

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

Test de cuisson

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

Temps de repos

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

Pour Nettoyer Votre Four

1. L'intérieur du four doit rester propre

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

2. L'extérieur du four doit rester propre

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

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

Questions et Réponses

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

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à cela :

L'ampoule a grillé.

La porte n'est pas fermée.

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

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

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

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

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

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

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

Listes des tests IEC

■ Décongélation

Aliments	Réglage du Micro-ondes (watts)	Temps de cuisson (mns)	Commentaires
Viande	360W	4-5 mns	Utilisez un plat en pyrex de 22 cm de diamètre Retournez la viande après 2mns 30s de cuisson

■ Cuisson

Aliments	Réglage du Micro-ondes (watts)	Temps de cuisson (mns)	Commentaires
Crème aux oeufs	360W	30-35 mns	Utilisez un plat en pyrex
Génoise	540W	9-11 mns	Utilisez un plat en pyrex de 22 cm de diamètre
Rôti	540W	22-27 mns	Utilisez un plat en pyrex

■ Cuisson avec gril

Aliments	Mode de cuisson	Temps de cuisson (mns)	Commentaires
Gratin de Pommes de terre	540W	30-35 mns + Gril 3-5 mns	Plat en pyrex de 22cm de diamètre Placez le plat sur le support bas
Poulet	COMBI	45-50 mns	Placez le poulet à l'envers dans un plat Placez le plat sur le support bas au dessus du lèche frite. Retournez après 20 mns

Avertissements et Spécifications Techniques

Attention


CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

Les fils de connexion au secteur respectent le code suivant:

BLUE : Neutre

MARRON : Phase

VERT OU JAUNE : Terre

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

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

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

Spécifications Techniques

	MG-5684F
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Sortie	900 W (valeur standard IEC60705)
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz
Dimension extérieure	510 mm(L) X 312 mm(H) X 433 mm(P)
Puissance consommée	
Micro-ondes	1 300 Watt
Grill	1 150 Watt
Combiné	2 400 Watt

NOTE IMPORTANTE

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

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

