



MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL ET CONVECTION

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

MC-8296HNS

TABLE DES MATIÈRES

Comment fonctionne le micro-ondes

Les micro-ondes constituent une forme d'énergie similaire aux ondes de radio et de télévision et à la lumière du jour. Normalement, les micro-ondes se dirigent vers l'extérieur lorsqu'elles traversent l'atmosphère et elles disparaissent sans effet. Toutefois, les fours à micro-ondes ont un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, fournie au tube magnétron, est utilisée pour créer les micro-ondes.

Ces micro-ondes entrent dans la zone de cuisson à travers des ouvertures à l'intérieur du four. Il y a un plateau dans le four. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser les côtés métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer des matériaux comme le verre, la porcelaine et le papier, avec lesquels sont construites les assiettes de cuisson pour micro-ondes.

Les ondes ne chauffent pas le contenant, bien que les récipients finissent par se réchauffer en raison de la chaleur générée par les aliments.

Un appareil très sûr

Votre four, le micro-ondes, est l'un des appareils les plus sûrs de tous les appareils domestiques. Lorsque la porte est ouverte, le four ne produit plus d'ondes. L'énergie des micro-ondes est convertie entièrement pour réchauffer les aliments lorsque les ondes pénètrent les aliments, ne laissant aucune énergie résiduelle qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.

! REMARQUE

Lorsque le four n'est pas utilisé, il est recommandé de le débrancher de la prise électrique.

4 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

8 AVANT L'UTILISATION

- 8 Déballage et installation
- 9 Utilisation des accessoires par mode de cuisson
- 10 Ustensiles pour micro-ondes
- 11 Panneau de commande
- 12 Réglage de l'horloge
- 12 Sécurité enfant
- 12 Fonction départ rapide

13 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- 13 Cuisson micro-ondes
- 13 Niveau de puissance des micro-ondes
- 14 Cuisson au gril
- 14 Cuisson combinée gril + micro-ondes
- 15 Préchauffage par convection
- 15 Cuisson par convection
- 16 Cuisson combinée convection + micro-ondes
- 16 Modulation du temps de cuisson
- 17 Cuisson en deux étapes
- 17 Fonction maintien au chaud
- 18 Dégivrage et de cuisson
- 18 Guide du mode dégivrage et de cuisson
- 19 Cuisson saine
- 19 Guide du mode cuisson saine
- 20 Décongélation automatique
- 21 Guide de décongélation
- 22 Capteur d'humidité
- 22 Guide du mode capteur d'humidité
- 23 Capteur cuisson à vapeur
- 23 Guide du mode capteur cuisson à vapeur

24 CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

27 QUESTIONS ET RÉPONSES

28 PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

29 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant tuer ou blesser vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient:

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures graves ou mortelles.

ATTENTION

Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures ou des dégâts matériels.

AVERTISSEMENT

- 1 N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, n'enlevez aucune des plaques qui protègent contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.**
 - A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peuvent aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.
- 2 N'utilisez pas le four pour déshumidifier (Par ex., utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, ou des enfants, etc).**
 - Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine produite par un choc électrique.
- 3 L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans supervision seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.**
 - Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.
- 4 Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.**
 - Ils peuvent se brûler.
- 5 Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.**
 - Ils peuvent éclater.

- 6 Utilisez uniquement les accessoires appropriés à chaque mode de cuisson, reportez - vous à la page 9 de ce guide.**
- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre micro-ondes et les accessoires, ou pourrait provoquer une étincelle ou un incendie.
- 7 Ne laissez pas les enfants jouer avec les accessoires ou se suspendre à la poignée de la porte.**
- Ils pourraient être blessés.
- 8 Toute intervention ou réparation impliquant la dépose d'un couvercle de protection contre les micro-ondes est dangereuse et doit être effectuée exclusivement par un technicien compétent.**
- 9 Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.**

ATTENTION

- 1 Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.**
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive (Les interlocks de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte).
- 2 Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le four et la porte et ne permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.**
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 3 N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau: (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.**
- Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.
- 4 Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments requérant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.**
- La cuisson excessive peut aboutir à un incendie des aliments, et de ce fait à des dégâts dans votre four.
- 5 Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,**
- * Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
 - * Ne chauffez pas à outrance.
 - * Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.
 - * Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).
 - Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement.
- 6 Il y a une sortie d'échappement sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.**
- Cela peut aboutir à une altération de votre four et à une cuisson appauvrie.
- 7 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.**
- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre four.

- 8 Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier de journal au lieu des serviettes.**
- Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.
- 9 N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des parties métalliques (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.**
- Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.
- 10 N'utilisez pas des produits en papier recyclé.**
- Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.
- 11 Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.**
- Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.
- 12 Veillez 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.**
- Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.
- 13 Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.**
- Ils peuvent éclater.
- 14 Ne cuisez pas des œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le réchauffage à micro-ondes est terminé.**
- La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.
- 15 Ne pas utiliser le four pour frire.**
- Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.
- 16 En cas de fumée, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.**
- Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.
- 17 Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez un coup d'œil sur lui de temps en temps.**
- Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.
- 18 La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.**
- Comme ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.
- 19 Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.**
- Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.

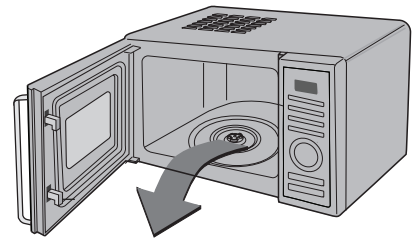
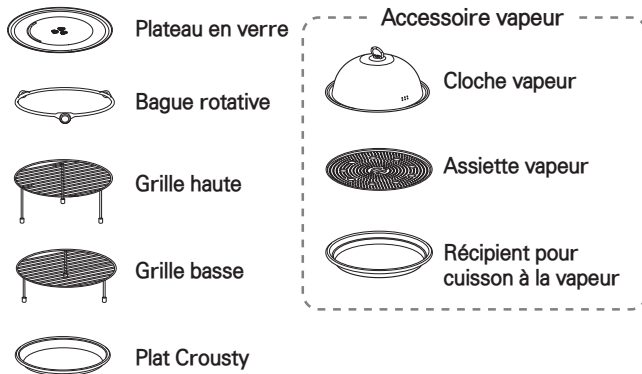
- 20** Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Il existe un danger de brûlures.
- 21** Suivre les instructions données par chaque fabricant de popcorn. Lors de la préparation du popcorn, ne pas laisser le four sans surveillance. Si en suivant les temps de cuisson indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.
- Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.
- 22** Cet appareil doit être relié à la terre.
- Les couleurs des fils électriques sont les suivantes:
BLEU ~ Neutre
MARRON ~ Phase
VERT ET JAUNE ~ Terre
- Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise murale, procédez comme suit:
- Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.
- Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.
- Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou \perp .
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.
- Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.
- 23** N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer le verre de la porte du four.
- Ils peuvent érafler la surface, et cela peut aboutir au brisement du verre.
- 24** Ce four ne doit pas être utilisé à des fins de restauration commerciale.
- Une utilisation inappropriée pourrait endommager votre four.
- 25** La porte doit être complètement fermée lorsque le four à micro-ondes est utilisé.
- Si la porte est ouverte pendant que le système est en marche, l'air ne va plus circuler normalement, ce qui va éventuellement provoquer un incendie ou endommager votre four et le coffret.
- 26** Le branchement peut être établi par l'accès à la fiche ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- L'utilisation d'une fiche ou d'un interrupteur inappropriés peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- 27** Le four à micro-ondes doit être utilisé en mode autonome.
- 28** Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.
- 29** Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 30** Avant d'utiliser l'accessoire vapeur, versez-y toujours au moins 300 ml d'eau. Sinon, la cuisson risque d'être incomplète, de provoquer un incendie ou de brûler les aliments.

AVANT L'UTILISATION

Déballage et installation

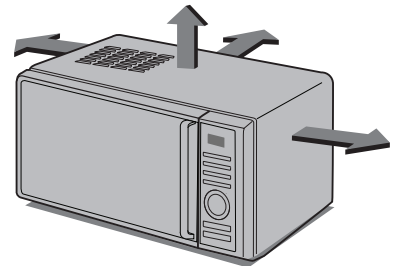
En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four. Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage. Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

1 Déballez votre four et placez-le sur une surface plate.



2 Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement.

Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.



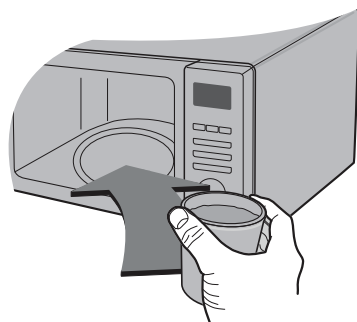
! REMARQUE

- CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES(TRAITEURS).

3 Raccordez votre four à une prise d'alimentation standard. Veillez à ne raccorder que votre four sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique, puis rebranchez-le.**

4 Ouvrez la porte du four en tirant sur la POIGNÉE DE LA PORTE. Placez la BAGUE ROTATIVE à l'intérieur du four et posez 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 quant au type de réceptacle à utiliser, reportez-vous à la page 10.



6 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**, puis une fois sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour régler le temps de cuisson sur 30 secondes.



7 **L’AFFICHEUR** comptera à rebours à partir de 30 secondes. Une fois arrivé à 0, l'appareil émettra un signal sonore. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne correctement, l'eau devrait être chaude.








Faites attention lorsque vous saisissez le récipient ; il peut être chaud.

VOTRE FOUR EST MAINTENANT PRÊT

8 Avant consommation, agitez ou mélangez le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifiez la température afin d'éviter les brûlures.

Utilisation des accessoires par mode de cuisson

	Micro-ondes	Gril	Convection	Gril combiné	Conv combiné
 Accessoire vapeur	○	—	—	—	—
 Grille haute	—	○	○	○	○
 Grille basse	—	○	○	○	○
 Plateau en verre	○	○	○	○	○
 Plat Crouty	○	○	○	○	○

Attention: reportez-vous au guide de cuisson pour veiller à utiliser les bons accessoires.

○ Acceptable
— Pas Acceptable

Ustensiles pour micro-ondes

Si vous utilisez la fonction micro-ondes,

n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des parties métalliques

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile: cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

Vaisselle de table

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes.

Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

Récipients en verre

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes.

Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Récipients en plastique

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui vont être réchauffés rapidement. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour contenir des aliments dont la cuisson prend un temps assez important, car les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique.

Papier/Récipients en carton et essuie-tout

Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. L'essuie-tout est également très utile pour emballer les aliments et pour placer sur les plaques à pâtisserie sur lesquelles sont cuits des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez d'utiliser les essuie-tout colorés car la couleur risque de fondre. Certains essuie-tout recyclés peuvent contenir des impuretés, ce qui risque de provoquer un arc électrique ou des étincelles, en mode Micro-ondes.

Sacs plastiques spécial cuisson

A condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

Récipients en plastique spécial micro-ondes

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

Récipients en poterie, grès et céramique

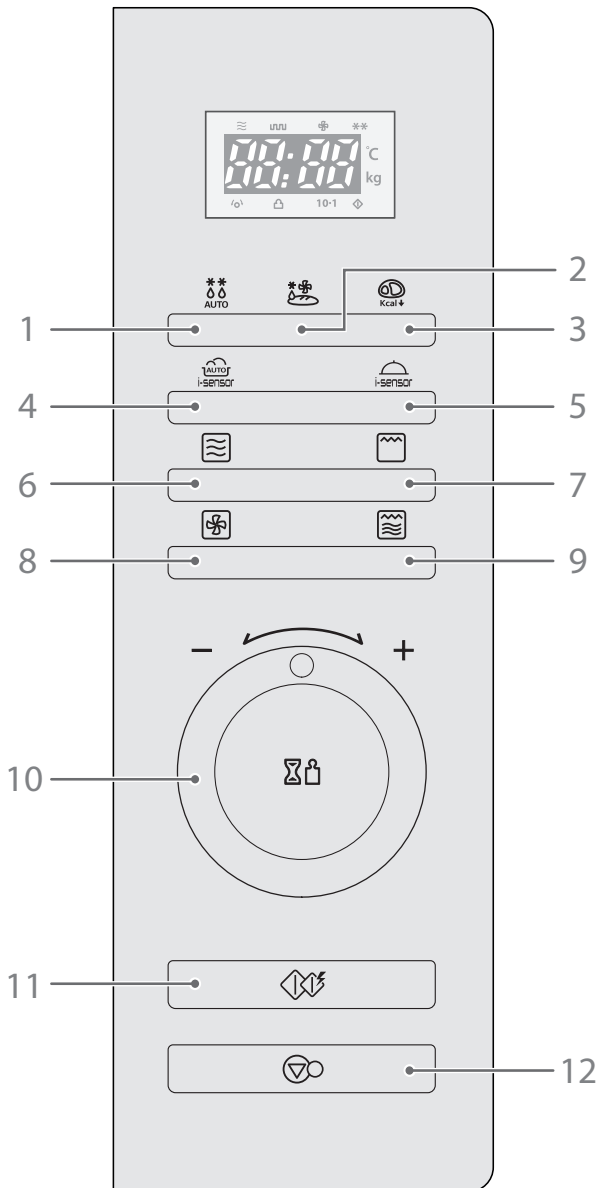
Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés en mode Micro-ondes, mais ils doivent être testés avant d'être utilisés.



ATTENTION

- Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.
- Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.

Panneau de commande



Section	
1	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE Voir "Décongélation automatique", page 20
2	DÉGIVRAGE ET DE CUISSON Voir "Dégivrage et de cuisson", page 18
3	CUISSON SAINE Voir "Cuisson saine", page 19
4	CAPTEUR D'HUMIDITÉ Voir "Capteur d'humidité", page 22
5	CAPTEUR CUISSON À VAPEUR Voir "Capteur cuisson à vapeur", page 23
6	CUISSON MICRO-ONDES Voir "Cuisson micro-ondes", page 13
7	CUISSON AU GRIL Voir "Cuisson au gril", page 14
8	CUISSON PAR CONVECTION Voir "Cuisson par convection", page 15
9	CUISSON COMBINÉE Voir "Cuisson combinée", page 14 & 16
10	BOUTON <ul style="list-style-type: none"> • En mode automatique et en mode manuel, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson à tout moment en tournant le cadran. (sauf en mode décongélation)
11	DÉPART/DÉPART RAPIDE <ul style="list-style-type: none"> • Une simple pression sur ce bouton permet de démarrer la cuisson dans le mode sélectionné. • Appuyez sur ce bouton pour définir des intervalles de 30 secondes de cuisson à puissance élevée.
12	ARRÊT/EFFACER <ul style="list-style-type: none"> • Permet de remettre tous les réglages à zéro à l'exception de l'heure.

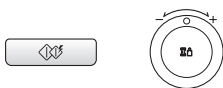
Réglage de l'horloge

Vous avez le choix entre un affichage 12 h ou 24 h. Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment régler l'heure sur 14 h 35 au format 24 h.

- 1 Branchez votre four pour la première fois. Le message "24H" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour sélectionner le format 24 heures. (Si vous souhaitez modifier différentes options après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher l'appareil, puis le rebrancher.)

(Si vous voulez utiliser le format 12 h, tournez la molette BOUTON.)



- 2 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "14: ". Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer.



- 3 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "14:35". Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**. L'horloge commence le comptage.



! REMARQUE

- Lorsque vous branchez votre four pour la première fois, vous devez réinitialiser l'horloge.
- Si l'horloge (ou l'afficheur) montre des symboles inhabituels, débranchez votre four de la prise électrique et rebranchez-le, puis remettez l'horloge à l'heure.

Sécurité enfant

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment activer la sécurité enfant.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Maintenez la touche **ARRÊT/EFFACER** enfoncée jusqu'à ce que "L" s'affichent et qu'un bip retentisse.

La **SÉCURITÉ ENFANT** est maintenant activée.

Si vous appuyez sur un bouton quelconque, le message "L" s'affichent.



- 3 Pour annuler la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'indication "L" disparaisse. Un signal sonore indiquera qu'elle est désactivée.



! REMARQUE

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité permettant d'éviter qu'il se mette en marche accidentellement. Une fois que la fonction sécurité enfant est réglée, vous ne pouvez utiliser aucune fonction ni réaliser aucune cuisson.

Fonction départ rapide

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à puissance maximale (900 W) pendant 2 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** à quatre reprises pour régler la cuisson sur 2 minutes à puissance maximale (900 W).

Votre four démarrera la cuisson dès la première pression.



- 3 En mode **DÉPART/DÉPART RAPIDE**, le cadran **BOUTON** permet de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 9 minutes 59 secondes.



! REMARQUE

La fonction **DÉPART/DÉPART RAPIDE** vous permet de régler la cuisson à puissance maximale (900 W) par intervalles de 30 secondes en appuyant sur la touche **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cuisson micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment cuire des aliments à une puissance de 720 W pendant 5 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez deux fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner 720W de puissance "720" apparait dans la fenetre d'affichage.



- 3 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "5:00" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



REMARQUE

- Votre four comporte cinq réglages de puissance micro-ondes. Une puissance élevée est automatiquement sélectionnée. Vous pourrez sélectionner un niveau de puissance différent en faisant tourner le cadran **BOUTON**.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille haute



Grille basse

Niveau de puissance des micro-ondes

Ce four est équipé de cinq niveaux de puissance afin de vous offrir un maximum de contrôle et de flexibilité sur la cuisson. Le tableau ci-dessous indique le niveau de puissance de cuisson conseillé avec ce four pour différents types d'aliments.

PUISSANCE	SORTIE	UTILISATION	ACCESSOIRE
ELEVEE	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir de l'eau • Faire dorer du bœuf haché • Cuire de la volaille, du poisson ou des légumes • Cuire des morceaux de viande tendres 	Plat pour micro-ondes
MOYENNE-ELEVEE	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer • Faire rôtir de la viande ou de la volaille • Cuire des champignons et des fruits de mer • Cuire des plats à base de fromage et d'œufs 	
MOYENNE	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuire des gâteaux et des brioches • Préparer des œufs • Cuire de la crème • Préparer du riz ou de la soupe 	
FAIBLE- MOYENNE	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongeler • Faire fondre du beurre ou du chocolat • Cuire des morceaux de viande moins tendres 	
FAIBLE	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir du beurre ou du fromage • Ramollir de la crème glacée • Faire lever de la pâte à levure 	

Cuisson au gril

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment utiliser le gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **GRIL**.



- 3 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "12:00".



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.



REMARQUE

- Cette fonction vous permettra de faire dorer et de griller rapidement les aliments.
- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille haute



Accessoire vapeur

Cuisson combinée gril + micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 360 W et avec la fonction gril.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **COMBI**.

Appuyez sur **GRIL**.



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



- 4 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "25:00".



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



REMARQUE

- Votre four dispose d'une fonction de cuisson combinée qui vous permet de cuire des aliments avec le **Gril** et le système à **Micro-ondes**. Grâce à cette fonction, les aliments cuisent généralement plus vite.
- En mode cuisson combinée gril + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360 W).
- Cette fonction vous permettra de faire dorer et de griller rapidement les aliments.
- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille haute



Accessoire vapeur

Préchauffage par convection

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment préchauffer le four à une température de 200 °C.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **CONVECTION**.



- 3 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "200°C" s'affiche.
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.
Le préchauffage démarre et "Pr-H" apparaît à l'écran.



! REMARQUE

- Le four en mode convection présente une plage de température de puis 100 °C à 230 °C
- Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température sélectionnée.
- Il émettra un signal sonore pour vous indiquer qu'il a atteint la bonne température.
- Ensuite, placez les aliments dans votre four et démarrez la cuisson.

Cuisson par convection

Dans l'exemple suivant, je vais vous montrer comment cuire des aliments à une température de 230 °C pendant 50 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **CONVECTION**.



- 3 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "230°C" s'affiche.
Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



- 4 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "50:00".



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



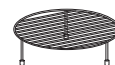
! ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

! REMARQUE

Si vous ne réglez pas la température, votre four sélectionnera automatiquement 180 °C.
La température de cuisson peut être modifiée en tournant la molette **BOUTON**.

Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Grille basse

Cuisson combinée convection + micro-ondes

Dans l'exemple suivant, nous vous expliquons comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes à une puissance de 360 W et à une température de convection de 200 °C.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **COMBI**.

Appuyez sur **CONVECTION**.

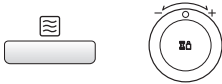


- 3 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "200 °C" s'affiche.



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

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



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



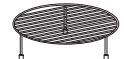
ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour retirer les aliments et accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

REMARQUE

En mode cuisson combinée convection + micro-ondes, vous avez le choix entre trois niveaux de puissance de micro-ondes (180, 270 et 360 W).

- Pour un résultat optimal, utilisez les accessoires suivants.



Grille basse

- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Accessoire vapeur

Modulation du temps de cuisson

L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes prédéfinis de CUISSON pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Choisissez le programme de **CUISSON** prédéfini requis. Sélectionnez le poids des aliments.



- 3 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Tournez la molette **BOUTON**.

La durée de cuisson augmentera ou diminuera.



REMARQUE

- Si vous trouvez que vos aliments sont trop ou pas assez cuits lorsque vous utilisez le programme de CUISSON prédéfini, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant la molette **BOUTON**.

- Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson (à l'exception du mode décongélation) à tout moment en tournant la molette **BOUTON**.

Cuisson en deux étapes

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

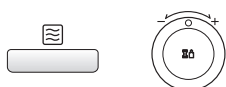
- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



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

Appuyez une fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner la puissance MAXI.

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



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

Appuyez quatre fois sur **MICRO-ONDES** pour sélectionner la puissance 360 W.

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



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



! REMARQUE

- Pendant la cuisson en deux étapes, la porte du four peut être ouverte pour surveiller les aliments. Refermer la porte et appuyer sur **DÉPART** pour que l'étape de cuisson continue.
- A la fin de l'étape 1, BIP retentit et l'étape 2 commence.
- Si vous désirez annuler le programme, appuyer deux fois sur **ARRÊT/EFFACER**.

Fonction Maintien au chaud

Dans l'exemple suivant, nous vous indiquons comment utiliser la fonction. Maintien au chaud pour garder au chaud un plat à une température de 90 °C pendant 30 minutes.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **CONVECTION**.



- 3 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "90°C" s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour confirmer la température.



- 4 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "30:00" s'affiche.



- 5 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



! REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la fonction. Maintien au chaud, la température du four est comprise entre 30 °C et 90 °C.
- Votre four mettra quelques minutes à atteindre la température sélectionnée.
- Il émettra un signal sonore pour vous indiquer qu'il a atteint la bonne température.

Dégivrage et de cuisson

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

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez une fois sur **DÉGIVRAGE ET DE CUISSON**.



- 3 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "0.6kg".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **BOUTON**.



REMARQUE

- Les menus Dégivrage et de cuisson sont programmés en usine.
- Le mode Dégivrage et de cuisson vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

Guide du mode Dégivrage et de cuisson

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Quiche (db-1)	0,3 ~ 0,6 kg	Grille haute	Congelé	<p>Ingrédients</p> <p>1 pâte pour fond de tarte 140g d'oignons 3 tranches de bacon 3 oeufs 300g de crème liquide 120g de lait 120g de fromage râpé</p> <p>Faire revenir les oignons hachés et le bacon dans une poêle à frire. Mélanger les œufs, la crème, le lait et le fromage râpé. Étaler la pâte sur le plat crispy et piquez la surface avec une fourchette. Disposer les oignons et le bacon sur la pâte et verser le mélange dessus.</p>
2. Lasagnes (db-2)	0,3 ~ 0,6 kg	Grille basse	Congelé	Retirez le couvercle et placez sur la grille basse. Après la cuisson, attendez pendant 2 minutes.
3. Tarte (db-3)	0,1 ~ 0,6 kg	Grille basse	Congelé	Retirez la tarte de son emballage et placez-la sur la grille basse. Après la cuisson, attendez pendant 3 minutes.
4. Morceaux de poulet (db-4)	0,2 ~ 0,8 kg	Grille haute	Congelé	Lavez et séchez la peau. Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile. Sur la grille, disposez les morceaux de poulet et placez en dessous un plateau pour récupérer le jus qui s'écoule. Au bip, retournez les morceaux. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 2 minutes.

Cuisson Saine

L'exemple suivant montre comment faire cuire 0,5 kg de morceaux de bœuf.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez une fois sur **CUISSON SAINE**.



- 3 Faites tourner le cadran **BOUTON** jusqu'à ce qu'il affiche "0,5 kg".

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.

Pendant la cuisson, vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson en faisant tourner le cadran **BOUTON**.



REMARQUE

- Les menus cuisson saine sont programmés en usine.
- Le mode cuisson saine vous permet de préparer la plupart de vos plats préférés simplement en sélectionnant le type d'aliment et le poids.

Guide du mode cuisson saine

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliment	Instructions
1. Bœuf (Lr-1)	0,5 ~ 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	Badigeonnez la pièce de bœuf avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. Sur la grille, disposez la pièce de bœuf avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
2. Porc (Lr-2)	0,5 ~ 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	Retirez l'excès de gras du porc. Badigeonnez la pièce de porc avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. Sur la grille, disposez la pièce de porc avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
3. Poulet (Lr-3)	0,8 ~ 1,8 kg	Grille basse	Réfrigéré	Badigeonnez le poulet avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. Sur la grille, disposez le poulet avec le blanc sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. Au bip, retournez les aliments. Puis, appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.
4. Agneau (Lr-4)	0,5 ~ 1,5 kg	Grille basse	Réfrigéré	Badigeonnez les morceaux d'agneau avec du beurre fondu ou de l'huile et assaisonnez selon votre goût. Sur la grille, disposez les morceaux d'agneau avec le côté gras sur le dessus, et placez un récipient en dessous pour récupérer les sucs. Sélectionnez le menu et ajustez le poids, puis appuyez sur Start. Après la cuisson, conservez les aliments recouverts d'une feuille d'aluminium pendant 10 minutes.

Décongélation automatique

La température et la densité des aliments varient. Il est recommandé de vérifier les aliments avant de démarrer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros rôtis de viande, certains aliments ne doivent pas être complètement décongelés avant la cuisson.

Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson lorsqu'il est encore légèrement congelé. Il nécessitera alors un temps de repos afin que le centre puisse décongeler.

Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de retirer tout lien ou emballage métallique. Placez ensuite les aliments dans un plat allant au micro-ondes sur le plateau en verre dans votre four et fermez la porte.

L'exemple suivant vous montre comment décongeler 0,8 kg de volaille congelée.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



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



- 3 Tournez la molette **BOUTON** jusqu'à ce que "0,8 kg" (le poids des aliments congelés) s'affiche.

Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



- 4 Pendant la décongélation, votre four émettra un signal sonore. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour garantir une décongélation homogène. Retirez les portions décongelées ou protégez-les pour ralentir la décongélation. Une fois cette vérification effectuée, fermez la porte du four et appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE** pour reprendre la décongélation.

Votre four n'arrêtera la décongélation que si vous ouvrez la porte (même après le signal sonore).

REMARQUE

- Votre four comporte quatre niveaux de décongélation par micro-ondes : **Viande, Volaille, Poisson et Pain**. Chaque catégorie de décongélation possède différents réglages de puissance.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement des accessoires adaptés à votre micro-ondes.
- N'utilisez pas les accessoires ci-dessous.



Grille haute



Grille basse

Guide de décongélation

- * Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient pour micro-ondes non couvert, qui doit être disposé sur le plateau en verre.
- * Si nécessaire, protégez les petites portions de viande ou de volaille avec des morceaux de papier aluminium. Cela empêchera ces parties de se réchauffer durant la décongélation. Veillez à ce que le papier aluminium ne soit pas en contact avec les parois du four.
- * Séparez les aliments tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le lard dès que cela est possible. **Au signal sonore, retournez les aliments.** Retirez les portions décongelées. Continuez de décongeler les parties restantes. Après la décongélation, laissez reposer jusqu'à ce que les aliments soient entièrement décongelés.

Catégorie	Poids limite	Ustensile	Aliments
1. Viande (dEF1)	0,1~4,0 kg	Plat pour micro-ondes	- Boeuf haché, steak, dés de viande pour ragoût, faux-filet, rôti à braiser, rumsteck, bifteck haché, côtes de porc, côtes d'agneau, rôti roulé, saucisses, côtelettes (2 cm). - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer sous du papier d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.
2. Volaille (dEF2)			- Poulet entier, cuisses, escalopes de poulet et de dinde (moins de 2 kg). - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 20 à 30 minutes.
3. Poisson (dEF3)			- Filet, darnes, poisson entier, produits de la mer. - Au signal sonore, retournez les aliments. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
4. Pain (dEF4)	0,1~0,5 kg	Serviette en papier	- Tartines, petits pains, baguette, etc. - Après la décongélation, laissez reposer pendant 1 minutes.

Capteur d'humidité

Dans l'exemple ci-dessous, nous allons vous montrer comment cuisiner 0,3kg de pommes de terre fourrées au thon à l'aide du programme I-Sensor.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **CAPTEUR D'HUMIDITÉ**.



- 3 Tourner **BOUTON** jusqu'à ce que "SC -1" s'affiche à l'écran.



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



Guide du mode capteur d'humidité

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Pommes de terre fourrées au thon (SC-1)	0,2 ~ 1,0 kg	Plateau en verre	Pièce	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 180-220g. Lavez-les et séchez-les. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Placer les patates dans le four. Après la cuisson, laisser couvert avec une feuille en aluminium pendant 5 minutes. Ingrédients: Patate de 200g, avec de préférence un volume et une forme stables.
2. Légumes frais (SC-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Assiette adaptée au micro-ondes	Pièce	Placer les légumes dans une assiette adaptée du micro-ondes. Ajouter la quantité d'eau requise. ** 0,2kg – 0,4kg: L'eau dans 2 cuillerées à soupe. ** 0,5kg – 0,8kg: L'eau dans 4 cuillerées à soupe. Couvrir avec une enveloppe plastique. Placer les aliments dans le four. Après la cuisson, remuer pendant 3-4 secondes. Laisser couvert pendant 3 minutes. Ingrédients: Mélange de légumes, haricots, pois, carottes.
3. Légumes congelés (SC-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Assiette adaptée au micro-ondes	Congelé	Placer les légumes dans une assiette adaptée du micro-ondes. Ajouter la quantité d'eau requise. ** 0,2kg – 0,4kg: L'eau dans 2 cuillerées à soupe. ** 0,5kg – 0,8kg: L'eau dans 4 cuillerées à soupe. Couvrir avec une enveloppe plastique. Placer les aliments dans le four. Après la cuisson, remuer pendant 3-4 secondes. Laisser couvert pendant 3 minutes. Ingrédients: Légumes congelés.
4. Riz/pâtes (SC-4)	0,1 ~ 0,3 kg	Assiette adaptée au micro-ondes	Pièce (Légumes congelés) Eau chaude	Placer le riz/la pâte et l'eau chaude avec une pincée de sel correspondant à ¼ d'une cuillère à café dans une assiette grande et profonde. Placer les aliments dans le four. Remuer après la cuisson. Laisser couvert pendant 5 minutes. Remarques: Riz: Ajouter 300ml d'eau chaude pour 100g de riz blanc. Couvrir avec une enveloppe ou un couvercle en plastique. Pâte: Ajouter 400ml d'eau chaude pour 100g de pâte. Ne pas couvrir. Remuer au moins deux fois pour empêcher que les pâtes collent pendant le temps affiché. Après la cuisson, remuer pendant 3-4 secondes. Laisser couvert pendant 3 minutes. Ingrédients: riz, pâtes.
5. Soupe/sauce (SC-5)	0,2 ~ 0,8 kg	Assiette adaptée au micro-ondes	Pièce	Verser la soupe/sauce dans une assiette adaptée au micro-ondes. Couvrir avec une enveloppe plastique. Placer les aliments dans le four. Après avoir réchauffé, remuer et laisser couvert pendant 3 minutes. Ensuite, remuer de nouveau. Ingrédients: Soup, sauces.

Capteur cuisson à vapeur

Dans l'exemple ci-dessous, nous allons vous montrer comment cuire des morceaux de légumes à la vapeur.

- 1 Appuyez sur **ARRÊT/EFFACER**.



- 2 Appuyez sur **CAPTEUR CUISSON À VAPEUR**.



- 3 Tourner **BOUTON** jusqu'à ce que "SS -1" s'affiche à l'écran.



- 4 Appuyez sur **DÉPART/DÉPART RAPIDE**.



⚠ ATTENTION

- Utilisez systématiquement des gants pour retirer l'accessoire vapeur du four Il est brûlant.
- Ne posez pas l'accessoire vapeur brûlant sur une table en verre ou sur une surface thermosensible immédiatement après la cuisson. Posez-la sur un dessous de plat.
- Avant d'utiliser cette l'accessoire vapeur, versez-y toujours au moins 300 ml d'eau. Sinon, la cuisson risque d'être incomplète, de provoquer un incendie ou de brûler les aliments.
- Faites très attention lorsque vous transportez l'accessoire vapeur rempli d'eau.
- Lorsque vous déplacez l'accessoire vapeur, le couvercle doit être fermement en place. Les œufs ou les noix risquent d'exploser si le couvercle et le récipient d'eau ne sont pas parfaitement en place.
- N'utilisez jamais l'accessoire vapeur avec un modèle de produit différent. Cela risque de provoquer un incendie ou d'endommager le produit irrémédiablement.

Guide du mode capteur cuisson à vapeur

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Temp. aliments	Instructions
1. Légumes (petits morceaux) (SS-1)	0,2 ~ 0,8 kg	Accessoire vapeur	Pièce (Eau: 300ml)	Lavez les légumes et découpez-les en morceaux égaux. Versez 300 ml d'eau du robinet dans l'accessoire vapeur. Posez le plateau sur le récipient. Placer les légumes préparés sur la plaque à vapeur. Posez le couvercle. Placez l'accessoire vapeur au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laisser entre 3 et 5 minutes dans le four. Ingrédients: Tranches de carotte
2. Poissons et fruits de mer (SS-2)	0,1 ~ 0,6 kg	Accessoire vapeur	Pièce (Eau: 300ml)	Versez 300 ml d'eau du robinet dans l'accessoire vapeur. Posez le plateau sur le récipient. Placer les aliments préparés sur la plaque à vapeur. Posez le couvercle. Placez la marmite à vapeur au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laisser entre 3 et 5 minutes dans le four. Ingrédients: poisson entier.
3. Poitrine de poulet (SS-3)	0,2 ~ 0,6 kg	Accessoire vapeur	Pièce (Eau: 300ml)	Nettoyer les aliments. Versez 300 ml d'eau du robinet dans l'accessoire vapeur. Posez le plateau sur le récipient. Placer le poulet préparé dans le bol à vapeur. Fermer avec le couvercle à vapeur. Placez l'accessoire vapeur au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laisser entre 3 et 5 minutes dans le four. Ingrédients: poitrine de poulet.
4. Œufs (SS-4)	4 ~ 7 œufs	Accessoire vapeur	Pièce (Eau: 300ml)	Versez 300 ml d'eau du robinet dans l'accessoire vapeur. Posez le plateau sur le récipient. Disposer les œufs sur la plaque à vapeur. Posez le couvercle. Placez l'accessoire vapeur au centre du plateau en verre. A la fin de la cuisson, laisser entre 3 et 5 minutes dans le four. Ingrédients: œufs.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Surveiller les aliments pendant la cuisson

Les recettes du livre ont été concoctées avec une grande attention, mais votre réussite dans la préparation de ces recettes dépend de l'attention que vous apportez aux aliments pendant leur cuisson.

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante: dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four avant qu'ils ne soient cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur. Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

Teneur en humidité des aliments

Étant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long. Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

Brunir les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'oeil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'oeuvre cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET CUISSON PAR MICRO-ONDES

Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'œufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3 °C à 8 °C.

Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes. Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

Pour nettoyer votre four

1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage. La lèchefrite peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle.

2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/Annulation.

- 3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.
- 4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.
NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECURER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.
Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.
- 5 N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- 6 Débranchez votre four de la prise électrique si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou si vous arrosez de l'eau sur le verre pour le nettoyer. Si non, le produit peut être utilisé en appuyant sur la touche Démarrage rapide.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Questions et réponses	Réponses
Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas. L'ampoule a éclaté Le transformateur est en panne
Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte?	Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer; ils ne laissent pas passer les ondes.
Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande?	Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.
Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?	Oui, ne le faites jamais marcher vide.
Pourquoi les œufs éclatent-ils?	Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson. Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.
Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?	Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.
Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?	Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

PLATS TESTÉS CONFORMÉMENT A LA NORME EN 60705

Fonction	Aliments	Réglage de la puissance et durée	Température en	Remarques
Décongélation par micro-ondes	Viande	Fonction Auto	-	Posez une assiette plate au centre du plateau en verre. Utilisez la fonction "Décongélation automatique 1" et sélectionnez le poids. Lorsqu'un bip retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.
Cuisson par micro-ondes	Crème anglaise	360 W, 28~35 min	-	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
	Génoise	900 W, 4~5 min	-	Posez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre au centre du plateau en verre.
	Pain de viande	540 W, 13~25 min	-	Posez un plat en Pyrex au centre du plateau en verre.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	360 W, 25~29 min	200 °C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Gâteau	-	170 °C	Placez un plat en Pyrex de 22 cm de diamètre.
	Poulet	Fonction Auto	-	Placez le poulet le blanc vers le bas dans un plat sur le trépied bas. Utilisez la fonction "Convection active 1" et sélectionnez le poids. Lorsqu'un bip retentit, retournez les morceaux puis appuyez sur Start pour continuer.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MC-8296HNS		
Alimentation		230 V~ 50 Hz
Puissance restituée		900 Watt (Valeur standard IEC60705)
Fréquence des micro-ondes		2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil		530 mm(L) X 322 mm(H) X 427 mm(P)
Consommation électrique	Max.	2 550 Watt
	Micro-ondes	1 350 Watt
	Gril	1 250 Watt
	Convection	800 Watt (Max. 2 050 Watt)
	Combinée	Max. 2 550 Watt

Élimination de votre ancien appareil



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

