



MIO★STAR

MGC 2310MI

Four micro-ondes

F _____

Mode d'emploi







Four à micro-ondes MGC 2310MI

1

Félicitations!

En achetant ce four à micro-ondes, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser ce four à micro-ondes.

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Rangement / Entretien	29
A propos de ce mode d'emploi	3	Nettoyage	30
Déballage	3	Problèmes	31
Éléments de l'appareil et de commande	4	Recette du biscuit de savoie	32
Bref mode d'emploi	5	Élimination	33
Fonctionnement	6	Données techniques	33
- Avant la 1ère mise en marche	6		
- Usages de l'appareil	6		
- Mise en place	7		
- Assemblage	7		
- Micro-ondes, ce qu'il faut savoir	8		
- Brancher le four et régler l'horloge	10		
- Sécurité enfants	10		
- Fonction des éléments de commande	11		
- Fonction départ rapide	12		
- Cuire	12		
- Fonction Auto-Menu	16		
- Réchauffer plats et boissons	20		
- Fonction air chaud	20		
- Griller	23		
- Combi avec préchauffage (Preheat+ Combi)	24		
- Décongeler	25		
- Après utilisation	28		



2 Consignes de sécurité



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 10 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque coupure de courant
 - si les aliments brûlent
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Si vous devez utiliser une rallonge, vérifiez qu'elle convient à cet appareil (triphasee avec terre et 1.5 mm² de section). Veillez à ce que l'on ne risque pas de trébucher dedans
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- **Lorsque l'appareil fonctionne, le corps et le plateau en verre sont très chauds: ne pas toucher!**
- Avant de ranger l'appareil le laisser refroidir complètement (risque de brûlure)
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil (risque d'incendie!)
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet

- ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ni à proximité des rideaux; maintenir une distance min. de 70 cm
- **maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four**
- **ne pas couvrir l'appareil. Laisser les ouvertures de ventilation supérieures et latérales libres**
- ne pas encastrier le four à micro-ondes dans le bloc-cuisine (risque d'incendie)
- l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
- éloigner le plus possible le four à micro-ondes des appareils TV et radio (problèmes de réception)
- ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Le four à micro-ondes n'est destiné qu'à la préparation des aliments (ne pas y faire chauffer des produits chimiques ou autres matériaux)
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- N'utilisez que des récipients **adaptés au four à micro-ondes**. Ne jamais utiliser de récipients «normaux» en plastique, aluminium ou papier, ni d'objets à grande surface métallique (risque d'incendie et de décharge électrique)
- **N'utilisez jamais l'appareil sans sa base et son plateau tournant**
- **Important! Ne jamais réchauffer des récipients en verre fermés, boîtes de conserve et des oeufs avec leur coquille (risque d'explosion!)**
- **Bien fermer la porte dotée d'un dispositif de sécurité. Ne mettre l'appareil en marche qu'après avoir fermé la porte, sélectionné le degré de puissance et la durée**
- **Ne pas manipuler la fermeture de sécurité. S'assurer que porte et joint d'étanchéité sont toujours intacts**
- **Ne pas faire marcher le four à vide (risque de l'endommager)**
- **Ne pas placer d'organismes vivants dans le four**
- **Surveiller le processus de cuisson**
- **Les aliments peuvent brûler et produire de la fumée. S'ils brûlent, débrancher le four, ne pas ouvrir la porte le corps du four en métal est ininflammable**
- N'utiliser que des pièces d'origine
- Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments, ainsi que les enfants, ne doivent pas utiliser l'appareil ou seulement sous surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance





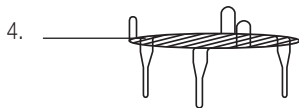
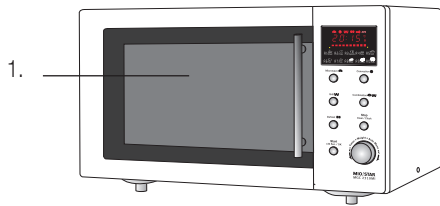
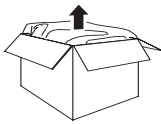
A propos de ce mode d'emploi

3

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone au verso de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



Sortir le four à micro-ondes et ses accessoires de l'emballage

– **Veuillez contrôler la présence des éléments suivants dans l'emballage:**

1. four à micro-ondes
2. plateau tournant en verre
3. base tournante
4. grille

– **Laver soigneusement le plateau tournant et la grille à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.** Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis l'essuyer

– **Contrôler que le courant électrique (230 V) corresponde à la tension mentionnée sur la plaquette signalétique de l'appareil (située à l'arrière)**

– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

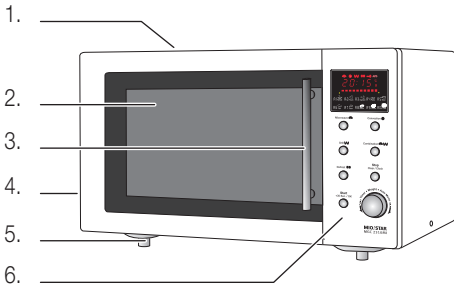
- conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).





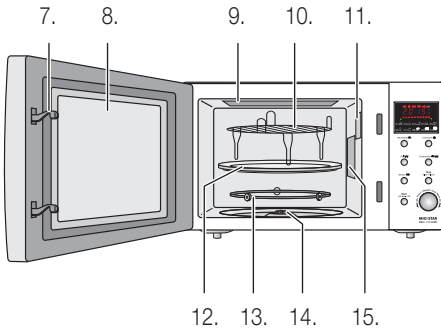
4 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Four à micro-ondes:

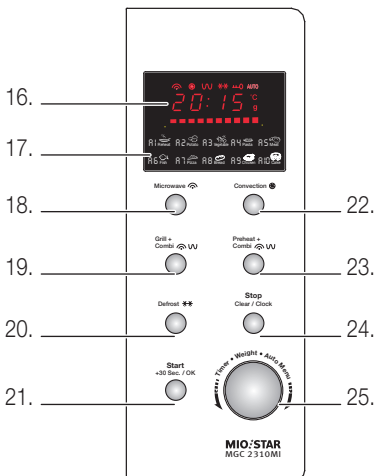
1. Corps (dessus chaud en fonction grill)
2. Porte de sécurité hermétique avec fenêtre
3. Poignée de porte pour ouvrir (tirer)
4. Ouvertures de ventilation à ne pas couvrir (Attention! Sortie de vapeur chaude!)
5. Pieds (ne pas placer l'appareil sur des surfaces qui se rayent facilement et qui sont sensibles à la chaleur)
6. Éléments de commande



Cavité du four:

7. Ergots de fermeture de la porte
8. Porte
9. Élément grill intégré (1200 W)
10. Grille chromée
11. Eclairage interne
12. Plateau tournant en verre spécial
13. Base tournante
14. Entraînement de la base et du plateau tournant
15. Cache de protection brun clair du magnétron (ne pas enlever et ne pas endommager!)

Éléments de commande:



16. Affichage multi-fonctions (heure, durée de cuisson, poids)
17. Aperçu «Auto-Menu» (page 16)
18. **Micro-ondes**: réglage puissance micro-ondes
19. **Grill**: fonction grill (page 22)
20. **Defrost**: décongeler selon le poids ou le temps (page 26)
21. **Start/+30 Sec./OK**: démarrer processus de cuisson / fonction démarrage rapide / confirmer
22. **Convection**: fonction air chaud (page 20)
23. **Preheat + Combi**: préchauffage avec fonctionnement combi micro-ondes + grill (page 24)
24. **Stop/Clear/Clock** fonction stop, pause, fonction effacement et réglage de l'horloge
25. **Timer, Weight, Auto-menu**: bouton rotatif pour régler la minuterie, le poids, l'auto-menu (préréglage pour 10 plats différents)



Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 2 et 6.

1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les recommandations importantes de la page 2 et 6.

2. Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Ouvrir la porte (tirer sur la poignée)
- Placer la **base tournante** dans la cavité du four sur le mécanisme rotatif. Ensuite, placer le **plateau tournant au centre** de la base tournante

Recommandations!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant**
- Pour la fonction gril, **placer la grille** sur le **plateau tournant**

3. A savoir sur le micro-ondes

- Respecter recommandations et conseils page 8

4. Brancher le four et régler l'horloge

- Brancher la fiche dans la prise
- Régler l'horloge, voir page 10

5. Fonctionnement

- Placer les aliments/liquides dans un récipient adapté au four à micro-ondes au centre du plateau tournant
- Fermer la porte dotée de son dispositif de sécurité
Important!
- Ne jamais réchauffer récipients en verre fermés, boîtes de conserve et oeufs avec coquille (risque d'explosion!)
- N'utiliser que des récipients adaptés au micro-ondes (surtout en verre qui risquent d'éclater)

5.1 Fonction départ rapide

- Voir page 12

5.2 Cuire

- Appuyer sur la touche «**Microwave**». P 100 clignote sur l'écran (on entend un bip sonore)
- Régler la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Microwave**»
 - de P 100 jusqu'à P 10 pour une puissance de micro-ondes de 100%
- Appuyer sur la touche «**Micro./Combi/Grill**» «**Start/+30 Sec./OK**»
- Démarrer le processus de cuisson avec la touche «**Start/+30 Sec./OK**»
- **Remuer les aliments de temps en temps**: appuyer sur «**Stop/Clear/Clock**» et ouvrir la porte.
Attention! De la vapeur chaude sort! Une fois les aliments remués, fermer la porte et redémarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé**, on entend 5 bips sonores et le four s'éteint complètement
- **Temps de repos** : après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène, il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes

Décongeler

- Voir tableau d'utilisation page 28

Réchauffer

- Voir tableau d'utilisation page 18

Fonction air chaud

- Voir tableau d'utilisation page 20

Griller

- Voir page 22

6. Après utilisation

- Ouvrir la porte
- Retirer le récipient avec les aliments (**attention: chaud!**)
- Laisser l'appareil refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le four après utilisation (voir «Nettoyage» page 30)





6 Fonctionnement



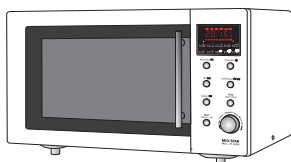
Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 2 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- ne jamais mettre d'objets sur l'appareil (risque de surchauffe et d'incendie)
- ne pas le couvrir. Laisser les ouvertures de ventilation latérales et supérieures toujours libres
- maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet
- ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- lorsque l'appareil fonctionne, le corps et le plateau en verre sont très chauds: ne pas toucher!
- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil
- nettoyez l'appareil qu'après l'avoir débranché et laissé refroidir complètement
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs

Avant la première utilisation laver soigneusement le plateau tournant et la grille à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement. Ne nettoyer l'appareil de base qu'avec un chiffon humide, puis l'essuyer (voir «Nettoyage» page 30).

Utilisation



Le four micro-ondes est le complément idéal des moyens de cuisson traditionnels, il est parfait pour préparer des plats en économisant du temps et de l'énergie.

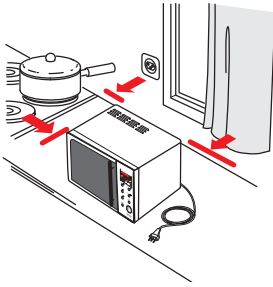
L'appareil est tout de suite prêt à fonctionner, il n'a nullement besoin d'être préchauffé et peut atteindre la température d'ébullition en quelques secondes. Grâce aux temps de cuisson très courts, les aliments conservent leur goût intact et ne se réduisent pas en bouillie.

Le four à micro-ondes est aussi doté d'une fonction gril et air chaud. Grâce à cette fonction, il est possible de combiner la cuisson rapide au four micro-ondes et la fonction gril, par exemple pour rendre croquante la surface des aliments. Bon appétit!



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique



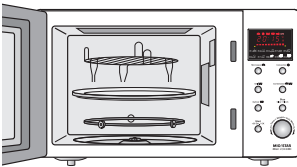
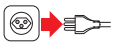
1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants

– Débrancher l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
- L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer le four sur une surface délicate (ex. meuble laqué) ni sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur, ni près des rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm
- **Le four n'est pas conçu pour être encastré: risque d'incendie!**
- **Ne pas enlever et ne pas endommager le cache de protection brun clair du magnétron (dans cavité du four)!**
- Ne pas couvrir ni poser d'objets sur l'appareil. Laisser les ouvertures de ventilation supérieures et latérales libres!
- Maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet. Laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four
- Tenir le four éloigné le plus possible des appareils de TV ou de radio (problèmes de réception)
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Tenir le four hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!

2. Assemblage



– Débrancher l'appareil

- Ouvrir la **porte** (tirer sur la poignée)
- Placer la **base tournante** dans la cavité sur le mécanisme rotatif (sur le renflement prévu à cet effet)
- Ensuite, placer le **plateau tournant** au centre de la base tournante (adapter les encoches situées sous le plateau à l'élément central du moteur tournant)
- Pour la fonction gril ou pour cuire des aliments pas très volumineux, placer la **grille** sur le **plateau tournant**



Recommandations!

- **Ne jamais placer** le plateau tournant à **l'envers**
- L'appareil ne fonctionne que lorsque la base et le plateau tournant sont mis correctement
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant



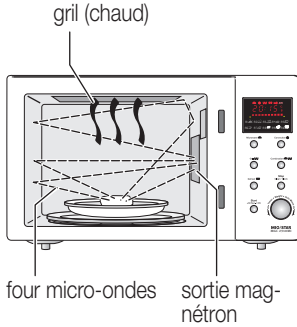
8 Fonctionnement

3. Four micro-ondes, ce qu'il faut savoir

Le four micro-ondes est un appareil électroménager très pratique avec lequel on peut décongeler ou réchauffer facilement et rapidement des aliments et des boissons. Voici des informations et des conseils concernant son utilisation:

Mode de fonctionnement

A l'intérieur de l'appareil, ce qu'on appelle le magnétron, produit des micro-ondes de l'électricité. Ces dernières agitent les molécules d'eau contenues dans les aliments et ce faisant les réchauffent. Contrairement aux méthodes de cuisson traditionnelles, avec le micro-onde, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Il est important de bien répartir les aliments dans la cavité du four et le plateau tournant y contribue. La fabrication des premiers fours micro-ondes remonte à une soixantaine d'années.



Français

Que sont les micro-ondes?

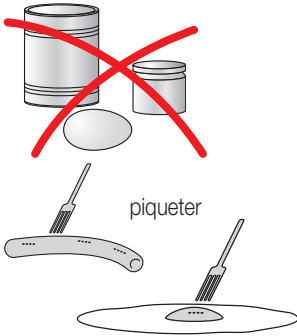
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Elles sont invisibles comme les ondes de la radiotélévision, les ondes du téléphone portable ou celles du radar. Elles pénètrent le papier, le verre, la porcelaine, le plastique sans pour autant les réchauffer. Mais elles sont réfléchies par le métal comme la lumière dans un miroir. C'est pour cette raison que les récipients en métal ne conviennent pas au four micro-ondes. Les aliments peuvent être cuisinés directement dans un plat adapté ou dans un des récipients spéciaux pour micro-ondes (disponibles auprès de votre MIGROS: ex. «Micro Clever» de MIGROS TOPLINE). Poêles et casseroles ne conviennent pas.

Avantages du four micro-ondes

Le four micro-onde est un excellent complément moderne aux méthodes de cuisson traditionnelles. Avec le four micro-ondes vous réchauffez les plats facilement et en un instant, ce qui vous fait gagner du temps. Pourquoi la cuisson au four micro-ondes est-elle plus rapide qu'une méthode de cuisson normale? Les micro-ondes pénètrent dans les aliments et en réchauffe les molécules d'eau dès que le four est allumé. Dans la cuisson normale, la chaleur pénètre dans l'aliment de sa surface, cela demande donc plus de temps et la surface des aliments est plus cuite (plus grillée) que l'intérieur. Etant donné que le processus de cuisson est plus long, de précieuses substances nutritives sont détruites (aliment ultra-cuit).

L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé et est tout de suite prêt. Grâce aux temps de cuisson rapides, l'aliment conserve ses vitamines, ses valeurs nutritionnelles et ses sels minéraux, car ceux-ci ne s'échappent pas dans l'eau de cuisson. Les aliments conservent leur arôme et leur couleur naturelle. Les fours micro-ondes dotés de la fonction grill permettent d'obtenir des aliments dorés et croquants.





Peut-on tout cuire et tout réchauffer?

On peut pratiquement cuire ou réchauffer tous les aliments au micro-ondes à part quelques exceptions. **Ne jamais réchauffer** l'oeuf dans sa coquille, les boîtes de conserve et des aliments dans un récipient en verre fermé, car la chaleur les ferait exploser.

Important: avant de cuire des aliments «enveloppés», tels que saucisses, jaune d'oeuf (ex. sur le plat) ou des pommes de terre (cuites dans leur peau), etc., les piquer d'abord avec la fourchette. La vapeur à l'intérieur peut ainsi s'échapper évitant ainsi que l'aliment n'explose.

A quoi faut-il faire attention?

Pour les liquides: quand on chauffe des liquides tels que l'eau, on peut atteindre le point d'ébullition de 100 °C dans les diverses couches d'eau sans que les bulles typiques ne se forment. Si le récipient en verre est sorti ou déplacé, il se peut que les bulles d'ébullition se forment et que le liquide ne déborde (attention: risque de brûlure!). Ce phénomène tout à fait normal se nomme ébullition à retardement. On peut éviter cela en plaçant une cuillère dans le récipient et en laissant celui-ci quelques secondes à l'intérieur du four une fois le processus de réchauffement terminé.

En général: ne jamais utiliser le four sans plateau tournant et à vide, car cela pourrait produire des dommages dus à la surcharge de l'appareil. Les aliments doivent être à au moins 3 cm des parois du four, sinon risque d'étincelles.

Les aliments riches en eau et en graisse cuisent plus vite que les aliments secs. Conseil: humidifier les aliments secs.

Les micro-ondes ne pénètrent pas dans les aliments de façon uniforme, soit parce qu'elles peuvent être déviées ou parce que l'eau n'est pas répartie de façon régulière dans les aliments. C'est pourquoi la température de l'aliment peut être irrégulière.

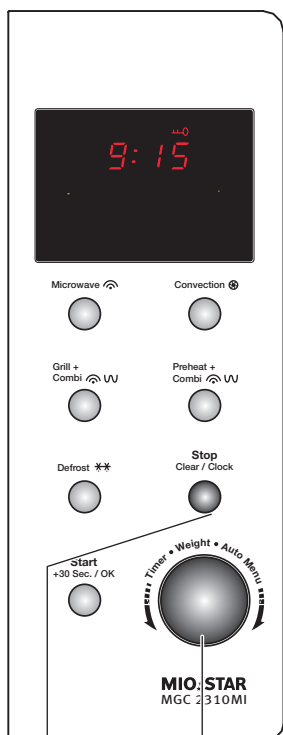
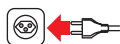
Conseil: remuer ou retourner régulièrement les aliments. Spécialement pour les aliments pour bébé, bien remuer et bien goûter avant.

Le four micro-onde ne réchauffe que les molécules d'eau contenues dans les aliments et les liquides. Leur chaleur est transmise au récipient qui les contient. Pour sortir le récipient du four, utiliser toujours les gants ou poignées de protection.

Sécurité

Les micro-ondes ne peuvent pas sortir du corps de l'appareil et ne représentent donc pas un risque pour l'utilisateur. La porte est dotée d'un écran de protection en tôle perforée (visible à travers la vitre). Celle-ci dispose en outre d'un interrupteur de sécurité intégré qui, à l'ouverture de la porte, empêche automatiquement la production d'ondes. **Important:** veiller à ce que la paroi interne de la porte et la surface de contact avec la cavité du four soient toujours propres.





réglage heure
(«Stop/Clear/Clock»)

bouton rotatif

4. Brancher le four et régler l'horloge

- Lorsqu'on branche le four à une prise (230 V / 50 Hz) il est prêt à l'emploi. On entend un bip sonore et 0:00 s'affiche
- Appuyer sur la touche «Stop/Clear/Clock»; on entend un bip sonore, l'affichage des heures clignote (0:00) et un petit symbole heure s'allume
- Tourner le gros **bouton rotatif** pour régler l'heure désirée (ex. 09:00)
- Appuyer à nouveau sur la touche «Start/+30 Sec./OK»; on entend un bip sonore et l'affichage des minutes clignote (ex. 09:00)
- Régler l'affichage des minutes avec le **bouton rotatif** (ex. 9:15)
- Appuyer sur la touche «Start/+30 Sec./OK», pour confirmer le réglage (le symbole de l'heure disparaît et «:» clignote sur l'écran)

Recommandations:

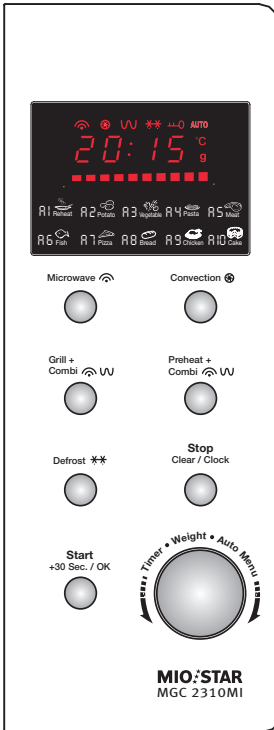
- On peut arrêter la fonction horloge à tout instant en appuyant sur la touche «Stop/Clear/Clock»
- Après une interruption de courant ou le changement horaire d'été /d'hiver, effectuer à nouveau le réglage

5. Sécurité enfants

- L'appareil est doté d'une sécurité enfants. L'activer en cas d'absence.
- Maintenir les touches «Stop/Clear/Clock» et «Start/+30 Sec./OK», enfoncées, appareil éteint. On entend un bip sonore et le symbole du cadenas apparaît sur l'écran
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyer à nouveau sur les touches «Stop/Clear/Clock» et «Start/+30 Sec./OK». On entend un bip sonore et le symbole du cadenas disparaît de l'écran

6. Fonctions des éléments de commande (aperçu)

Pour un fonctionnement facile, le four à micro-ondes est doté de commandes électroniques, en voici un aperçu:



«Microwave»

- Réglage du degré de puissance micro-ondes (P 100 = 100%; voir page 13)

«Convection»

- Pour la fonction air chaud. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que la température désirée s'affiche (110° - 200° C), régler le temps de cuisson avec le bouton rotatif. Démarrer la cuisson avec la touche «Start/+30 Sec./OK»

«Grill + Combi.»

- Gril ou fonctionnement combi avec micro-onde (1 - 1 = gril, 1 - 1 et 1 - 2 = Combi 1 et Combi 2; voir page 22)

«Preheat + Combi»

- Association gril et micro-ondes et avec préchauffage du four en plus. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que la température désirée s'affiche (110° - 200° C), régler le temps de cuisson avec le bouton rotatif. Démarrer la cuisson avec la touche «Start/+30 Sec./OK» (voir page 24)

«Defrost (Weight/Time)»

- Pour décongeler en fonction du poids (= «EF 1»; voir page 26)
- Pour décongeler en fonction du temps (= «EF 2»; voir page 27)

«Start/+30 Sec./OK»

- Appuyer sur cette touche pour un démarrage rapide et pour faire fonctionner le four pendant 30 secondes (3:30 s'affiche) à 100% de sa puissance
- Touche de confirmation

«Stop/Clear/Clock»

- Si on appuie une fois sur cette touche: le processus de cuisson est interrompu (= pause) et on peut remuer les aliments. En appuyant à nouveau sur la touche «Start/+30 Sec./OK» on fait redémarrer le processus de cuisson
- Si on appuie deux fois sur cette touche: le processus de cuisson est interrompu et tous les réglages sont effacés
- Pour régler l'heure (voir page 10)

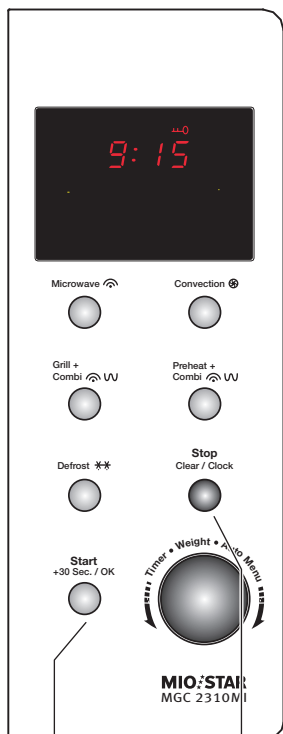
«Timer, Weight, Auto-Menu»

- Bouton rotatif, pour régler la puissance, le temps et le poids
- A partir du mode arrêt (= aucune touche enfoncée auparavant) sélectionner l'auto-menu de 1 à 10 (voir page 16)



12 Fonctionnement

Français



– démarrage rapide

– cuisson de 30 en 30 secondes

pause/stop

7. Fonction démarrage rapide

On peut choisir cette fonction si l'on souhaite cuire un instant seulement. Avec cette fonction, le four fonctionne à 100% de sa puissance (= 800 W) pendant 30 secondes. N'utiliser cette fonction que lorsque vous êtes déjà habitué au micro-onde.

- Appuyer sur «**Start/+30 Sec./OK**», le processus de cuisson démarre
- En appuyant de façon répétée sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**» on peut augmenter le temps de cuisson par intervalles de 30 secondes
- On peut interrompre ce processus à tout instant (= pause) avec la touche «**Stop/Clear/Clock**», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**» pour redémarrer le processus jusqu'à
 - ce que le temps de cuisson soit écoulé
 - ou appuyer deux fois sur «**Stop/Clear/Clock**» pour effacer les réglages

Important!

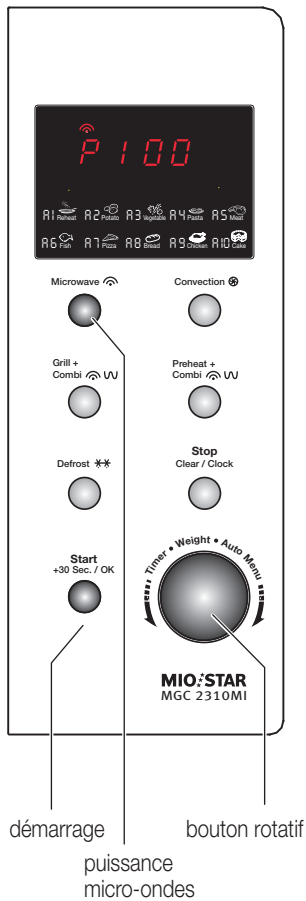
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!**
- **L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée**
- **Ne pas laisser le four en marche sans surveillance**
- **Ne pas utiliser la fonction démarrage rapide pour le pain (risque d'incendie!)**

8. Cuire

Grâce à la rapidité de la cuisson au four à micro-ondes conserve les qualités nutritionnelles des aliments, ex. celles des légumes. Les aliments sont cuits dans leur jus ou en ajoutant un peu d'eau, ils conservent ainsi leur arôme naturel, les vitamines des oligo-éléments et les sels minéraux. La température lors de la cuisson au four micro-ondes atteint à peine 100 °C. Les aliments n'étant pas rissolés, cela évite la formation de substances nocives pour la santé, c'est idéal pour préparer des aliments diététiques qui conservent ainsi toutes leurs qualités nutritives!

Vous pouvez sélectionner l'un des 5 degrés de puissance (80–800 W) à l'aide de la touche «**Microwave**» et du bouton rotatif.

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Microwave**». P clignote sur l'écran (= puissance 100 %) et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Microwave**»



Possibilités de réglages et exemples types:

affichage/ réglage	puissance - four	- grill	utilisation (voir page suivante)
P 100 *)	100 % (800 W)	0	réchauffer rapidement, chauffer eau ou thé, cuire légumes frais, volailles
P 80	80 % (640 W)	0	pour riz, poisson, viande, oeufs, pâtes ou sauces
P 50	50 % (400 W)	0	pour cuire délicatement poisson ou viande
P 30	30 % (240 W)	0	pour décongeler tous les aliments, faire fondre le chocolat
P 10	10 % (80 W)	0	maintenir chaud, rendre la glace crémeuse et ramollir le beurre

*) signification des signes:

P : Power (= puissance en pourcentages, ex. P 100 = puissance 100%)

- Régler la **durée désirée** à l'aide du **bouton rotatif** . Possibilités de réglage: 5 secondes (0:05 s'affiche) jusqu'à 95 minutes (95:00). Les temps de cuisson types se trouvent page 15
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- Remuer les aliments de temps en temps. Appuyer sur «**Stop/Clear/Clock**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!** Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement (l'éclairage interne s'éteint)
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear/Clock**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'éteint complètement)

suite....



14 Fonctionnement

Français

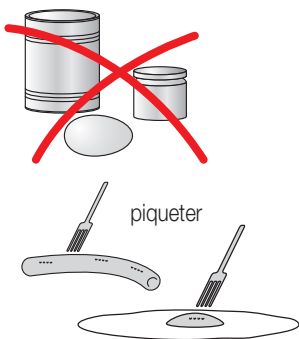


- **Temps de repos:** après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène, il est donc conseillé de le laisser reposer un instant.

Attention! Lorsque vous retirez le couvercle, la protection, de la vapeur chaude peut s'échapper! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants de protection!

Recommandations:

- Dans le four micro-ondes, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Pour éviter une surchauffe à certains endroits, réchauffer les aliments avec suffisamment de liquide (avec de l'eau du bouillon) et les remuer de temps en temps
- **Ne jamais réchauffer des récipients en verre fermés, boîtes de conserve et des oeufs avec leur coquille**, car risque d'explosion à cause de la chaleur!
- **Important:** avant de cuire des aliments «enveloppés», tels que saucisses, jaune d'oeuf (ex. sur le plat) ou des pommes de terre (cuites dans leur peau), etc., les **piqueter d'abord avec la fourchette**. La vapeur à l'intérieur peut ainsi s'échapper évitant ainsi que l'aliment n'explose
- Réchauffer **biberons et repas pour bébé**: attention car leur chaleur peut être non homogène. Conseil: remuer soigneusement plusieurs fois et laisser reposer un instant
- **Il faut moins de temps pour des petites portions que pour des grosses** (double quantité = presque double de temps). Placer les aliments gros ou épais sur les bords du récipient (ex. pommes de terre, steak)
- En règle générale, les aliments sont **cuits toujours couverts**, ainsi ils ne se dessèchent pas. Appliquer les règles de cuisson qui s'appliquent à la cuisine en général
- **Pour couvrir les aliments, utiliser le film pour micro-ondes, les récipients adaptés au micro-ondes**, les couvercles ou les cloches (disponibles auprès de votre MIGROS: ex. «MICRO CLEVER» de M-Top-Line)
- **Préparation des plats cuisinés** (disponibles dans votre MIGROS): retirer le carton et piquer plusieurs fois le film de protection avec un couteau pointu
- Les **grains pour le popcorn** NE DOIVENT ÊTRE préparés que dans leur paquet d'origine; mettre le paquet directement dans le four (disponible dans votre MIGROS)



Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance



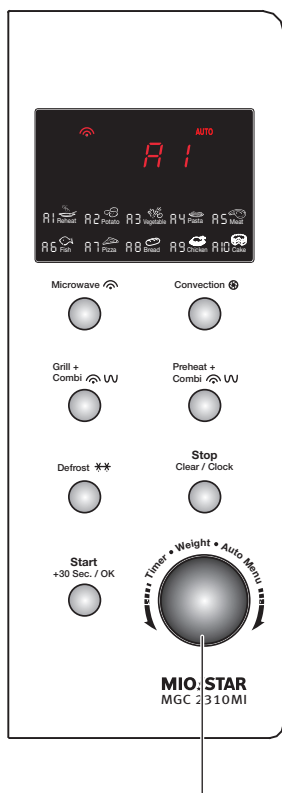
8.1 Temps de cuisson types:

Les exemples de cuisson suivants ne sont donnés qu'à titre indicatif. On considère que les légumes sont à la température ambiante. Si les légumes sortent à peine du réfrigérateur, le temps de cuisson est plus long.

Aliments	Quantité *)	Durée **)	Recommandations
artichauts	1 (400 g)	10–12	cuire entier, verser 5 cuillères à soupe d'eau
aubergines	1100 g	22	couper en rondelles, asperger de jus de citron
choux-fleurs	1300 g	26	couper, verser 5 cuillères à soupe d'eau
broccolis	1500 g	30	verser 5 cuillères à soupe d'eau
carottes	500 g	4	couper en rondelles, recouvrir d'eau
pommes de terre (épluchées)	1 (175 g)	4	couper en 2, verser 5 cuillères à soupe d'eau
pommes de terre avec peau	1 (75 g)	1½	piqueter plusieurs fois, verser 4 cuillères à soupe d'eau
choux-raves	100 g	1½	couper en tranches ou en lanières, verser 5 cuillères à soupe d'eau
poireaux	75 g	1	couper en rondelles, verser 4 cuillères à soupe d'eau
épis de maïs	entier (1400 g)	7	cuire entier, verser 5 cuillères à soupe d'eau
poivrons (verts)	1 (90 g)	½	couper en lanières, verser 4 cuillères à soupe d'eau
choux rouges	500 g	8–12	couper en lanières verser 5 cuillères à soupe de bouillon
courgettes			couper en rondelles, verser 1 cuillère à soupe d'eau

*) par processus

**) position «P 100 =100%» puissance micro-ondes; données en minutes



Auto-Menu:
– tourner le bouton



9. Fonction Auto-Menu

La fonction Auto-Menu offre 10 menus standards pré-réglés qui simplifient le fonctionnement de l'appareil:

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- **Tourner le bouton rotatif** (on entend un bip sonore). Puis sélectionner l'auto-menu désiré, ex. «R-1» pour réchauffer (= Reheat) ou «R-7» pour la pizza et confirmer en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**» (on entend un bip sonore)
- Sélectionner le poids avec le **bouton rotatif**, ex. «300» pour 300 grammes
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**». La durée s'affiche, ex. 7:30 pour 7 minutes et 30 secondes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop/Clear/Clock**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!** Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement (l'éclairage interne s'éteint)

Recommandations:

- On peut interrompre ce processus à tout instant avec la touche «**Stop/Clear/Clock**», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**» pour redémarrer le processus

Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance



9.1 Aperçu des divers auto-menus:

Les exemples de cuisson suivants ne sont donnés qu'à titre indicatif. On considère que les légumes sont à la température ambiante. Si les légumes sortent à peine du réfrigérateur, le temps de cuisson est plus long.



Menu	Poids 1)	Affichage temps 2)	Puissance ³⁾
A 1 Reheat (réchauffer)	200 g	2:00	100 %
	300 g	3:00	100 %
	400 g	4:00	100 %
	500 g	5:00	100 %
A 2 Potato (pommes de terre)	230 g	6:00	100 %
	460 g	8:30	100 %
	690 g	12:00	100 %
A 3 Vegetable (légumes)	200 g	3:00	100 %
	300 g	4:00	100 %
	400 g	5:00	100 %
	500 g	6:00	100 %
A 4 Pasta (pâtes)	50 g	18:00	80 %
	100 g	21:00	80 %
	150 g	24:00	80 %
A 5 Meat (viande)	200 g	2:40	100 %
	300 g	4:20	100 %
	400 g	5:30	100 %
	500 g	6:30	100 %
A 6 Fish (poisson)	200 g	4:00	80 %
	300 g	5:30	80 %
	400 g	7:00	80 %
	500 g	8:30	80 %
A 7 Pizza 4)	300 g	3:00	100 %
		4:30	100 % Grill
	400 g	4:00	100 %
		5:00	100 % Grill
A 8 Bread (pain)	50 g	4:30	100 % Grill
	100 g	5:00	100 % Grill
A 9 Chicken 5) (Poulet)	750 g	35:00	64 % Grill/ 36 % micro-ondes
	1000 g	40:00	
	1250 g	45:00	
A 10 Cake 6) 7) (ne convient qu'à la cuisson du biscuit)	475 g	env. 4:00 55:00	for préchauffé à 160 °C

1) par processus

2) données en minutes

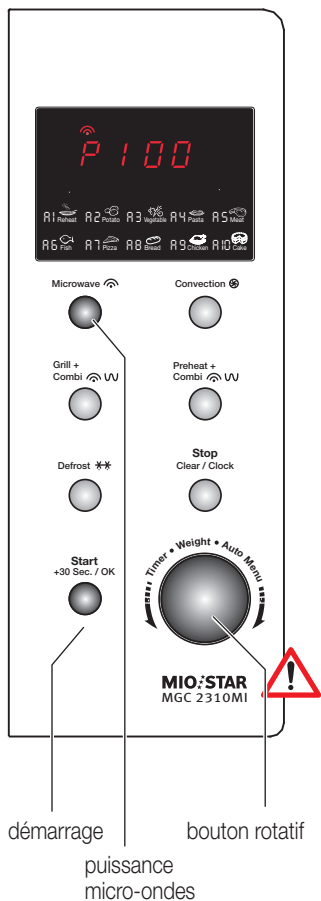
3) si non mentionnée puissance micro-ondes

4) pizza sans grille, posée directement sur le plateau en verre

5) grille retournée dans sa position basse


6) moule rond posé directement sur le plateau en verre

7) menu ne convenant qu'à la cuisson du biscuit. Poids, température et temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés. Après environ 4 minutes de préchauffage, on entend deux bips sonores et «160 °C» clignote. Poser le moule sur le plateau en verre et fermer la porte. La recette est à la page 32



10. Réchauffer mets déjà prêts ou boissons

Des portions déjà préparées et placées au réfrigérateur se réchauffent très rapidement dans le four micro-ondes et ont le goût des mets fraîchement préparés.

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
Attention: ne pas couvrir les boissons (ex. café, thé, lait, cacao, etc.)!
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Microwave**». «P 1:00» clignote sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance en appuyant de façon répétée sur «**Microwave**» (voir aperçu page 13)
- Régler la durée avec le **bouton rotatif** , ex. «4:00» pour 4 minutes

Recommandations:

- Temps de réchauffement types dans le tableau ci-contre
- Respecter les recommandations mentionnées sur les emballages des produits déjà prêts
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**». Le temps s'affiche, ex. «4:00» pour 4 minutes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop/Clear/Clock**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!** Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement (l'éclairage interne s'éteint)
- **Temps de repos:** après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène (selon la recette), il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes.

Attention, lorsqu'on retire le couvercle de la vapeur très chaude s'échappe! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants de protection!

Recommandations:

- dans le four micro-ondes, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Pour éviter une surchauffe, c'est-à-dire pour que la température ne dépasse pas 180 °C (grill), réchauffer les aliments avec suffisamment de liquide (avec de l'eau du bouillon) et les remuer de temps en temps
- Bien répartir les aliments des plats à base de viande, poisson et légumes et arroser de sauce (pour qu'ils réchauffent vite, régulièrement et qu'ils ne dessèchent pas)



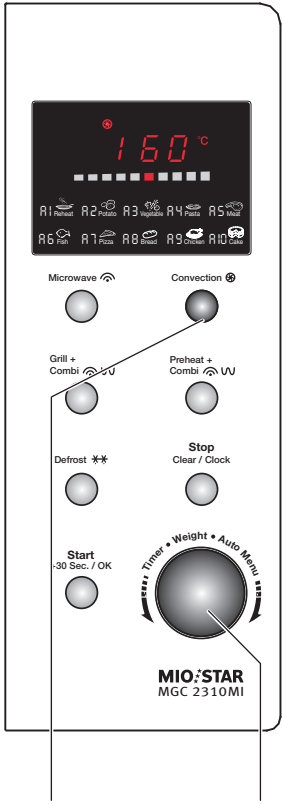
- **Réchauffer les repas de bébé ou les biberons:** Attention! La température interne des aliments peut ne pas être homogène. Consigne de sécurité: bien remuer les aliments, puis une fois réchauffés, les laisser reposer pendant un certain temps
- Piquer les aliments à peau tels que tomates ou aubergines (sinon les aliments pourraient exploser en raison de la pression interne)
- Avant de réchauffer les plats à base de légumes, de pommes de terre, de riz, de pâtes ou les plats uniques, les arroser d'un peu d'eau, d'huile ou de bouillon
- Les plats, pour être réchauffés de façon homogène et pour conserver leur liquide et leur goût doivent être couverts (avec couvercle, film pour micro-ondes ou cloche)
- Pour couvrir les aliments, utiliser le film pour micro-ondes, les récipients adaptés au micro-ondes, les couvercles ou les cloches (disponibles auprès de votre MIGROS: ex. «MICRO CLEVER» de M-Top-Line)
- Huiler la viande rôtie (la surface en reste fraîche et ne se dessèche pas)
- Réchauffer les liquides devenus froids dans des récipients hauts et étroits, adaptés au micro-ondes. Ne pas couvrir et ne remplir qu'au 2/3

10.1 Temps de réchauffage types des aliments/boissons:

Aliments	Quantité *)	Temps **)	Recommandation
plat unique (ex. escalope avec riz, haricots)	400 g	2-3	couvrir
pommes de terre	150 g	2	asperger d'eau et couvrir
riz à grain long	150 g	2	asperger d'huile et couvrir
pâtes	150 g	1-2	asperger d'eau et couvrir
légumes	150 g	1-2	couvrir
filets de poisson	200 g	1-2	asperger d'huile et couvrir
escalope de porc (panée)	200 g	1-2	sans couvrir
½ poulet	350 g	2-3	asperger d'huile, mais sans couvrir
café, thé	150 ml	1	
eau, vin chaud	150 ml	1	
lait, cacao	150 ml	½	
bouillon	250 ml	2	
potages	250 ml	2-3	couvrir, remuer 1x
lait	100 ml	½-1	température du frigo, sans couvrir
compote de fruits pour bébé	200 ml	½-1	température ambiante, sans couvrir

*) par processus

**) position «100%»; en minutes




-réglage température

bouton rotatif

11. Fonction air chaud

En utilisant la fonction air chaud, vous obtenez des mets qui sans être couverts, sont dorés et croquants.

Préchauffer le four (fonction air chaud)

- Fermer la porte
- Appuyer sur la touche «**Convection**». «110» s'affiche pour 110 °C (= température air chaud (=Convection) et on entend un bip sonore
- Appuyer de façon répétée sur la touche «**Convection**» pour régler la température désirée.
- On peut sélectionner les températures suivantes: 110,120,130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 et 200 °C. La température sélectionnée s'affiche en barres rouges
- Sélectionner 110° C pour décongeler, 140 ou 180 °C pour cuire et de 180 à 200 °C pour griller la volaille .
- Démarrer le préchauffage du four en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. Le symbole de la fonction air chaud  clignote sur l'écran ainsi qu'une barre de l'affichage en barres. Peu à peu, les barres s'allument les unes après les autres jusqu'à rejoindre la barre clignotante permettant ainsi de visualiser le processus de chauffage. A intervalles irréguliers, la soufflerie se met en route.
- Dès que le four est à la bonne température, on entend un double bip sonore. On peut alors poser les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille.

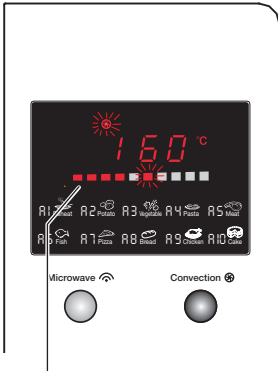
Attention! Certaines parties del'appareil sont très chaudes!

Démarrer la cuisson


- A l'aide du bouton rotatif , sélectionner la durée de la cuisson, ex. «45:00» pour 45 minutes

Recommandations:

- Vous trouverez des temps types dans le tableau ci-contre
- Respectez les recommandations mentionnées sur l'emballage des mets déjà prêts



affichage en barres

- Démarrer la fonction air chaud en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**». La durée s'affiche sur l'écran, ex «45:00» pour 45 minutes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. Le symbole de la fonction air chaud  clignote
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement

Recommandations:

- Avec la touche «**Stop/Clear/Clock**», on peut interrompre le processus à tout instant pour par ex. remuer les aliments
- Redémarrer la cuisson en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**»

Français

Important!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!**
- **L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée**
- **Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear/Clock**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)



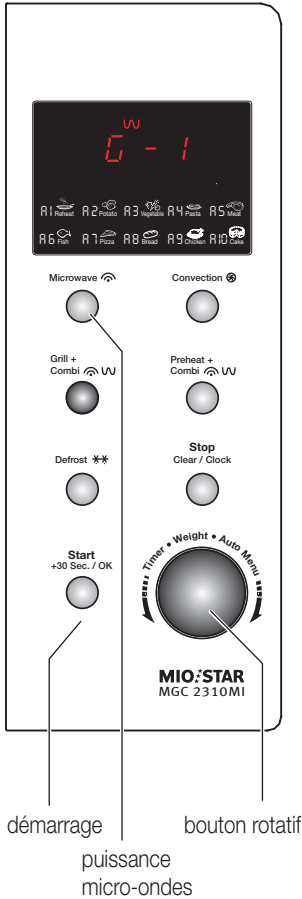
Temps types pour cuisson air chaud

Aliments	Poids	Température	Temps
Volaille grillée	Poulet 1.5 kg	200 °C	45 minutes
Tartes, gâteaux	20 cm de diamètre	180 °C	45 minutes
Biscuits	25 pièces	180 °C	20 minutes
Pizza	15 mm d'épaisseur	200 °C	30 minutes

Important!

- **Ne pas laisser le four sans surveillance**





12. Griller

En utilisant le gril intégré, les aliments non couverts deviennent dorés et croquants. La fonction permet d'utiliser le gril seul (100 % /1200 W), ou en fonction combi.

- Ouvrir la porte
- Pour la fonction gril placer la **grille** sur le **plateau tournant** (ou le récipient au milieu du plateau tournant). Selon les aliments, la grille s'utilise en position haute ou en position basse, ex. haute pour la pizza, basse pour le poulet
- Placer les aliments sur le plateau ou sur la grille
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche **«Grill/Combi.»**. «0-1» clignote sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la fonction désirée en appuyant de façon répétée sur la touche **«Grill/Combi.»**. Sur degrés «1 - 1» et «1 - 2» on a la fonction four et la fonction gril en même temps. Sur «0-1» c'est la fonction gril seulement:

Affichage/ réglage	puissance - four	- gril	Utilisation (voir aussi page suivante)
0 - 1	0	100% (1200 W)	Uniquement fonction gril
1 - 1	55 % (440 W)	45 % (540 W)	Combinaison gril et micro-ondes: soufflés, gratins
1 - 2	36 % (290 W)	75 % (770 W)	Comme «1 - 1», mais puissance gril moins élevée

Recommandations:

- **ne jamais décongeler/échauffer le pain en position combi ou gril: risque d'incendie!**
- l'utilisation des positions combi gril/four micro-ondes convient parfaitement pour préparer les escalopes panées, le poulet grillé, la pizza ou la soupe à l'oignon gratinée. Avant, badigeonner les aliments de beurre, huile ou miel
- Régler la durée désirée à l'aide du **bouton rotatif** . Possibilités de réglage: 5 secondes (0:05 s'affiche) jusqu'à 95 minutes (95:00)
- **Démarrer le processus de cuisson** en appuyant sur **«Start/+30 Sec./OK»**.

Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne



- En fonction **Combi**, remuer les aliments de temps en temps. Appuyer sur «**Stop/Clear/Clock**» et ouvrir la porte.

Attention de la vapeur s'échappe! Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)

- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement (l'éclairage interne s'éteint)

- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear/Clock**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)

- **Temps de repos:** après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène (selon recette), il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes.

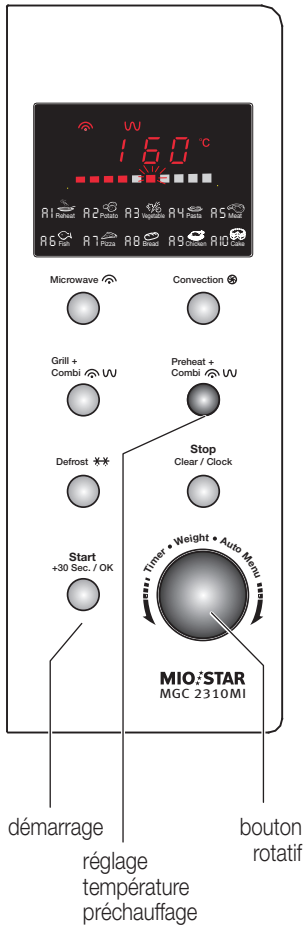


Attention, lorsqu'on retire le couvercle de la vapeur très chaude s'échappe! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants, poignées de protection ou la pince à grill!



Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance durant la fonction grill



13. Combi avec préchauffage (Preheat + Combi)

Pour cette utilisation, il faut que le four soit d'abord préchauffé à la température désirée (= «Preheat»). Ensuite la fonction Combi démarre avec le grill et le micro-ondes.

Avec le préchauffage, les aliments sont encore meilleurs car ils sont cuits moins longtemps. Le poulet devient doré et croustillant.

- Ouvrir la porte du four
- Pour la fonction grill placer la **grille** sur le **plateau tournant** (ou le récipient au milieu du plateau tournant). Selon les aliments, la grille s'utilise en position haute ou en position basse, ex. haute pour la pizza, basse pour le poulet
- Refermer la porte
- Appuyer de façon répétée sur la touche «**Preheat + Combi**» pour régler la température désirée.. On peut sélectionner les températures suivantes: 110,120,130, 140, 150, 160, 170, 180, 190 et 200 °C. La température sélectionnée s'affiche en barres rouges.
Sélectionner, 140 ou 180 °C pour cuire et de 180 à 200 °C pour griller la volaille
- Démarrer le **préchauffage du four** en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. Les symboles du micro-ondes et grill clignotent sur l'écran ainsi qu'une barre de l'affichage en barres. Peu à peu, les barres s'allument les unes après les autres jusqu'à rejoindre la barre clignotante permettant ainsi de visualiser le processus de chauffage. A intervalles irréguliers, la soufflerie se met en route

- Dès que le four est à la bonne température, on entend un double bip sonore. On peut alors poser les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille.

Attention! Certaines parties del'appareil sont très chaudes!

- Placer les aliments sur le plateau ou la grille

Démarrer la cuisson

- Régler la durée désirée à l'aide du **bouton rotatif** , par ex. «15:00» pour 15 minutes

Recommandations:

- Respectez les recommandations mentionnées sur l'emballage des mets déjà prêts



- **Démarrer la fonction air chaud** en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**». La durée s'affiche sur l'écran, ex «15:00» pour 15 minutes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement

Recommandations:

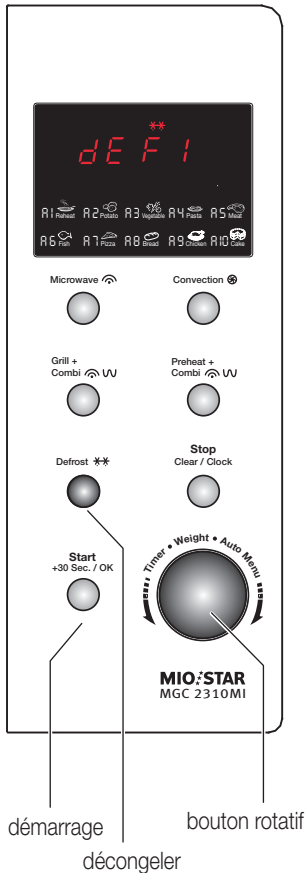
- Avec la touche «**Stop/Clear/Clock**», on peut interrompre le processus à tout instant pour par ex. remuer les aliments
- Redémarrer la cuisson en appuyant sur la touche «**Start/+30 Sec./OK**»



Important!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!**
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- **Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance durant la fonction gril**
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear/Clock**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'éteint complètement)
- **Ne jamais décongeler/cuire du pain avec la fonction Combi ou gril: risque d'incendie!**





14. Décongeler

Avec ce four micro-ondes vous disposez de deux mode décongélation: décongeler selon le poids ou selon le temps.

14.1 Décongeler selon le poids («Defrost by Weight»)

- Ouvrir la porte
- Peser les aliments (si poids non connu)
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Defrost**». «dEF 1 (=Defrost 1) s'affiche et on entend un bip sonore
- Régler le poids des aliments en grammes avec le **bouton rotatif**, ex. «500 g».

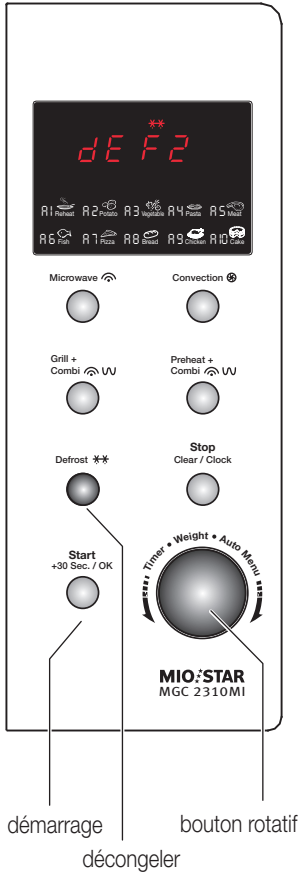
Possibilités de réglage: de 100 en 100 de 100 g à 600 g et de 200 en 200 jusqu'à 2000 g (= 2 kg)

- Démarrer le **processus de décongélation** en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop/Clear/Clock**» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!** Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «**Start/+30 Sec./OK**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement (l'éclairage interne s'éteint)
- On peut arrêter le processus de décongélation en appuyant sur la touche «**Stop/Clear/Clock**»

Recommandations:

- une fois les aliments décongelés, les sortir du micro-ondes et les laisser finir de décongeler («temps de repos»)
- **ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**
- les aliments peuvent brûler et produire de la fumée. S'ils brûlent, débrancher le four, **ne pas** ouvrir la porte le corps du four en métal est inflammable!





14.2 Décongeler selon le temps («Defrost by Time»)

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer deux fois sur la touche «Defrost». dEF 2 (=Defrost 2) s'affiche et on entend un bip sonore
- Régler la durée désirée à l'aide du **bouton rotatif**, par ex, 5 minutes et 30 secondes. Possibilités de réglage: de 5 secondes (0:05 s'affiche) à 95 minutes (95:00). Les temps de cuisson types se trouvent page suivante
- Démarrer le **processus de décongélation** en appuyant sur «Start/+30 Sec./OK». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «Stop/Clear/Clock» et ouvrir la porte. **Attention de la vapeur s'échappe!** Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de décongélation en appuyant sur «Start/+30 Sec./OK» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores et l'appareil s'arrête complètement (l'éclairage interne s'éteint)
- On peut arrêter le processus de décongélation en appuyant deux fois sur la touche «Stop/Clear/Clock»

Français

14.3 Recommandations importantes pour décongeler

- Si possible, séparer ou découper les gros aliments
- Les aliments plats décongèlent plus vite que les aliments en bloc
- Décongeler les pains et pâtisseries (pain, petits pains, gâteaux, etc.) toujours **sans couvercle**, sinon ils deviennent mous. Placer du papier de cuisine sous l'aliment à mettre au four (absorbe l'humidité). Après la décongélation, retirer le papier afin qu'il ne colle pas aux aliments
- Décongeler toujours le pain avec la touche «Defrost» et jamais la fonction grill ou la fonction combi: risque d'incendie!
- Ajouter un peu d'eau à l'aliment surgelé
- Lorsqu'on décongèle des aliments d'épaisseur irrégulière (ex. poissons ou volailles), recouvrir les parties les plus minces (ex. aile ou queue) d'aluminium.
- Attention!** Le papier d'aluminium doit être à **au moins 3 cm** des parois du four, sinon risque d'étincelles

Suite ...



14.3 Recommandations importante pour décongeler (suite)

- Veiller à ce que les aliments à décongeler ne commencent pas à cuire
- Film pour four micro-ondes, récipients adaptés au four micro-ondes, cloche et couvercle sont disponibles auprès de votre MIGROS (ex. «MI-CRO CLEVER» de la gamme M-Top-Line)

Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournant!
- L'appareil ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée
- Les aliments décongelés doivent être immédiatement cuits, consommés ou mis au réfrigérateur

14.4 Temps de décongélation types:

Les exemples se basent sur des aliments à une température de -18°C :

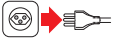
Aliments	Quantité	Temps décongélation *)	Temps ultérieur **)	Recommandations
aile de poulet	500 g	10-12	15	mettre dans un plat et poser sur un plat à l'envers sur le plateau. Retourner l'aliment x fois
poulet	1100 g	22	20	
poulet entier	1300 g	26	25	
petits pains	1 (40 g)	½	5	puis toaster
pain blanc	500 g	4	10	puis laisser reposer sur une grille
pain mi-blanc	500 g	4	10	
pain complet	500 g	4	45	
pizza	1 (175 g)	4		après, griller 1 min. env. puissance max.
tarte aux fruits	1 (75 g)	1½	10	
tarte au fromage	100 g	1½	20	
gâteau pâte levée	75 g	1	5	
gâteau fromage-crème	entier (1400 g)	7	120	
gâteau chocolat-crème	1 (90 g)	½	10	
légumes	500 g	8-12	15	les tourner et séparer

*) position «Defrost /by Time» = «DEFZ»; données en minutes

**) en dehors du micro-ondes; données en minutes

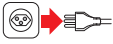


15. Après utilisation



- Lorsque le temps de fonctionnement est écoulé on entend cinq bips sonores et l'appareil s'éteint complètement
- Débrancher l'appareil
- Laisser l'appareil refroidir complètement (surtout les éléments du grill)
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 30)

Rangement / Entretien

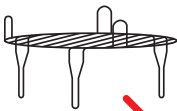
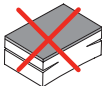
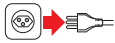


Rangement

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir, éteignez-le et débranchez-le. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Si le four micro-ondes reste longtemps sans servir, protégez-le de la poussière, de la saleté et de l'humidité excessives.

Entretien

Votre four micro-ondes ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Maintenir le joint de la porte propre et nettoyez-le régulièrement. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.



Corps et éléments de commande

- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau courante. Ne jamais utiliser de produits corrosifs ni d'accessoires de nettoyage abrasifs.
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon doux et humide, et ensuite bien le laisser sécher. Ce faisant veillez à ce que la fiche n'entre jamais en contact avec l'humidité.

Important!

- **Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation!**

Cavité et porte dotée d'un dispositif de sécurité

- Nettoyer soigneusement la cavité, la porte avec son joint et sa fenêtre avec un chiffon humide, ou une éponge non abrasive (pas celle avec un côté vert), puis essuyer
- N'utiliser un détergent qu'en cas de saleté résistante. Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon dans la cavité (cela pourrait porter atteinte au goût des aliments)

Recommandation:

- bien sécher la cavité une fois nettoyée pour éviter les mauvaises odeurs

Grille

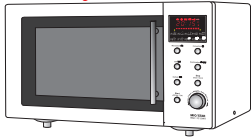
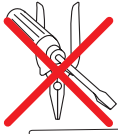
- Laver la grille à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et ensuite bien l'essuyer

Attention:

- ne pas utiliser de produits corrosifs, ni d'accessoires de nettoyage abrasifs

Base et plateau tournant

- Laver le plateau tournant en verre à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et ensuite bien l'essuyer. Le plateau peut aussi être lavé en lave-vaisselle
- Rincer la base tournante à l'eau chaude, puis l'essuyer soigneusement. Les roulettes doivent rester libres, car ceci permet une rotation régulière.
- Si la base ou le plateau tournant sont abîmés/cassés, les faire remplacer par le service clientèle MIGROS



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent présenter un danger pour l'utilisateur. En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels MIGROS décline toute responsabilité et sa garantie s'arrête.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous au service clientèle MIGROS le plus proche ou à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Important: si la machine ne fonctionne pas ou fonctionne mal, si elle présente un dommage ou si elle est tombée, il faut immédiatement la débrancher.

Français

Problème	cause possible	solution	page
L'appareil ne se met pas en marche	- fiche non insérée dans la prise	- débrancher. Après 10 secondes, rebrancher	10
	- le fusible saute et l'interrupteur automatique se déclenche	- faire changer le fusible par MIGROS-Service	30
	- prise défectueuse	- tester la prise avec d'autres appareils	
	- porte mal fermée	- bien fermer la porte	
	- durée non sélectionnée	- sélectionner la durée avec l'interrupteur rotatif	13
Formation d'étincelles	- utilisez-vous des récipients non adaptés au micro-ondes?	- utiliser un récipient adapté au four micro-ondes	2, 8
	- y-a-t-il des aliments dans le four?	- utiliser le four toujours avec des aliments	2
	- utilisez-vous une feuille d'aluminium?	- maintenir l'aluminium à au moins 3 cm des parois internes	26
La base tournante fait du bruit lorsqu'elle fonctionne	- les roulettes ou le fond de la cavité sont sales	- nettoyer la base tournante	29
Le four micro-ondes dérange la réception TV et radio	- la réception radio et TV est dérangée, cela est normal, il ne s'agit pas d'un problème et ce n'est pas dangereux	- placer le micro-ondes assez loin des appareils radio et TV	2, 7
L'éclairage interne est faible	- lors d'un fonctionnement à puissance réduite, cela est normal		

Suite ...



32 Problèmes

Problème	cause possible	solution	page
De la vapeur se concentre sur la porte et sort par les ouvertures de ventilation	- pendant la cuisson de la vapeur s'échappe des aliments et sort par les ouvertures de ventilation. Elle peut s'accumuler sur la porte, cela est normal et pas dangereux.	- ce n'est pas un problème	
L'appareil a été mis en route par inadvertance sans aliments		- appuyer deux fois sur «Stop/Clear/Clock»	13

Français

Recette

Pâte du biscuit de savoie

Ingrédients

- 100 g de farine
- 110 g sucre
- 10 g de fécule maïs
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 60 g eau
- 60 g huile

1. Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme avec le sucre, ajouter la fécule de maïs
2. Dans un autre récipient, fouetter les jaunes d'oeufs avec l'eau et l'huile jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis ajouter la farine
3. A l'aide d'une spatule mélanger, en trois fois, les blancs en neige au mélange jaunes d'oeufs, eau, huile. et farine
4. Verser la pâte dans un moule rond garni de papier de cuisson et la répartir (diamètre 20 cm)



Elimination

33



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

Données techniques

Français

Tension de réseau	230 V / 50 Hz
Puissance	1300 W
Puissance micro-ondes min.	80 W
Puissance micro-ondes max.	800 W
Puissance gril max.	1200 W
Puissance fonction air chaud max.	1200 W
Capacité cavité	23 L
Plateau verre tournant	ø 27 cm
Dimensions (I X H x P)	env. 490 x 290 x 410 mm
Longueur cordon d'alimentation	env. 0.9 m
Poids de l'appareil	env. 13.7 kg
Matériaux	<ul style="list-style-type: none"> - four micro-ondes (corps) métal / plastique - porte de sécurité métal / verre / plastique - plateau tournant verre - base tournante plastique - grille métal
Antiparasité	selon norme UE
Homologation	S+
M-garanti	2 ans
accessoires (inclus dans le prix)	plateau en verre, base tournante et grille

Sous réserve de toute modification de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich











Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

MIGROS Service

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30.

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact