MIO * STAR











Mio Star Four micro-ondes WAVE 201

Félicitations!

En achetant cet appareil 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 lu ce mode d'emploi, ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Pag
Consignes de sécurité	4	 Réchauffer plats et boissons 	2
A propos de ce mode d'emploi	7	 Fonction air chaud (Convection) 	2
Déballage	7	- Fonction combi micro-ondes et air chaud	3
Aperçu de l'appareil et des		- Griller	3
éléments de commande	8	 Fonction combi micro-ondes et gril 	3
Bref mode d'emploi	10	 Fonction programmation 	3
Fonctionnement	12	– Décongeler	3
 Avant la 1ère utilisation 	12	 Après utilisation 	3
– Utilisation	12	Rangement / Entretien	3
- Mise en place	13	Nettoyage	3
- Assemblage	13	Problèmes	3
- Micro-ondes, ce qu'il faut savoir	14	Recette du biscuit de savoie	3
- Brancher le four et régler l'horloge	16	Données techniques	4
- Sécurité enfants	16	Elimination / Recyclage	4
- Fonction des éléments de commande	17	Conformité	4
 Fonction démarrage rapide 	18		
- Cuire	18		
- Fonction Auto-Menu	22		

Saviez-vous?

À l'adresse www.migros-service.ch vous trouvez un grand nombre d'accessoires et de pièces de rechange. Ainsi Vous pouvez nettement prolonger la durée de vie de votre machine.

Pour commander, insérez simplement le nom du produit ou le numéro d'article dans le champ de recherche.



Consignes de sécurité





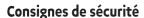


Avant de brancher l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, il contient des conseils d'utilisation et des consignes de sécurité importantes.

- AVERTISSEMENT! Avant l'utilisation de l'appareil, lisez soigneusement les consignes de sécurité détaillées. Le non respect de ces consignes représente un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!
- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de décharge électrique!
- △PRÉCAUTION! Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants
- 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
- 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
- ATTENTION! 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 saississant 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 (triphasée 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
- △PRÉCAUTION! Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne. Risque de brûlure!
- △PRÉCAUTION! Lorsque l'appareil fonctionne, le corps et le plateau en verre sont très chauds. Ne pas toucher!
- △PRÉCAUTION! Avant de ranger l'appareil le laisser refroidir complète-





ment. Risque de brûlure!

- ATTENTION! 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
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- N'utiliser que des pièces d'origine
- 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 20 cm au-dessus du four
 - ne pas couvrir l'appareil. Laisser les ouvertures de ventilation supérieures et latérales libres
 - ATTENTION! Ne pas encastrer le four à micro-ondes dans le bloccuisine. 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)
- △PRÉCAUTION! Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Risque de trébucher!
- 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
- AVERTISSEMENT! N'utiliser 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!
- ATTENTION! N'utilisez jamais l'appareil sans sa base et son plateau tournant
- ATTENTION! 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

5





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
- ATTENTION! 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





A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi. veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage

- Sortir le four micro-ondes et les accessoires de leur emballage
- Ôter tous les films de protection bleus
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 8)
- Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)
- ─ AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastique, qui peuvent se révéler un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

Conseil:

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







Aperçu de l'appareil et des éléments de commande



Four à micro-ondes:

- 2. Corps (△ PRÉCAUTION! Dessus chaud en fonction gril!)
- 3. Porte de sécurité hermétique avec fenêtre
- 4. Poignée de porte pour ouvrir (tirer)
- 5. Eléments de commande
- 6. Pieds (ne pas placer l'appareil sur des surfaces qui se rayent facilement et qui sont sensibles à la chaleur. Les pieds ne doivent pas être enlevés!)



Cavité du four:

- 7. Porte avec ergots de fermeture de la porte
- 8. Elément gril intégré (1200 W) (partie supérieure interne)
- 9. Plateau tournant en verre spécial
- 10. Ventilation air chaud (partie supérieure interne)
- 11. Eclairage interne
- 12. Cache de protection brun clair du magnétron (ne pas enlever et ne pas endommager!)
- 13. Plaque gril
- 14. Poignée pour plaque gril





Aperçu de l'appareil et des éléments de commande



Eléments de commande:

- 15. Aperçu «Auto Menu» (page 22)
- 16. Affichage multi-fonctions: heure, durée de cuisson, poids, ** décongeler, mico-ondes, m gril air chaud, S1-S3: pas)
- **17. Power Level**: réglage puissance microondes

Convection: fonction air chaud (page 28)
Microwave+Convection: micro-ondes et air
chaud (page 29)
Grill: fonction gril (page 31)

Microwave+Grill: micro-ondes et gril (p. 32) Clock/Weight: régler le poids ou l'heure

- 18. Start/Quick Start: démarrer processus de cuisson / fonction démarrage rapide Stop/Cancel: fonction stop, pause, fonction effacement
- **19. Menu-, régler-bouton rotatif**: tourner à gauche pour Auto-Menu (préréglage pour 9 plats différents), tourner à droite pour réglages générales







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 page 12) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 4 et 12.

1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les recommandations importantes de la page 13.

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 les recommandations et conseils page 14

4. Brancher le four et régler l'horloge

- Brancher la fiche dans la prise
- Régler l'horloge, voir page 16

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

ATTENTION!

- Ne jamais réchauffer récipients en verre fermés, boîtes de conserve et oeufs avec coquille.
 Risque d'explosion!
- N'utiliser que des récipients adaptés au microondes (surtout en verre qui risquent d'éclater)

5.1 Fonction départ rapide

Voir page 18







Bref mode d'emploi

5.2 Cuire

- Appuyer sur la touche «Power Level». P 100 s'affiche sur l'écran (on entend un bip sonore)
- Régler la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «Power Level»
 - de P 100 jusqu'à P- 10 pour une puissance du micro-ondes de 100%
 - Régler la durée désirée à l'aide du bouton rotatif (10 secondes jusqu'à 95 minutes)
- Démarrer le processus de cuisson avec la touche «Start/Quick Start»
- Remuer les aliments de temps en temps:
 appuyer sur «Stop/Cancel» et ouvrir la porte.
 \(\tilde{\text{PRÉCAUTION!}} \) De la vapeur chaude sort! Une
 fois les aliments remués, fermer la porte et re démarrer le processus de cuisson en appuyant
 sur «Start/Quick Start» (l'appareil redémarre
 automatiquement sur le même temps)
- Une fois le temps sélectionné écoulé, «EMD»
 s'affiche sur l'écran, on entend 5 bips sonores
 et le four s'éteint complètement. En ouvrant la
 porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure
 s'affiche à nouveau

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

Réchauffer

- Voir tableau d'utilisation page 27

Fonction air chaud

- Voir page 28

Griller

- Voir page 31

Décongeler

- Voir page 35

6. Après utilisation

- Ouvrir la porte
- Retirer le récipient avec les aliments.
 PRÉCAUTION! Chaud!
- Laisser l'appareil refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le four après utilisation (voir «Nettoyage» page 37)















Avant la 1ère utilisation

AVERTISSEMENT! Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 4 et les mesures de sécurité suivantes:

- ATTENTION! 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 obiet
- PRÉCAUTION! Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
 Risque de brûlure!
- PRÉCAUTION! 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 37).

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 privé









1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement, 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
- ATTENTION! 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)!
- **ATTENTION!** 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 20 cm au-dessus du four
- Tenir le four éloigné le plus possible des appareils de TV ou de radio (problèmes de réception)
- A PRÉCAUTION! Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.
 Risque de trébucher!
- A PRÉCAUTION! 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 le plaque gril sur le plateau tournant

IMPORTANT!

- 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



13



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 ctraditionnelles, 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.

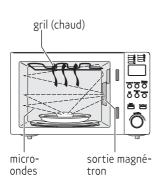
Oue sont les micro-ondes?

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 réféchies 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 auprèps 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).

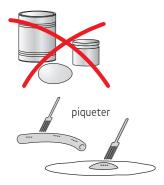
L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé et est tout de suite prêt. Grâce aux temps de cuisson rapides, l'aliment conserve ses vitamines, ses valeurs nutritionnelles et ses sels minéraux, car ceux-ci ne s'échappent pas dans l'eau de cuisson. Les aliments conservent leur arôme et leur couleur naturelle. Les fours micro-ondes dotés de la fonction gril 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 microondes 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 piqueter 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. ⚠ PRÉCAUTION! 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 doievent 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/agiter et bien goûter avant. △ PRÉCAUTION! 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 toujourrs 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.













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 l:00 s'affiche
- Si le symbole (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir et refermer la porte de l'appareil pour le faire disparaître
- Appuyer sur la touche «**Clock/Weight»**; on entend un bip sonore, l'affichage des heures s'affiche (l:□□) et ⊙ s'affichent
- Tourner le **bouton rotatif** , pour régler l'heure désirée (ex. 18:00) (ex. 18:00)
- Appuyer à nouveau sur la touche «Clock/Weight»; on entend un bip sonore et l'affichage des minutes s'affiche (ex. 18:00)
 - Régler l'affichage des minutes avec le **bouton rotatif** (ex. 18:15)
- Appuyer sur la touche «Clock/Weight», pour confirmer le réglage («:» clignote sur l'écran)

Recommandations:

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

sécurité enfants



5. Sécurité enfants

- L'appareil est doté d'une sécurité enfants. Ce dispositif s'active automatiquement lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant une minute (le symbole ▲ s'affiche à l'écran)
- Pour désactiver la sécurité enfants, ouvrir la porte de l'appareil

rotatif



sécurité enfants





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:

Important:

Si le symbole (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir et refermer la porte de l'appareil pour le faire disparaître

«Power Level»

- Réglage du degré de puissance micro-ondes (P 100 = 100%; voir p. 19

«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/Quick Start»

«Microwave+Convection»

Fonction combi avec micro-ondes et 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 Q . Démarrer la cuisson avec la touche «Start/Quick Start» (voir p. 29)

«Grill»

Fonction gril (page 31)

«Microwave+Grill»

- Fonction combi avec micro-ondes et gril («1» et «2»; voir page 32)

«Clock/Weight (g)»

- Pour régler l'heure
- Pour régler le poids, dans le sous-menu

«Start/Quick Start»

- Démarrer la cuisson
- Appuyer sur cette touche (a partir du mode arrêt) pour un démarrage rapide et pour faire fonctionner le four pendant 30 secondes (0:30 s'affiche) à 100% de sa puissance

«Stop/Cancel»

- 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/Quick Start» 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

«Menu / Time»

- Bouton rotatif 🔊 pour régler le temps
- A partir du mode arrêt (= aucune touche enfoncée auparavant) tourner en sens <u>antihoraire</u> et sélectionner l'auto-menu de 1 à 9 (voir page 22)

17





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.

- Si le symbole (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir la porte de l'appareil pour le faire disparaître
- Appuyer sur «**Start/Quick Start**», le processus de cuisson démarre
- En appuyant de façon répétée sur la touche «Start/Quick Start» 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/Cancel», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «Start/Quick Start» pour redémarrer le processus jusqu'à
 - ce que le temps de cuisson soit écoulé
 - ou appuyer deux fois sur «Stop/Cancel» 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
- ATTENTION! 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 10 degrés de puissance (80–800 W) à l'aide de la touche «**Power Level**».

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes et couvrir



démarrage rapide pause/stop

cuisson de 30 en 30 secondes



puissance micro-ondes



démarrage bouton rotatif

- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «Power Level». P 100 (= puissance 100 %)
 et \$1 s'affichent sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance désirée en appuyant de façon répétée (de 10 en 10) sur la touche «Power Level»

Exemples types:

affichage/ réglage	puissance – four	- gril	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- 80 = puissance 80%

- Régler la durée désirée à l'aide du bouton rotatif (2). Possibilités de réglage: 10 secondes (:10 s'affiche) jusqu'à 95 minutes (95:00). Les temps de cuisson types se trouvent page 24
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start». 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/Cancel» et ouvrir la porte. △ PRÉCAUTION! de la vapeur s'échappe!
- Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores, «END» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complè-





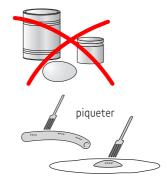


tement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Cancel**» l'heure s'affiche à nouveau

- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «Stop/Cancel» (on entend un bip sonore et l'appareil 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 un instant
- A PRÉCAUTION! 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:

- Si le symbole (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir la porte de l'appareil pour le faire disparaître
- 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
- ATTENTION! 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:
- A PRÉCAUTION! 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 déssèchent 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 piqueter 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.

	U	,	1 0
Aliments	Quantité *	Durée **)	Recommandations
artichauts	1 (400 g)	10-12	cuire entier, verser 5 cuil- lères à soupe d'eau
aubergines	1100 g	22	couper en rondelles, asper- ger 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, recouv- rir d'eau
pommes de terre (épluchées)	1 (175 g)	4	couper en 2, verser 5 cuil- lères 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 cuil- lères à soupe d'eau
poivrons (verts)	1 (90 g)	1/2	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
		-	r comerc o soope o coo

^{*)} par processus

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





9. Fonction Auto-Menu

La fonction Auto Menu offre 9 menus standards pré-réglés qui simplifient le fonctionnement de l'appareil. Au dessus de l'affichage, il y a un aperçu des programmes disponibles.

- 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 ne en sens antihoraire (on entend un bip sonore et «Q1» s'affiche). Puis sélectionner avec le bouton rotatif l'auto menu désiré:

- 01: Cuisson des pommes de terre

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le nombre de pommes de terre (1-3 pièces de 230 grammes)
- Pour lancer la cuisson, appuyer sur «Start/Quick Start»

- 02: Réchauffer le café

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le nombre de tasses (de 200 ml) (1-3 g)
- Pour lancer la cuisson, appuyer sur «Start/Quick Start»

- 03: **Pop-corn (99 g)**

Pour lancer la préparation du pop-corn, appuyer sur «Start/
 Quick Start»

- 04: Réchauffer des aliments

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le poids (200, 400, ... 800 g)
- Pour lancer le réchauffage, appuyer sur «Start/Quick Start»

- 05: Réchauffer les spaghettis

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le poids (100, 200, 300 g)
- Pour lancer le réchauffage, appuyer sur «Start/Quick Start»

06: Pizza

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le poids (150, 300, 450 g)
- Pour lancer la cuisson, appuyer sur «Start/Quick Start»

07: Poulet

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le poids (800, 1000, ... 1400 g)
- Pour lancer la cuisson, appuyer sur «Start/Quick Start»



Auto Menu: tourner le bouton dans sens **contraires** des aiguilles d'une montre



- 08: Gâteau

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le poids (475 g)
- Pour lancer la cuisson, appuyer sur «Start/Quick Start»

- 09: Décongélation

- Appuyer de façon répétée sur la touche «Clock/Weight» pour indiquer le poids (100, 200, ... 1800 g)
- Pour lancer la cuisson, appuyer sur «Start/Quick Start»
- 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/Cancel» et ouvrir la porte. A PRÉCAUTION! de la vapeur s'échappe!
- Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores, «End» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure s'affiche à nouveau

Recommandations:

- Si le symbole (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir et refermer la porte de l'appareil pour le faire disparaître
- On peut interrompre ce processus à tout instant avec la touche «Stop/Cancel», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «Start/Quick Start» 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 mets sont à la température ambiante. Si les légumes sortent à peine du réfrigérateur, le temps de cuisson est plus long.

Menu	Poids/	Affichage	Puissance ³)
	quantité 1)	temps 2)	
01-Pomme de	1 à 230 g 2 à 230 g	5:00 9:00	100 % 100 %
terre	3 à 230 g	13:00	100 %
02 Réchauffer du café	1 à 200 ml 2 à 200 ml 3 à 200 ml	1:30 2:40 3:50	100 % 100 % 100 %
03 Popcorn	99 g	3:00	100 %
04 Réchauffer	200 g bis 800 g	1:30 bis 4:30	100 % 100 % 100 %
05 Spaghetti ⁴)	100 g 200 g 300 g	22:00 27:00 32:00	80 % 80 % 80 %
06 Pizza 5)	150 g 300 g 450 g	6:00 8:00 10:00	en alternance: micro-ondes et air chaud
O7 Poulet ⁶)	800 g 1000 g 1200 g 1400 g	33:00 36:00 39:00 42:00	en alternance: micro-ondes et air chaud
08 Gâteaux 7)	475 g	50:00	air chaud 160 °C
09 Décongeler 8)	100 g 200 g 300 g	4:00 6:00 8:00	
1)	 1800 g	38:00	

¹) par processus, ²) données en minutes, ³) si non mentionnée puissance micro-ondes (temps de cuisson en %), ⁴) verser un peu d'eau pendant la cuisson ⁵) pizza posée directement sur le plaque gril, ⁶) aux 2/3 du temps de cuisson on entend des bips sonore: tourner les aliments pour une cuisson régulière. Placer le poulet sur le plaque gril ou dans un récipient adapté au micro-ondes (pour qu'il cuise dans son jus) ou directement sur le plat en verre,



⁷⁾ menu ne convenant qu'à la cuisson du biscuit. Poids, température et temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés. Poser le moule sur le plateau en verre et fermer la porte. La recette est à la page 39



puissance micro-ondes



démarrage bouton rotatif

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
- A PRÉCAUTION! 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 «**Power Level**». «P 100» s'affiche sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance en appuyant de façon répétée sur «Power Level» (voir aperçu page 19)
- Régler la durée avec le **bouton rotatif** (a), 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 déià prêts
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «Start/Quick **Start**». 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/Cancel» et ouvrir la porte. A PRÉCAUTION! de la vapeur s'échappe!
- Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre le processus de cuisson en appuvant sur «Start/Quick Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores, «End» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure s'affiche à nouveau
- 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
- △ PRÉCAUTION! 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'està-dire pour que la température ne dépasse pas 180 °C (gril), 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 déssèchent pas)
- Piqueter 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 conservent 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)
- Huiler la viande rôtie (la surface en reste fraîche et ne se déssèche 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	1/2	
bouillon	250 ml	2	
potages	250 ml	2-3	couvrir, remuer 1x
lait	100 ml	1/2-1	température du frigo, sans couvrir
compote de fruits pour bébé	200 ml	1/2-1	température ambiante, sans couvrir
J.A	ala ala X		

^{*)} par processus





^{**)} position «100%»; en minutes



11. Fonction air chaud (Convection)

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
- Si le symbole
 (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir et refermer la porte de l'appareil pour le faire disparaître
- Appuyer sur la touche «Convection». «I ID E» 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.
- 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/Quick Start» (sur l'écran s'affiche «30:00»). Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne. « » » pour la fonction air chaud s'affiche sur l'écran
- Dès que le four est à la bonne température, on entend des bips sonore. On peut alors poser au centre les aliments sur le plateau tournant ou sur le plaque gril
- △ PRÉCAUTION! Certaines parties de l'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
- Démarrer la fonction air chaud en appuyant sur la touche «Start/Quick Start». 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. « » pour la fonction air chaud s'affiche sur l'écran
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores, «End» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3



air chaud / réglage température



minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «**Stop/Cancel**» l'heure s'affiche à nouveau

Recommandations:

- Avec la touche «Stop/Cancel», on peut interrompre le processus à tout instant pour par ex. remuer les aliments
- Redémarrer la cuisson en appuyant sur la touche «Start/Quick Start»
- Il est aussi possible de faire marcher le four sans préchauffage:
 - 1. Sélectionner la température en appuyant de façon répétée sur «Convection»
 - 2. Régler le temps de cuisson en tournant le bouton
 - 3. Démarrer la cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start»
- Il est possible contrôler la températurée sélectionnée en appuyant sur «Convection»

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/Cancel» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)

Temps types pour cuisson air chaud

remps types pour cuisson an chaud				
Aliments	Poids	Tempéra- ture	Temps	
Volaille grillée	Poulet 1.5 kg	200 °C	45 min.	
Tartes, gâteaux	20 cm de diamètre	180 °C	45 min.	
Biscuits	25 pièces	180 °C	20 min.	
Pizza	15 mm d'épaisseur	200 °C	30 min.	



air chaud avec micro-ondes



12. Fonction combi micro-ondes et air chaud

On peut aussi utiliser la fonction combi micro-ondes et air chaud.

- Fermer la porte
- Sélectionner la température désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «Microwave+Convection» (140, 170 ou 200 °C)
- A l'aide du bouton rotatif sélectionner la durée de la cuisson, ex. «45:00» pour 45 minutes
- Démarrer la cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start». Le temps de cuisson s'affiche, ex. «45:00» pour 45 minutes
- Pendant le fonctionnement, la cavité du four est allumée et le plateau tourne. « ** (= Convection) s'affiche pour fonction air chaud et « ** » pour micro-ondes
- Une fois le temps sélectionné écoulé on entend cinq bips sonores, «End» s'affiche sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes).
 En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure s'affiche à nouveau

Temps de cuisson types micro-ondes / air chaud

Aliments	Poids	Tempéra-	Temps
		ture	
Hot Dog	300 g	200 °C	10 min.
Ailes de poulet	400 g	200 °C	18 min.
Pizza (congelée)	300 g	140 °C	8 min.
-			



réglage tempé- bouton rotatif rature



gril

Power Level Convection Convection

13. 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 le plaque gril sur le plateau tournant (ou le récipient au milieu du plateau tournant)
- Placer les aliments sur le plateau ou sur la grille
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «Grill». «:» clignote sur l'écran et on entend un bip sonore
- Régler la durée désirée à l'aide du bouton rotatif Q
 , Possibilités de réglage: 10 secondes (0:10 s'affiche) jusqu'à 95 minutes (95:00)
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «Start/Quick Start». 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, «END» s'allume sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure s'affiche à nouveau
- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «Stop/Cancel» (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
- A PRÉCAUTION! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants, poignées de protection ou la pince à gril!
- On peut retirer le plaque gril à l'aide de la poignée

IMPORTANT!

 Si le symbole (= sécurité enfants) est allumé, ouvrir la porte de l'appareil pour le faire disparaître



bouton rotatif

démarrage





micro-ondes et gril



démarrage bouton rotatif

- 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

14. Fonction combi micro-ondes et gril

Cette fonction combi est particulièrement recommandée pour les escalopes panées, le poulet grillé, la pizza ou la gratinée à l'oignon. Auparavant, beurrer, huiler ou enduire de miel les aliments.

- Ouvrir la porte dotée du dispositif de sécurité
- Placer les aliments sur le plateau tournant en verre ou sur le plaque gril et fermer la porte
- Appuyer sur la touche «Microwave+Grill». «l» s'affiche et on entend un bip sonore. Sélectionner un des deux degrés combi en appuyant de façon répétée sur la touche:
 - «\]» pour le gratin de poisson par exemple (30 % du temps de cuisson avec micro-ondes et 70 % avec gril)
 - «2» pour l'omelette, baked potatoes, volailles, pudding (55 % du temps de cuisson avec micro-ondes et 45 % avec gril)
- Régler la durée désirée à l'aide du bouton rotatif 🔘
- Une fois le temps sélectionné écoulé, on entend cinq bips sonores, «End» s'allume sur l'écran et l'appareil s'arrête complètement (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure s'affiche à nouveau

ATTENTION!

 Ne jamais décongeler/cuire du pain avec la fonction Combi ou gril. Risque d'incendie!





Power Level Convection Convection

15. Fonction programmation

Avec la fonction programmation, il est possible de mémoriser et d'effectuer trois processus de cuisson différents, lorsque par exemple on souhaite réchauffer un plat 4 minutes et le faire brunir 3 minutes avec la fonction gril (ou avec la fonction air chaud). Pour les plats cuisinés, suivre les indications mentionnées dessus.

- Ouvrir la porte
- Placer les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes
- Placer le récipient au milieu du plateau tournant
- Fermer la porte de sécurité dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Power Level**». «P IOO», **1S** (pour la phase 1) s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «Power Level» ex. «P-80» pour 80 % de la puissance
- Régler la durée désirée à l'aide du bouton rotatif , ex. 4 minutes. Les possibilités de réglage vont de 10 secondes (0:10 s'affiche) à 95 minutes (95:00). Vous trouverez des temps de cuisson types à la page 21
- Appuyer sur la touche «Grill» (ou «Convection») (\$2 s'affiche à l'écran, pour la phase 2) et régler la durée de cuisson avec le gril, ex. 3 minutes.
 - Avec l'air chaud, appuyer d'abord de façon répétée sur la touche «**Convection**» pour régler la température et régler ensuite le temps de cuisson en tournant le bouton (3).
- Vous pouvez, si vous le souhaitez, mémoriser une troisième fonction. S3 s'affiche alors à l'écran (pour la phase 3)
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur la touche «Start/Quick Start». 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/Cancel» et ouvrir la porte.
 △ PRÉCAUTION! de la vapeur s'échappe!
- Une fois les aliments remués, refermer la porte et poursuivre la cuisson en appuyant sur la touche «Start/Quick Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)



démarrage bouton rotatif





- Lorsque le premier temps est écoulé (dans l'ex. après 4 minutes), on entend un bip sonore et l'appareil passe automatiquement sur la deuxième fonction et le deuxième temps. Lorsque le deuxième temps est écoulé (dans l'ex. après 3 minutes), «END» s'affiche sur l'écran et la cuisson est terminée (selon le temps d'utilisation et la température, la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore 2 à 3 minutes). Puis on entend des bips sonore et l'appareil s'éteint. En ouvrant la porte ou en appuyant sur «Stop/Cancel» l'heure s'affiche à nouveau
- Temps de repos: après la cuisson la température (selon la recette) du plat doit se répartir régulièrement, c'est pourquoi il faut le laisser reposer encore quelques minutes

Recommandations:

- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance
- On peut interrompre ce processus à tout instant avec la touche «Stop/Cancel», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «Start/Quick Start» pour redémarrer la cuisson







16. Décongeler

La fonction décongélation est décrite pages 22/23 («Auto Menu 09).

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 ininflammable!

16.1 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
- **ATTENTION!** Décongeler toujours le pain avec la touche «Defrost» et jamais la fonction gril 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
- 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. «MICRO 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











- Débrancher l'appareil
- Laisser l'appareil refroidir complètement (surtout les éléments
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 37)

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, protégezle 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 nettoyezle régulièrement. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch









Nettoyage







- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissezle refroidir complètement
- \(\text{\Delta NVERTISSMENT! Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau ou autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau courante.

 Risques de décharge électrique et de court-circuit!
- ATTENTION! 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

ATTENTION!

 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



Plaque gril

- Laver le plaque gril 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



- 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









Problèmes





L'appareil ne doit être réparée 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.

Problème	cause possible	solution	page
L'appareil ne se met pas en marche	fiche non insérée dans la prise	débrancher. Après 10 secondes, rebrancher	13
	le fusible saute et l'interrupteur automatique se déclenche	faire changer le fusible par MIGROS-Service	38
	prise défectueuse	tester la prise avec d'autres appareils	
	porte mal fermée	bien fermer la porte	
	durée non sélectionnée	sélectionner la durée avec le bouton rotatif	21
Formation d'étincelles	utilisez-vous des récipients non adaptés au micro-ondes?	utiliser un récipient adapté au four micro-ondes	5,14
	y-a-t-il des aliments dans le four?	utiliser le four toujours avec des aliments	5
	utilisez-vous une feuille d'alu- minium?	maintenir l'aluminium à au moins 3 cm des parois internes	35
La base tournante fait du bruit lorsqu'elle fonctionne	les roulettes ou le fond de la cavité sont sales	nettoyer la base tournante	37
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	5,13
L'éclairage interne est faible	lors d'un fonctionnement à puis- sance réduite, cela est normal		





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 ventila- tion. 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/Cancel»	9, 17
La soufflerie interne fonctionne encore après la durée de cuisson	ce n'est pas un problème; la soufflerie de refroidissement peut fonctionner pendant encore quelques minutes et s'éteint	2	

Recette

Pâte du biscuit de savoie

Ingrédients

- 120 g de farine
- 120 g sucre
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 1 pincée de sel
- 1 citron bio (jus)
- 2 cuil. à soupe de sucre
- Séparer les blancs des jaunes. Saler les blancs et les monter en neige ferme avec un batteur. Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre et les fouetter à nouveau. Ajouter la seconde cuillère de sucre et battre encore un instant
- Dans un autre récipient, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis ajouter jus de citron
- A l'aide d'une spatule mélanger délicatement les blancs en neige et la farine au mélange jaunes, sucre et citron, remuer de par endessous pour obtenir un mélange vaporeux
- Verser la pâte dans un moule rond garni de papier de cuisson et la répartir (diamètre 22-24 cm)
- Après la cuisson, retirer délicatement le gâteau du moule et le laisser refroidir sur une grille
- Si on le désire, couper le dessus avec un couteau à pain (pour pouvoir le garnir)
- Selon votre goût, garnissez de fruits, ex. fraises, et de gelée de fraise. On peut le servir avec de la crème fouettée







Données techniques

Tension de réseau		230 V / 50 Hz
Puissance		1200 W
Puissance micro-ondes mi	n.	80 W
Puissance micro-ondes ma	X.	800 W
Puissance gril max.		1200 W
Puissance fonction air chaud max.		2200 W
Capacité cavité		20 litre
Plateau verre tournant		ø 24.5 cm
Dimensions(X H x P)		env. 450 x 260 x 380 mm
Longueur cordon d'alimentation		env. 1 m
Poids de l'appareil		env. 14.4 kg
Matériaux	 four micro-ondes (corps) porte de sécurité avec poignée plateau tournant base tournante plaque gril 	métal / plastique métal / verre / plastique verre plastique métal
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE
M-garantie		3 ans
Accessoires (inclus dans le prix)		plateau en verre, base tournante, plaque gril et poignée

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





Elimination / Recyclage





- Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En votre qualité de consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment
- La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants. Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question

Conformité (€

Ce produit est certifié conforme aux dispositions des directives mentionnées ci-après. Sa conformité est garantie par le respect des normes énoncées.

2014/35/UE Directive «Basse tension» (DBT)

2014/30/UE Compatibilité électromagnétique (CEM)

2011/65/UE Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les

équipements électriques et électroniques (RoHS)

(EG) no. 1275/2008 Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements

ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode

d'arrêt.

LVD EN 60335-1

EN 60335-2-25

EN 62233

EMC EN 55014-1

EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES Migros, CH-8031 Zurich

41













Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen I Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen I Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind I Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen I Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren I Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts I 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 I Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) I Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Garanzia

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso I La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa I Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) I Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter

www.migros-service.ch

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

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site:

www.migros-service.ch

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch



Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 - 18.30 Uhr; Samstag 08.30 - 17.30 (8 Rp. / Min. 08.00 - 17.00 Uhr, 4 Rp. /Min von 17.00 - 18.30 Uhr und Samstag). www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 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

Avete altre domande? L'M-Infoline rima-18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 www.migros.ch/contatto

ne volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./ min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

