

**MIO★STAR**

# Four à micro-ondes MWG 8000

F

Mode d'emploi



Art.-No. 7173.169





# Four à micro-ondes MWG 8000

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
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>25</b>
A propos de ce mode d'emploi	3		
Déballage	3	<b>Nettoyage</b>	<b>26</b>
<b>Éléments de l'appareil et de commande</b>	<b>4</b>	– Corps et éléments de commande	26
<b>Bref mode d'emploi</b>	<b>5</b>	– Cavité du four et porte	26
<b>Fonctionnement</b>	<b>6</b>	– Base et plateau en verre tournants	26
– Avant la 1ère mise en marche	6	– Grille	26
– Usages de l'appareil	6	<b>Problèmes</b>	<b>27</b>
– Mise en place	7	<b>Élimination</b>	<b>28</b>
– Assemblage	7	<b>Données techniques</b>	<b>29</b>
– <b>Micro-ondes, ce qu'il faut savoir</b>	<b>8</b>		
– Brancher le four et régler l'horloge	10		
– <b>Fonction des éléments de commande</b>	<b>11</b>		
– Fonction départ rapide	12		
– <b>Cuire</b>	<b>12</b>		
– Fonction Auto-Menu	16		
– <b>Fonction programmation</b>	<b>17</b>		
– <b>Réchauffer plats et boissons</b>	<b>18</b>		
– <b>Griller</b>	<b>20</b>		
– <b>Décongeler</b>	<b>22</b>		
– Après utilisation	25		





## 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 saïssissant 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 mm<sup>2</sup> 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 endommagéDans 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 encastrer 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'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)
- **N'utilisez jamais l'appareil sans sa base et son plateau tournants**
- **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
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance





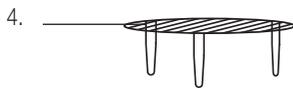
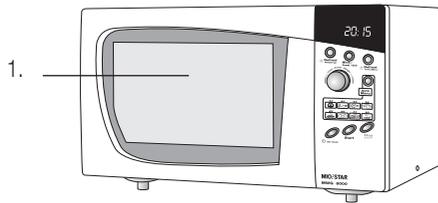
## A propos de ce mode d'emploi

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
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.).

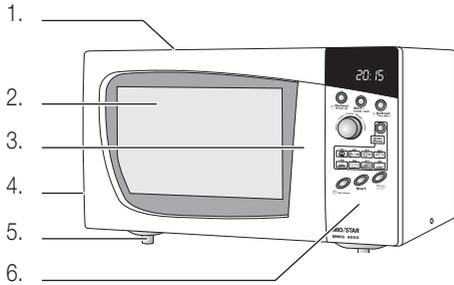
Français





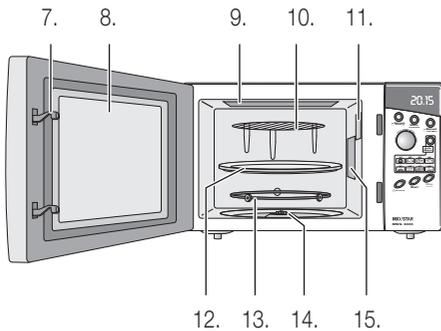
## 4 Éléments de l'appareil et de commande

Français



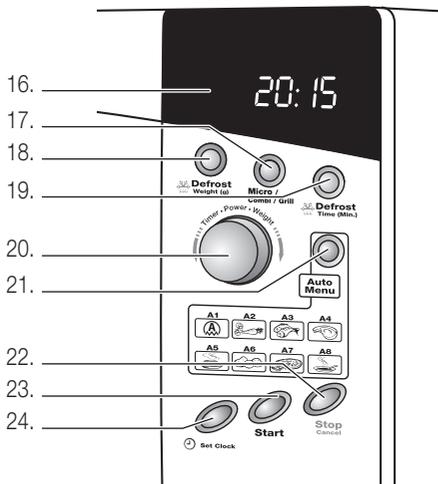
### Four à micro-ondes:

1. corps (dessus chaud en fonction gril)
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 gril intégré (800 W)
10. grille chromée
11. éclairage interne
12. plateau tournant en verre spécial
13. base tournante
14. entraînement de la base et du plateau tournants
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. touche fonction «Micro/Combi/Gril»
18. Defrost: pour régler le poids en fonction décongélation
19. Defrost: pour régler la durée en fonction décongélation
20. Timer. Power, Weight: bouton rotatif pour régler minuterie, poids et puissance
21. Auto-Menu: 8 menus différents pré-réglés
22. Stop: fonction stop, pause et effacer
23. Start: démarrer processus de cuisson
24. Set Clock: réglage de l'horloge





## 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 7.

### 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 tournants**
- 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 «**Micro./Combi/Grill**». P 100 s'affiche (on entend un bip sonore)
- Sélectionner la fonction choisie et régler la puissance avec le **bouton rotatif**:
  - de P 100 jusqu'à P 10 pour une puissance de micro-ondes de 100 %
  - [ - ] à [ - 2 ] pour fonction combi (four et gril)
  - 5 pour gril seul
- Appuyer **sur la touche «Micro./Combi/Grill»**
- Régler le temps de cuisson avec le **bouton rotatif** (en minutes et en secondes)
- Démarrer le processus de cuisson avec la touche «**Start**»
- **Remuer les aliments de temps en temps**: appuyer sur «**Stop**» 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**» (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 24

### Réchauffer

- Voir tableau d'utilisation page 19

### Griller

- Voir tableau d'utilisation page 20

### 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 26)





## 6 Fonctionnement

Français



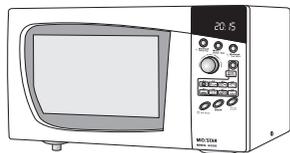
### Avant la 1ère mise en marche

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 26).

### 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.

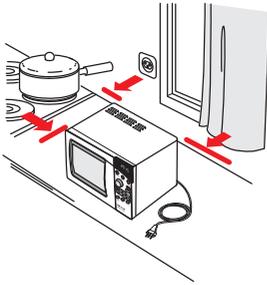
L'appareil est tout de suite prêt à fonctionner, il n'a nullement besoin d'être préchauffé et peut atteindre la température d'ébullition en quelques secondes. Grâce aux temps de cuisson très courts, les aliments conservent leur goût intact et ne se réduisent pas en bouillie.

Le four à micro-ondes est aussi doté d'une fonction gril (800 W). 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**

– 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

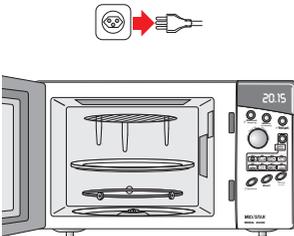
– **Débrancher l'appareil**

– 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**

– **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournants**

– **Si la base ou le plateau tournants sont abîmés/cassés, les faire remplacer par MIGROS-Service**

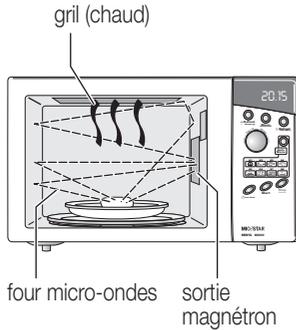




## 8 Fonctionnement

### 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:



Français

#### 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-ondes, 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.

#### Que sont les micro-ondes?

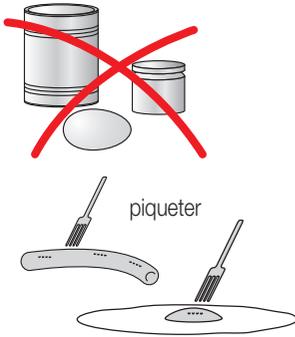
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Elles sont invisibles comme les ondes de la radiotélévision, les ondes du téléphone portable ou celles du radar. Elles pénètrent le papier, le verre, la porcelaine, le plastique sans pour autant les réchauffer. Mais elles sont réfléchies 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 M-Top-Line). Poêles et casseroles ne conviennent pas.

#### Avantages du four micro-ondes

Le four micro-ondes 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 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'explode.

## 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.

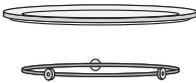
**En général:** ne jamais utiliser le four sans plateau tournant et à vide, car cela pourrait produire des dommages dus à la surcharge de l'appareil. Les aliments doivent être à au moins 3 cm des parois du four, sinon risque d'étincelles.

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

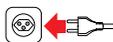
Les micro-ondes ne peuvent pas sortir du corps de l'appareil et ne représentent donc pas un risque pour l'utilisateur. La porte est dotée d'un écran de protection en tôle perforée (visible à travers la vitre). Celle-ci dispose en outre d'un interrupteur de sécurité intégré qui, à l'ouverture de la porte, 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.





## 10 Fonctionnement

### 4. Brancher le four et régler l'horloge



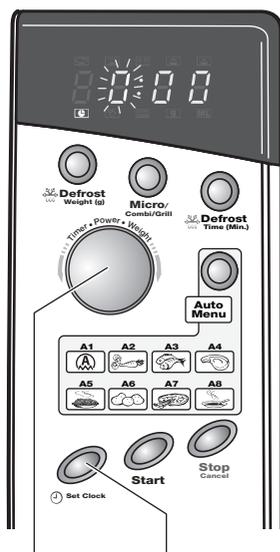
– lorsqu'on branche le four à une prise (230 V / 50 Hz) il est prêt à l'emploi et 0:00 s'affiche

- Appuyer sur la touche «Set 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** «Timer • Power • Weight» pour régler l'heure désirée (ex. 9:00)
- Appuyer à nouveau sur la touche «Set Clock»; on entend un bip sonore et l'affichage des minutes clignote (ex. 09:00)
- Régler l'affichage des minutes avec le **bouton rotatif** «Timer • Power • Weight» (ex. 9:15)
- Appuyer sur la touche «Set Clock», pour confirmer le réglage

#### 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

Français

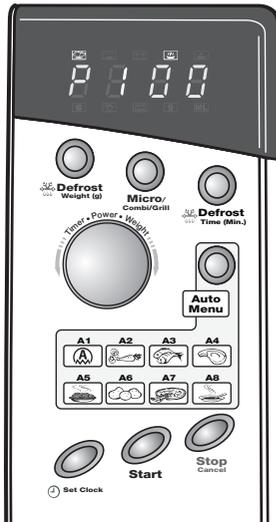


bouton rotatif régler l'horloge  
 («Set Clock»)



### 5. Fonctions des éléments de commande (aperçu)

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



«Start»

- Appuyer sur cette touche pour un démarrage rapide et pour faire fonctionner le four pendant 1 minute (1:00 s'affiche) à 100% de sa puissance
- Pour démarrer le processus de cuisson selon la programmation

«Stop/Cancel»

- Si on appuie une fois sur cette touche: le processus de cuisson est interrompu et on peut remuer les aliments. En appuyant à nouveau sur cette touche 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

«Set Clock»

- Réglage de l'horloge (voir page 10)

«Defrost Weight»

- Décongeler en fonction du poids (voir page 22)

«Defrost Time»

- Décongeler en fonction du temps (voir page 23)

«Micro/Combi/Grill»

- Régler le four micro-ondes (voir page 12)

«Auto Menu»

- 8 menus standards pré-réglés (voir page 16)

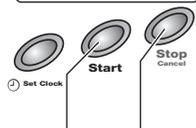
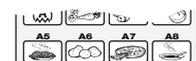
«Timer, Power, Weight»

- Bouton rotatif pour régler la puissance, le temps et le poids

Français



## 12 Fonctionnement



démarrage rapide    interrompre/arrêter



### 6. 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 1 minute. N'utiliser cette fonction que lorsque vous êtes déjà habitué au micro-onde.

- Appuyer sur «**Start**», le processus de cuisson démarre
- On peut interrompre ce processus à tout instant avec la touche «**Stop**», ex. pour remuer les aliments
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Start**» pour redémarrer le processus jusqu'à ce qu'une minute soit écoulée
- Si on appuie deux fois sur «**Stop**», les réglages sont alors effacés

#### Important!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournants!**
- **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!)**

### 7. 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!



bouton rotatif    réglage méthode de cuisson

Vous pouvez sélectionner la fonction «**Micro./Combi/Grill**» et l'un des 5 degrés de puissance (80–800 W) à l'aide du bouton rotatif. De plus vous pouvez choisir entre la fonction grill ou 2 positions de la fonction combi grill et four (pour réchauffer et dorer).

- 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 «**Micro./Combi/Grill**». P 100 s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance et la fonction à l'aide du **bouton rotatif**





## Possibilités de réglages et exemples types:

affichage/ réglage	puissance - four	- gril	utilisation (voir page suivante)
P 100 *)	100 % (800 W)	0	réchauffer, chauffer eau ou thé, cuire légumes frais, volailles
P 80	80 % (640 W)	0	pour riz, poisson, viande, 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
G *)	0	100 % (800 W)	pizzas, rôtis, poissons fumés, chips de pom- mes de terres
[ - 1 *)	55 % (440 W)	45 % (360 W)	soufflés, gratins
[ - 2	30 % (240 W)	70 % (560 W)	tous mets de cui- sine chinoise à base de viande

\*) signification des signes:

P : Power (= puissance) / G : Gril / [ : Combi (gril et four)

- Confirmer avec la touche «**Micro./Combi/Grill**» (on entend un bip sonore)
- 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**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Remuer les aliments de temps en temps. Appuyer sur «**Stop**» 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**» (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)

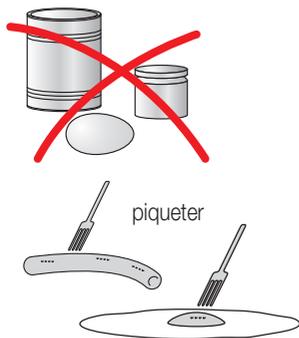
Suite ...





## 14 Fonctionnement

Français



- On peut interrompre le processus de cuisson en appuyant deux fois sur la touche «**Stop**» (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.  
**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 piquer 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 emballage d'origine; mettre la boîte directement dans le four (disponible dans votre MIGROS)

### Important!

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





### 7.1 Temps de cuisson types:

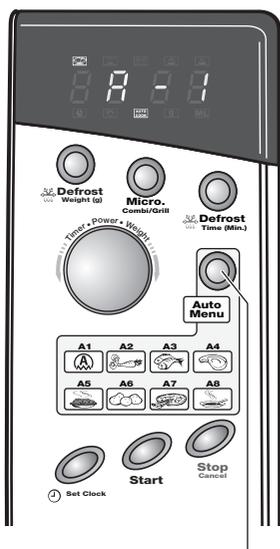
Les exemples de cuisson suivants ne sont donnés qu'à titre indicatif. On considère que les légumes sont à la température ambiante. Si les légumes sortent à peine du réfrigérateur, le temps de cuisson est plus long.

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
brocolis	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 «100%»; données en minutes





fonction  
Auto-Menu

## 8. Fonction Auto-Menu

La fonction Auto-Menu offre 8 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
- Appuyer sur la touche «**Auto-Menu**». «A-1» s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner Auto-Menu avec le **bouton rotatif**, ex. «A-1» pour réchauffer ou «A-5» pour les pâtes
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Auto-Menu**» (on entend un bip sonore)
- Sélectionner le poids avec le **bouton rotatif**, ex. «100» pour 100 grammes
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Start**». La durée s'affiche, ex. 3:30 pour 3 minutes et 30 secondes. Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop**» 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**» (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)

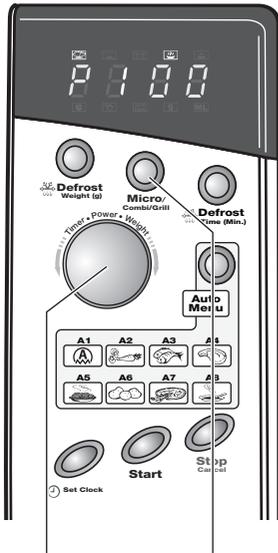
### Recommandations:

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

### Important!

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





bouton rotatif      réglage méthodes de cuisson

### 9. Fonction programmation

Avec la fonction programmation, il est possible de mémoriser et d'effectuer deux processus de cuisson différents, lorsque par exemple on souhaite réchauffer un plat et le faire griller avec la fonction grill. Pour les plats cuisinés, suivre les indications mentionnées dessus.

- 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 de sécurité dotée du dispositif de sécurité
  - Appuyer sur la touche «Micro./Combi/Grill». «P 1:00» s'affiche et on entend un bip sonore
  - Sélectionner la méthode de cuisson désirée avec le **bouton rotatif**, ex. puissance 80 %
  - Appuyer à nouveau sur la touche «Micro./Combi/Grill» (bip sonore)
  - Régler la durée avec le **bouton rotatif**, ex.. «4:00» pour 4 minutes- Appuyer à nouveau sur la touche «Micro./Combi/Grill» (bip sonore)
  - Régler la deuxième fonction de cuisson avec le **bouton rotatif**, ex. «G» pour grill
  - Appuyer à nouveau sur la touche «Micro./Combi/Grill» (bip sonore)
  - Régler la deuxième durée avec le **bouton rotatif**, ex. «3:00» pour 3 minutes
  - Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**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 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Remuer les aliments de temps en temps. Appuyer sur «**Stop**» 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**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** (ex. après 4 minutes) on entend un bip sonore et l'appareil active automatiquement la deuxième fonction avec le temps de cuisson correspondant. Une fois le deuxième temps de cuisson écoulé, (par ex. après 3 minutes), on entend cinq bips sonores et l'appareil s'éteint complètement (ainsi que l'éclairage interne)
  - **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

**Recommandations:**

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

Français



## 18 Fonctionnement

Français



### 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 «**Micro./Combi/Grill**». «P 100» s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner fonction et puissance avec le **bouton rotatif** (voir aperçu page 13)
- Confirmer la fonction avec la touche «**Micro./Combi/Grill**» (on entend un bip sonore)
- 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**». 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 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

- Remuer les aliments de temps en temps. Appuyer sur «**Stop**» 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**» (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!

#### **Recommandation:**

- 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 (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 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 ne pas qu'ils perdent leur liquide ni 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 non sèche)
- 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 réchauffement 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





bouton rotatif    touche Micro/Combi/Grill

### 11. Griller

En utilisant le gril intégré, les aliments non couverts deviennent dorés et croquants. La fonction permet d'utiliser le gril seul (100%/800 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)
- Placer les aliments sur le plateau ou sur la grille
- Fermer la porte dotée du dispositif de sécurité
- Appuyer sur la touche «**Micro./Combi/Grill**». P 100 s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner la fonction désirée avec le **bouton rotatif**. Sur degrés «[- 1]» et «[- 2]» en fonction four et gril en même temps. Sur «[0]» en fonction gril seulement:

Affichage/ réglage	puissance - four	- gril	Utilisation (voir aussi page suivante)
[- 1]	55 % (440 W)	45 % (360 W)	soufflés, gratins
[- 2]	30 % (240 W)	70 % (560 W)	plats de cuisine chinoise à base de viande
[0]	0	100 % (800 W)	pizzas, rôtis, poissons fumés, chips de pom- mes de terres

**Recommandations:**

- vous trouverez des exemples types à la page13
- **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
- Confirmer avec la touche «**Micro./Combi/Grill**» (on entend un bip sonore)
- 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**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre





– En fonction **Combi**, remuer les aliments de temps en temps. Appuyer sur «**Stop**» 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**» (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**» (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 tournants !
- 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





dégélation  
selon le poids

bouton rotatif



## 12. Décongeler

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

### 12.1 Décongeler selon le poids («Defrost 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 Weight**». 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 jusqu'à 2000 g (= 2 kg)
- Démarrer le processus de décongélation en appuyant sur «**Start**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop**» 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**» (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**»

#### 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!**



### 12.2 Décongeler selon le temps («Defrost 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 sur la touche «**Defrost Time**». 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**». Lorsque l'appareil est en marche, l'intérieur du four est éclairé et le plateau tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- **Remuer les aliments de temps en temps.** Appuyer sur «**Stop**» 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**» (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**»



bouton rotatif      décongeler selon le temps

Français

### 12.3 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 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**

Suite ...





### 12.3 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. «MICRO CLEVER» de la gamme M-Top-Line)

#### Important!

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans la base et le plateau tournants!
- 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

### 12.4 Temps de décongélation types:

Les exemples se basent sur des aliments à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$ :

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 / Time»; données en minutes

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

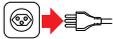


## 13. Après utilisation



- Lorsque le temps de fonctionnement est écoulé on entend cinq bips sonores et l'appareil s'éteint complètement (l'éclairage interne aussi)
- Laisser l'appareil refroidir complètement (surtout les éléments du gril)
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage» page 26)

## 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

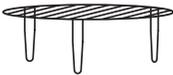
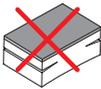
Votre four micro-ondes ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Maintenir le joint de la porte propre et nettoyez-le régulièrement. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.





## 26 Nettoyage

Français



### 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

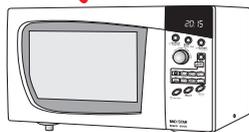
#### **Attention:**

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

### Base et plateau tournants

- 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. La base peut aussi être lavée en lave-vaisselle
- Si la base ou le plateau tournants sont abîmés/cassés, les faire remplacer par MIGROS-Service





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 à MIGROS-Service le plus proche.

**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	10
	- le fusible saute et l'interrupteur automatique se déclenche	- faire changer le fusible par MIGROS-Service	27
	- 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	23
La base tournante fait du bruit lorsqu'elle fonctionne	- les roulettes ou le fond de la cavité sont sales	- nettoyer la base tournante	26
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 ...





## 28 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»	14

Français

## Elimination



- 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

Tension de réseau	230 V / 50 Hz
Puissance	1300 W
Puissance micro-ondes <i>min.</i>	80 W
Puissance micro-ondes <i>max.</i>	800 W
Puissance gril <i>max.</i>	800 W
Capacité cavité	21 L
Plateau verre tournant	ø 27 cm
Dimensions( L X H x P)	env. 485 x 395 x 287 mm
Longueur cordon d'alimentation	env. 1.0 m
Poids de l'appareil	env. 13.7 kg
Matériaux	<ul style="list-style-type: none"><li>- four micro-ondes (corps) métal/plastique</li><li>- porte de sécurité métal/ verre / plastique</li><li>- plateau tournant verre</li><li>- base tournante plastique</li><li>- grille métal</li></ul>
Antiparasité	selon norme UE
Homologation	SEV / CE / G.S
Produit 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





## F Garantie



**2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE**  
**2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT**  
**2 ANNI DI 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

### **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](http://www.migros.ch)**

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30 (8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).

E-Mail: [m-infoline@mgb.ch](mailto:m-infoline@mgb.ch)

