

MGC 2507DL

Four à micro-ondes

Mode d'emploi; page 1

F



Art. 7173.315

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.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Nettoyage	29
A propos de ce mode d'emploi	3	Rangement / Entretien	30
Déballage	3	Problèmes	31
Éléments de l'appareil et commandes	4	Élimination	32
Bref mode d'emploi	5	Données techniques	33
Fonctionnement	6		
– Avant la 1ère mise en marche	6		
– Utilisation	6		
– Mise en place	7		
– Assemblage	7		
– Micro-ondes, ce qu'il faut savoir	8		
– Brancher le four et régler l'horloge	10		
– Fonction éléments de commande (aperçu)	11		
– Fonction départ rapide	12		
– Cuire	12		
– Fonction Auto-Menu	16		
– Fonction programmation	18		
– Réchauffer plats et boissons	19		
– Air chaud	22		
– Griller	24		
– Décongeler	26		
– Après utilisation	29		

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.

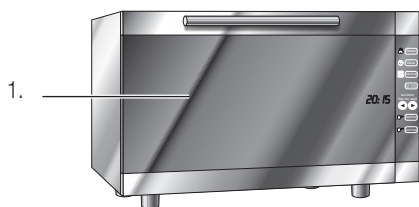
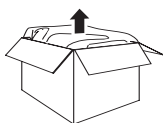
- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veuillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Le conserver hors de leur portée**
- Ne 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 saisisant 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). Veuillez 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 en fonctionnement (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, il faut le laisser refroidir complètement (risque de brûlure)
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil (risque d'incendie!)
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
- Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet

- ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ni à proximité des rideaux; maintenir une distance min. de 70 cm
- **maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four**
- **ne pas couvrir l'appareil. Laisser les fentes de ventilation supérieures 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
- 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.

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

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

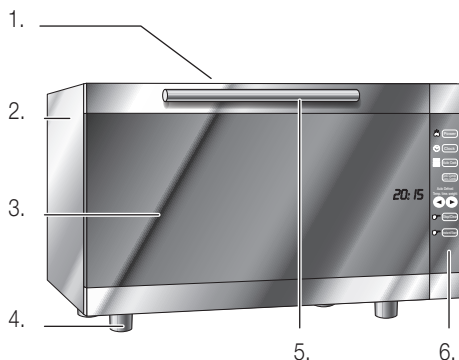
– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

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

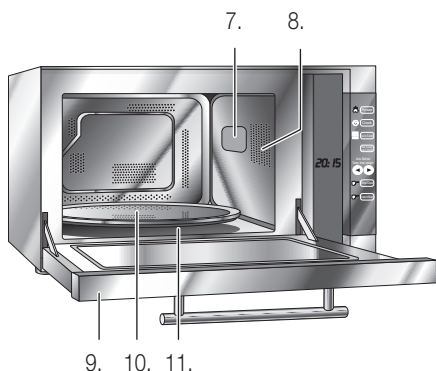
4 Éléments de l'appareil et commandes

Français



Four à micro-ondes:

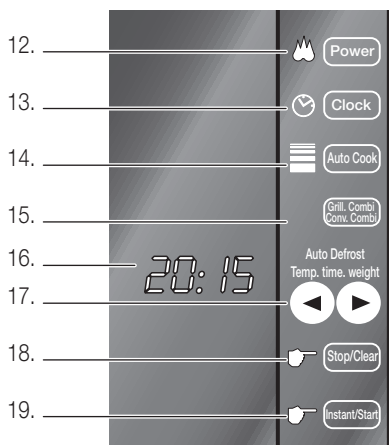
1. Fentes de ventilation à ne pas couvrir (attention! vapeur qui sort chaude!)
2. Corps (dessus chaud en fonction grill)
3. Porte de sécurité hermétique avec fenêtre effet miroir
4. Pieds (ne pas placer l'appareil sur des surfaces qui se rayent facilement et qui sont sensibles à la chaleur)
5. Poignée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



Cavité du four:

7. Cache de protection brun clair du magnétron (ne pas enlever et ne pas endommager!)
8. Eclairage interne
9. Porte
10. Plateau tournant en verre spécial
11. Base tournante (sous plateau)

Éléments de commande:



12. Power: puissances des micro-ondes
13. Clock: réglage de l'heure
14. Auto Cook: 1 à 8 programmes de cuisson automatique
15. Mode de fonctionnement (grill, air chaud)
16. Affichage heure et réglages
17. ◀/▶ : touches de réglage
18. «Stop/Clear»: touche arrêt
19. «Instant/Start»: touche de démarrage

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 vers soi, en tenant 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 pour four à micro-ondes au centre du plateau tournant
- Fermer la porte dotée d'un 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 pour micro-ondes (sur-tout ceux en verre qui risquent d'éclater)

Cuire

- Appuyer sur la touche «**Grill.Combi/Conv.Combi**» «**Grill.Combi**» s'affiche à l'écran

- Sélectionner la puissance en appuyant de façon répétée «**Grill.Combi/Conv.Combi**»
- Régler le temps de cuisson avec les touches ◀/▶ (en minutes et secondes). temps de cuisson types à la page 15
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur la touche «**Instant/Start**»
- **Remuer les aliments de temps en temps:** appuyer sur «**Stop/Clear**» 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 «**Instant/Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps de cuisson écoulé,** **END** clignote sur l'écran signifiant que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on tend un bip sonore et l'appareil s'éteint. **END** reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**Stop/Clear**»
- **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 26

Réchauffer

- Voir tableau d'utilisation page 19

Air chaud

- Voir tableau d'utilisation page 22

Gril

- Voir tableau d'utilisation page 24

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 29)

6 Fonctionnement

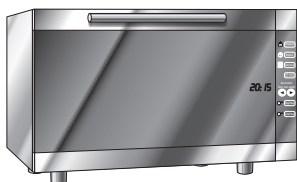


Avant la 1ère mise en marche

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

- ne jamais mettre d'objets sur l'appareil (risque de surchauffe et d'incendie)
- ne pas le couvrir. Laisser les fentes de ventilation supérieures toujours libres
- maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet. Et le dessus de l'appareil à 30 cm
- ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- lorsque l'appareil fonctionne, le corps et la porte 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 à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis l'essuyer soigneusement. Ne nettoyer l'appareil de base qu'avec un chiffon humide, puis l'essuyer (voir «Nettoyage» page 29).



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.

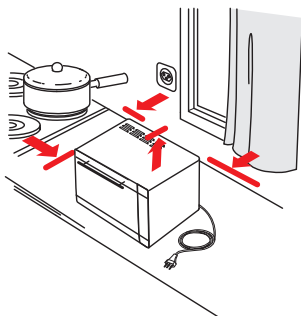
L'appareil est tout de suite prêt à fonctionner, il n'a nullement besoin d'être préchauffé et peut atteindre la température d'ébullition en quelques secondes. Grâce aux temps de cuisson très courts, les aliments conservent leur goût intact et ne se réduisent pas en bouillie.

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

Important!

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



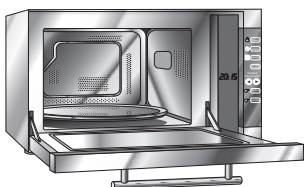


1. Mise en place

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 fentes de ventilation supérieures libres!**
- **Maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet. Laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four**
- Tenir le four éloigné le plus possible des appareils de TV ou de radio (problèmes de réception)
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Tenir le four hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!

2. Assemblage



- **Débrancher l'appareil**
- Ouvrir la **porte** (saisir la poignée et tirer)
- Placer la **base tournante** dans la cavité du four (dans l'espace prévu à cet effet)
- Ensuite, placer le **plateau tournant** sur la base tournante bien au centre (placer les encoches situées sous le plateau sur le moyeu du moteur de rotation)



Recommandations!

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

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. Ces dernières agitent les molécules d'eau contenues dans les aliments et ce faisant les réchauffent. Contrairement aux méthodes de cuisson traditionnelles, avec le micro-onde, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Il est important que les micro-ondes se répartissent de façon optimale dans la cavité du four, et le plateau tournant y contribue. La fabrication des premiers fours micro-ondes remonte à 1950.

Que sont les micro-ondes?

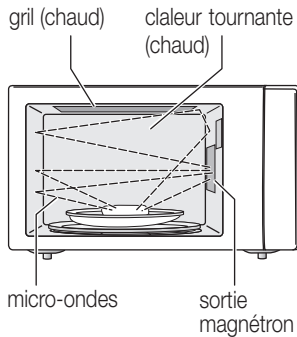
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Elles sont invisibles comme les ondes de la radiotélévision, les ondes du téléphone portable ou celles du radar. Elles pénètrent le papier, le verre, la porcelaine, le plastique sans pour autant les réchauffer. Mais elles sont réfléchies 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 cuisis 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.

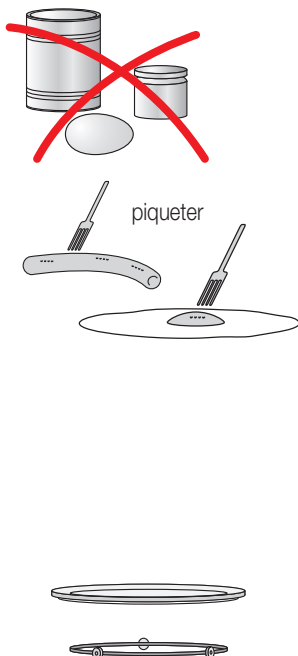
Avantages du four micro-ondes

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 à partir 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).

Le four micro-ondes 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.

Français





Peut-on tout cuire et tout réchauffer?

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

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

A quoi faut-il faire attention?

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

En général: ne jamais utiliser le four sans plateau tournant et à vide, car cela pourrait endommager l'appareil à cause de la surcharge. 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.

Les micro-ondes ne réchauffent 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 de 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 « : » s'affiche



- Appuyer sur la touche «**Clock**»; on entend un bip sonore et l'affichage des heures clignote (0:00)
- Régler l'heure désirée avec les touches ◀/▶ (ex. 9:00)
- Appuyer à nouveau sur la touche «**Clock**»; on entend un bip sonore et l'affichage des minutes clignote (ex. 09:00)
- Régler l'affichage des minutes avec les touches ◀/▶ (ex. 9:15)
- Appuyer sur la touche «**Clock**», pour confirmer le réglage

Recommandations:

- On peut arrêter la fonction horloge à tout instant en appuyant sur la touche «Stop/Clear»
- Après une interruption de courant ou le changement horaire d'été / d'hiver, vous devez régler l'heure à nouveau comme décrit ci-dessus

5. Fonctions des éléments de commande (aperçu)

Pour un fonctionnement facile, le four à micro-ondes est doté de commandes électroniques, voici un bref aperçu des fonctions des touches:



Power

- Pour régler la puissance du micro-ondes. La puissance est donnée en pourcentage (ex «100») et peut être modifiée de 20 en 20 en appuyant de façon répétée sur la touche Power (voir page 13)

Clock

- Réglage de l'horloge (voir page précédente)

Auto Cook

- Programme de cuisson automatique: 8 menus standards pré-réglés. Ex. «RC-2» s'affiche sur l'écran. Sélectionner un programme en appuyant de façon répétée sur la touche de sélection (voir page 16)

Grill Combi / Conv. Combi

- Sélectionner le mode de fonctionnement, ex. grill, air chaud ou fonction micro-ondes combi (voir pages 22-25)

Auto Defrost / Temp. / Time / Weight

Ces deux touches jaunes ◀▶ ont différentes fonctions. Cela dépend quelle touche on actionne d'abord

- **Auto Defrost**: à partir de la position arrêt (= aucune touche enfoncée) on peut sélectionner un des trois programmes de décongélation (voir page 26)
- **Temp.**: réglage température en fonction grill ou air chaud (voir page 22-25)
- **Time**: réglage temps de cuisson pour micro-ondes, air chaud ou grill (voir pages 13,18, 19, 23)
- **Weight**: réglage du poids pour décongeler (voir page 26)

Stop/Clear

- 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 «Instant/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

Instant/Start

- Touche pour démarrer ou confirmer



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 (= 900 W) pendant 1 minute. N'utiliser cette fonction que lorsque vous êtes déjà habitué au micro-ondes.

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

Important!

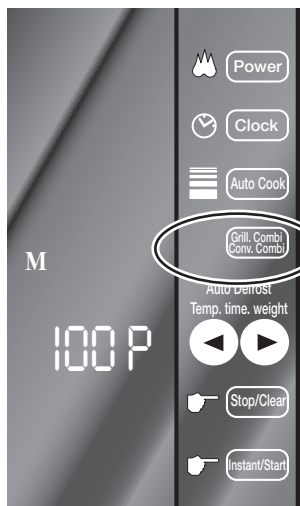
- Ne pas faire fonctionner le four sans base et plateau tournants!
- L'appareil ne se met en marche qu'une fois la porte bien fermée
- Ne pas laisser le four en marche sans surveillance
- Ne pas utiliser la fonction démarrage rapide pour le pain (risque d'incendie!)

7. Cuire

Grâce à la rapidité de la cuisson, le 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 (sans grill) 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!

Avec la touche «**Power**» et les touches de réglage ◀▶ on peut sélectionner un des 5 degrés de puissance du micro-ondes (180–900 W).



- 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 «**Grill. Combi/Conv. Combi**». P 100 s'affiche et on entend un bip sonore

- En appuyant de façon répétée sur la touche «**Grill.Combi/Conv. Combi**» sélectionner la puissance désirée (de 20 en 20, de 20 jusqu'à 100 %)

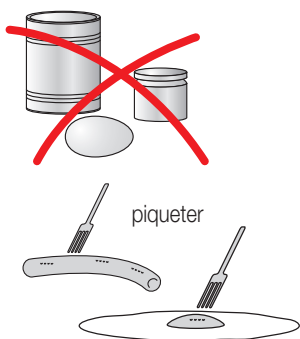
Possibilités de réglages et exemples types:

Affichage/ réglage	Puissance - four	Utilisation (voir page suivante)
100 P *)	100 % (900 W)	réchauffer rapidement, chauffer eau ou thé, cuire légumes frais, volailles
80 P	80 % (720 W)	pour riz, poisson, viande, oeufs, pâtes ou sauces
60 P	60 % (540 W)	pour riz, poisson, viande, pâtes ou sauces
40 P	40 % (360 W)	pour décongeler tous les aliments, faire fondre le chocolat
20 P	20 % (180 W)	maintenir chaud, rendre la glace crémeuse

*) signification des signes: P = Power = puissance

- Régler la durée de cuisson désirée avec les touches ◀▶ Possibilités de réglage: de 10 secondes en 10 secondes (affichage: 0:10) jusqu'à 60 Minutes (59:00). Temps de cuisson types à la page 15
- Démarrer la cuisson avec la touche «**Instant/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/Clear**» 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 la touche «**Instant/Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- Avec les touches ◀▶, il est possible de modifier à tout instant le temps de cuisson en cours de cuisson
- **Une fois le temps sélectionné écoulé** E:00 clignote sur l'écran cela signifie que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on entend un bip sonore et l'appareil s'éteint. E:00 reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que l'on ouvre la porte ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche «**Stop/Clear**»
- La cuisson peut être interrompue avant que le temps prévu ne soit écoulé en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear**» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)

suite ...



- **Temps de repos:** après la cuisson (selon la recette), 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 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**



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	1000 g	20	couper en rondelles, asperger de jus de citron
choux-fleurs	1000 g	20	couper, verser 5 cuillères à soupe d'eau
broccolis	1000 g	20	verser 5 cuillères à soupe d'eau
carottes	500 g	4	couper en rondelles, recouvrir d'eau
pommes de terre (épluchées)	1 (75 g)	4	couper en 2, verser 5 cuillères à soupe d'eau
pommes de terre avec peau	1 (75 g)	1½	piquer 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 (1000 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



8. Fonction de cuisson automatique

La fonction de cuisson automatique offre 8 utilisations standards pré-réglées qui simplifient l'utilisation 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-Cook**». «**AC -1**» s'affiche à l'écran et on entend un bip sonore.

Appuyer sur la touche «**Auto-Cook**» jusqu'à ce que le programme désiré s'affiche (voir tableau ci-contre).

- Sélectionner le poids avec les touches ◀▶ ex. «0.3» pour 300 g
- Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur «**Instant/Start**». La durée s'affiche à l'écran, ex 10:30 pour 10 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/Clear**» 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 «**Instant/Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)

- **Une fois le temps sélectionné écoulé,** END clignote sur l'écran cela signifie que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes.

Puis on entend un bip sonore et l'appareil s'éteint. END reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que l'on ouvre la porte ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche «**Stop/Clear**»

Recommandations:

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



Aperçu des programmes de cuisson automatique:

Les exemples donnés dans le tableau suivants sont à titre indicatif. Les temps donnés se basent sur des ingrédients à température ambiante. Si les ingrédients sortent tout juste du réfrigérateur, les temps seront plus longs

N° prog.	catégorie	préparation
RC - 1	Riz/ pâtes	- Laver le riz. Mettre riz ou pâtes à tremper une trentaine de minutes. Mettre riz ou pâtes dans un grand et haut récipient. - Quantités: Riz (g)/eau (ml): 100/180, 200/330 ou 300/480. Couvrir - Pâtes (g)/eau (ml): 100/300, 200/600 ou 300/900. Ne pas couvrir - Laisser le riz cuit couvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée - Pendant la cuisson, remuer les pâtes plusieurs fois. Laisser reposer 1 à 2 minutes après la cuisson
RC - 2	Légumes frais	- Mettre 200 – 800 g de légumes dans un récipient pour micro-ondes. Couvrir avec du film alimentaire. Remuer après cuisson et laisser reposer un instant
RC - 3	Légumes surgelés	- Même préparation que les légumes frais
RC - 4	Popcorn	- Pour la préparation de 85 g ou 100 g de grains de maïs (disponible dans votre MIGROS). - Si à la fin les grains de maïs éclatent lentement (toutes les 1 à 2 secondes), arrêter le processus de cuisson en appuyant sur la touche «Stop/Clear».
RC - 5	Boissons	- Chauffer les boissons (tasses de 250 ml ou 500 ml de liquide). La température des liquides atteint 5-10 °C env. Utiliser une tasse mug et ne pas couvrir.
RC - 6	Pommes de terre	- Préparation de pommes de terre dans leur peau (total 450-650 g). Brosser des pommes de terre moyennes (env. 200 g) sous l'eau courante et les essuyer. Les mettre dans un large récipient et couvrir avec du film pour micro-ondes pour éviter qu'elles ne se dessèchent. Tourner les pommes de terre à mi-cuisson.
RC - 7	Pizza	- Pour réchauffer un morceau de pizza froid/surgelé (150 g)
RC - 8	Poisson	- Pour cuire le poisson à la vapeur (450 g). Laver le poisson, le sécher en le tapotant et l'écailler. Entailler légèrement la peau. Mettre le poisson dans un récipient plat (diamètre env. 22-27 cm). Ajouter quelques ingrédients. Après la cuisson, laisser le poisson reposer 2 minutes.



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 4 minutes et le faire griller 3 minutes 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 «**Power**». «P 100» s'affiche et on entend un bip sonore
 - Sélectionner la puissance désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Power**» ex. «80 P» pour 80 % de la puissance
 - Régler le temps de cuisson avec les touches ◀▶ ex. «4:00» pour 4 minutes
 - Appuyer sur la touche «**Grill, Combi/Conv, Combi**» jusqu'à ce que «G» s'affiche
 - Régler le temps de cuisson avec les touches ◀▶ ex. «3:00» pour 3 minutes
 - Démarrer le processus de cuisson en appuyant sur la touche «**Instant/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/Clear**» 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 la touche «**Instant/Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
 - **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 clignote sur l'écran et la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on entend un bip sonore et l'appareil s'éteint. END reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**Stop/Clear**»
 - **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/Clear**», ex. pour remuer les aliments

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 «**Power**». «P 100» s'affiche et on entend un bip sonore
- Sélectionner la puissance en appuyant de façon répétée sur la touche «**Power**» (voir aperçu page 13)
- Régler la durée de la cuisson avec les touches ◀/▶ ex. «4:00» pour 4 minutes

Recommandations:

- Temps de réchauffement types page 21
- Respecter les recommandations mentionnées sur les emballages des produits déjà prêts
- Démarrer la cuisson avec la touche «**Instant/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/Clear**» 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 la touche «**Instant/Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)



suite ...



- **Une fois le temps de cuisson écoulé**, **END** clignote sur l'écran signifiant que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on tend un bip sonore et l'appareil s'éteint. **END** reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**Stop/Clear**»
- **Temps de repos** : après la cuisson la température doit se répartir dans l'aliment de façon homogène (selon la recette), il est donc conseillé de le laisser reposer quelques minutes. **Attention**, lorsqu'on retire le couvercle de la vapeur très chaude s'échappe! Les aliments sont très chauds et chauffent le récipient; utiliser gants de protection!

Recommandations:

- Dans le four micro-ondes, les aliments sont réchauffés de l'intérieur vers l'extérieur. Pour éviter une surchauffe, c'est-à-dire pour que la température ne dépasse pas 230 °C (air chaud), 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)
- 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
- Utiliser des récipients adaptés au micro-ondes avec couvercle, ou couverts de film micro-onde ou d'une cloche

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	huiler et couvrir
escalope de porc (panée)	200 g	1-2	ne pas couvrir
½ poulet	350 g	2-3	huiler, ne pas 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, ne pas couvrir
compote de fruits pour bébé	200 ml	½-1	température ambiante, ne pas couvrir

*) par processus

**) position «100%»; en minutes



11. Air chaud

En utilisant l'air chaud intégrée, les aliments non couverts deviennent dorés et croquants. La fonction permet d'utiliser la fonction air chaud seule ou en fonction combi avec le micro-ondes.

- 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 «**Grill.Combi/Conv.Combi**». «C » pour air chaud (= Convection) apparaît sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la fonction désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Grill.Combi/Conv.Combi**». En réglage «C», seule la fonction air chaud est activée. En «C 1» et «C 2», air chaud et micro-ondes fonctionnent en même temps.

Affichage/ réglage	Fonction	Description
C	Air chaud (Convection)	Air chaud seul. L'air chaud circule dans le four et donne aux aliments une surface dorée et croustillante. Ne pas couvrir les aliments. Event. préchauffer le four (voir page 23)
C - 1	Air chaud et micro-ondes	Association air chaud et micro-ondes . Pour des aliments moelleux avec une surface dorée et croustillante. Placer les volailles sur la grille. Pour recueillir le jus, on peut placer un récipient pour micro-ondes sous les aliments.
C - 2	Air chaud et micro-ondes	Comme C-1, mais avec des temps de cuisson plus longs. Idéal pour les gros morceaux de volaille.

- Régler la température du four avec les touches ◀▶ ex. «180» et confirmer avec la touche «**Instant/Start**»
Vous pouvez sélectionner les températures suivantes: 100, 140, 180, 200 et 230 °C.
Sélectionner 100 °C pour décongeler, 140 ou 180 °C pour cuire et de 180 à 230 °C pour griller les volailles.

- Régler le temps de cuisson avec les touches ◀/▶ ex. «20.00» pour 20 minutes
- Démarrer la cuisson avec la touche «Instant/Start»
- **En fonction combi (C-1, C-2), remuer les aliments de temps en temps:** appuyer sur «Stop/Clear» 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 «Instant/Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps de cuisson écoulé,** END clignote sur l'écran signifiant que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on tend un bip sonore et l'appareil s'éteint. END reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «Stop/Clear»
- La cuisson peut être interrompue avant que le temps prévu ne soit écoulé en appuyant deux fois sur la touche «Stop/Clear» (on entend un bip sonore et l'appareil s'arrête complètement)

Préchauffer le four (air chaud)

Pour la fonction air chaud seule «C», il faut, selon la recette, préchauffer le four (ne pas préchauffer le four en fonction «C 1» et «C 2»). La température de préchauffage doit toujours être plus haute que la température de cuisson (sinon l'affichage d'erreur «ERR2» apparaît)

Temps types de cuisson air chaud

Ingrédient	Poids	Tempéra-	Temps
volaille grillée	poulet 1.5 kg	230 °C	45 Min.
cuisson gâteaux	20 cm de diam.	180 °C	45 min.
pâtisseries	25 pièces	180 °C	20 min.
pizza	épaisseur 15 mm	200 °C	30 min.

Important!

- ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson à air chaud





12. Griller

En utilisant la fonction gril intégrée, les aliments non couverts deviennent dorés et croquants. La fonction permet d'utiliser le gril seul ou en fonction combi. avec le micro-ondes

- 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 «**Grill,Combi/Conv.Combi**». «5» pour gril apparaît sur l'écran et on entend un bip sonore
- Sélectionner la fonction désirée en appuyant de façon répétée sur la touche «**Grill,Combi/Conv.Combi**». Dans le réglage «5» seule la fonction gril est activée. En «5 1» et «5 2», gril et micro-ondes fonctionnent en même temps.

Affichage/ réglage	Fonction	Description
5	Gril	Gril seul
5 - 1	Gril et micro-ondes	Association gril et micro-ondes , recommandées pour aliments épais
5 - 2	Gril et micro-ondes	Comme G-1, mais avec des temps plus longs



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
- Régler la durée avec les touches ◀▶ ex. «20:00» pour 20 minutes et confirmer avec la touche «**Instant/Start**»
- Démarrer la cuisson avec la touche «**Instant/Start**»
- **En fonction combi G-1, G-2), remuer les aliments de temps en temps:** appuyer sur «**Stop/Clear**» 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 «**Instant/Start**» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)



- Une fois le temps de cuisson écoulé, **END** clignote sur l'écran signifiant que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on tend un bip sonore et l'appareil s'éteint. **END** reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «**Stop/Clear**»

- La cuisson peut être interrompue avant que le temps prévu ne soit écoulé en appuyant deux fois sur la touche «**Stop/Clear**» (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



12. Décongeler

Avec ce four micro-ondes vous disposez de trois modes de décongélation.

- 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
- sélectionner le programme de décongélation avec les touches ◀▶
das ex. «R0-2» et confirmer avec la touche «Instant/Start»

Affichage/ réglage	Fonction	Description
R0-1	Décongeler	Pour décongeler la viande (poids 0.1 – 2 kg)
R0-2	Décongeler	Pour décongeler les volailles (poids 0.2 – 3 kg)
R0-3	Décongeler	Pour décongeler les poissons et autres produits de la mer (poids 0.1 – 0.9 kg)

- Sélectionner le poids avec les touches ◀▶ ex. «0.3» pour 300 g
- Démarrer le processus de décongélation avec la touche «Instant/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
- De temps en temps l'appareil émet un bip sonore, pour avertir qu'il faut **remuer les aliments**. Appuyer sur «Stop/Clear» 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 «Instant/Start» (l'appareil redémarre automatiquement sur le même temps)
- **Une fois le temps de cuisson écoulé**, E00 clignote sur l'écran signifiant que la cuisson est terminée. La soufflerie d'air froid interne fonctionne encore quelques secondes. Puis on tend un bip sonore et l'appareil s'éteint. E00 reste allumé sur l'écran et le bip sonore se répète jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche «Stop/Clear»
- La décongélation peut être interrompue avant que le temps prévu ne soit écoulé en appuyant sur la touche «Stop/Clear»

**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!**

Recommandations importantes pour décongeler

- Découper les aliments à décongeler en petits morceaux
- 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 fonction décongélation et jamais avec 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 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**

suite ...

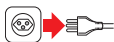
Temps de décongélation types:

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

Aliments	Quantité	Temps décongélation *)	Temps ultérieur **)	Recommandations
aile de poulet	500 g	10–12	15	mettre dans un plat et poser sur un plat à l'envers sur le plateau. Retourner l'aliment x fois
poulet	1100 g	22	20	
poulet entier	1300 g	26	25	
petits pains	1 (40 g)	½	5	puis toaster
pain blanc	500 g	4	10	puis laisser reposer sur une grille métallique
pain mi-blanc	500 g	4	10	
pain complet	500 g	4	45	
pizza	1 (175 g)	4		après, griller 1 min. env. puis-sance 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

*) avec programme décongélation; données en minutes

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



9. Après utilisation

- Débrancher l'appareil en cas de non-utilisation
- Laisser l'appareil refroidir complètement
- Pour des raisons d'hygiène nettoyer l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre «Nettoyage»)

Français

Nettoyage



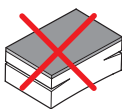
Corps et éléments de commande

- 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 fentes de ventilation!***



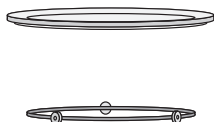
Cavité et porte dotée d'un dispositif de sécurité

- 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



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

Rangement/ Entretien



Rangement

En cas de non utilisation, débrancher l'appareil.

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.

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.



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 représenter un danger pour l'utilisateur.

Toute responsabilité en cas de dommages dus à des réparations non conforme est déclinée et la garantie s'annule.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous à votre MIGROS-Service le plus proche.

Important: si l'appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, s'il présente un dommage ou s'il est tombé, il faut immédiatement le débrancher.

Français

Problème	Cause possible	Solution	page
L'appareil ne se met pas en marche	- fiche non insérée dans la prise	- débrancher. Après 10 secondes, rebrancher	10
	- le fusible saute et l'interrupteur automatique se déclenche	- faire changer le fusible par MIGROS-Service	22
	- prise défectueuse	- tester la prise avec d'autres appareils	
	- porte mal fermée	- bien fermer la porte	12
	- 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 à 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	27
La base tournante fait du bruit lorsqu'elle fonctionne	- les roulettes ou le fond de la cavité sont sales	- nettoyer la base tournante	29
Le four micro-ondes dérange la réception TV et radio	- la réception radio et TV est dérangée, cela est normal, il ne s'agit pas d'un problème et ce n'est pas dangereux	- placer le micro-ondes assez loin des appareils radio et TV	2, 7
L'éclairage interne est faible	- lors d'un fonctionnement à puissance réduite, cela est normal		

32 Problèmes

Problème	cause possible	solution	page
De la vapeur se concentre sur la porte et sort par les fentes de ventilation	– pendant la cuisson de la vapeur s'échappe des aliments et sort par les fentes de ventilation. Elle peut s'accumuler sur la porte, cela est normal et pas dangereux.	– ce n'est pas un problème	
L'appareil a été mis en route par inadvertance sans aliments		– appuyer deux fois sur «Stop/Clear»	10, 11

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!)

Tension de réseau	230 V / 50 Hz
Puissance	1400 W
Puissance micro-ondes <i>min.</i>	180 W
Puissance micro-ondes <i>max.</i>	900 Watt
Capacité cavité	25 litres
Plateau verre tournant	ø 31.5 cm
Dimensions(I X H x P)	env. 51 x 31.5 x 51 cm
Long. cordon d'alimentation	env. 1.0 m
Poids de l'appareil	env. 18.8 kg
Matériaux	– four micro-ondes (corps) – porte de sécurité – plateau tournant – base tournante Métal Métal / verre / plastique Verre Plastique
Antiparasité	Selon normes UE
Homologation	S+ / CE
Produit garanti	2 ans
accessoires (inclus dans le prix)	Plateau verre, base tournante, grille

Français

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

Garantie



2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
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 ne sera admise.

MIGROS **Service**

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 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