

MICRO-ONDES

1.4. Remuer, tourner les aliments

Pour remuer les aliments, partez du bord extérieur vers le centre, parce que les aliments cuisent en premier lieu à l'extérieur du plat. C'est le centre qui est chauffé en dernier. Certains aliments, ragoûts en cocotte, sauces, soupes ou préparation présentant une certaine profondeur doivent être remués une ou deux fois en cours de cuisson. D'autres préparations telles que rôtis, volailles ou gâteaux peuvent exiger d'être retournés pour assurer une cuisson uniforme.

La minuterie peut être réglée pour vous rappeler de remuer ou de retourner les aliments. Si le temps de cuisson total est de 6 minutes et que vous devez remuer trois fois, réglez la minuterie sur 2 minutes. Chaque fois que la sonnerie retentit, ouvrez la porte et remuez la préparation de l'extérieur vers l'intérieur du récipient. Pour remettre en cuisson, fermez la porte et réglez à nouveau la minuterie.

1.5. Jugé du degré de cuisson

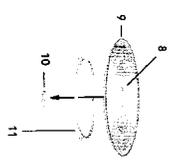
Etant donné que la surface des aliments ne dore pas comme la cuisson traditionnelle, il vous faudra apprendre à juger du degré de cuisson de certains aliments d'une nouvelle manière. Les aliments cuits aux micro-ondes doivent généralement être retirés du four avant d'être tout à fait cuits ; la cuisson s'achève pendant les quelques minutes de repos entre le moment où ils sont retirés du four et celui où ils sont servis à table.

1.6. Temps de repos

Le temps de repos varie selon le type et le volume de la préparation et ira de 2 à 3 minutes pour certains légumes à 10-15 minutes pour les rôtis et les ragoûts. Le temps de repos permet d'achever la cuisson des aliments et d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

1.7. Installation du plateau tournant

- 8. Moyen (en dessous)
- 9. Plateau tournant
- 10. Doigt d'entraînement
- 11. Anneau de rotation



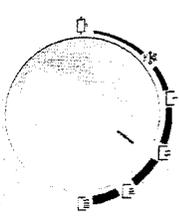
1. Ne faites pas fonctionner le four sans avoir mis le plateau tournant en place.
2. N'utilisez pas un autre plateau tournant avec ce four.
3. Si le plateau tournant est chaud, laissez le refroidir avant de le mettre dans l'eau.
4. Ne jamais placer le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être entravé.
5. L'assemblage composé du plateau en verre et de l'anneau de rotation doit toujours être utilisé pendant la cuisson.
6. Tous les aliments et les récipients contenant des aliments doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
7. Le plateau en verre tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, cela est normal.
8. Si le plateau en verre casse ou si l'assemblage de l'anneau de rotation se fend ou casse, contactez votre revendeur.

L'utilisation de ce four micro-ondes est aisée. Ci-dessous, vous trouverez les différentes étapes pour le faire fonctionner.

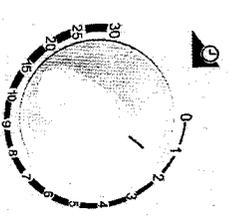
Attention : Ne pas utiliser votre four quand celui-ci est sale ou en présence d'eau condensée sur les parois qui peuvent endommager irrémédiablement le four, à sa mise en route, essuyer et laissez sécher avant utilisation.

2. PANNEAU DE CONTROLE

Le panneau de contrôle comprend deux interrupteurs de fonction. L'un est une minuterie et l'autre est un sélecteur de puissance.



• **BOUTON DE SÉLECTION DE PUISSANCE**
Utiliser ce bouton de fonction pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson. C'est la première étape pour démarrer une séance de cuisson.



• **BOUTON DE MINUTERIE**
En faisant tourner ce bouton, vous pouvez régler la durée de cuisson souhaitée jusqu'à un maximum de 30 minutes par séance de cuisson.

• **CUISSON AUX MICRO-ONDES**
Pour une cuisson exclusivement aux micro-ondes, vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance différents suivant la préparation à réaliser.

On peut augmenter le niveau de puissance en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Les niveaux de puissance peuvent être répertoriés comme suit :

Puissance	Description
100 %	Fort
85 %	Normal
66 %	Moyen
48 %	Faible
40 %	Décongélation et mijotage
17 %	Doux

MICRO-ONDE

1. Ouvrir la porte, le four ne peut pas se mettre à fonctionner si la porte est ouverte.
2. Mettre la nourriture dans un plat que vous placez sur le plateau tournant. Lorsque vous cuisinez plusieurs aliments à la fois, tels que des pommes de terre, distribuez les de manière homogène afin de laisser un espace entre celles-ci pour qu'elles cuisent uniformément.
3. Fermez la porte. A la mise en route du four, les fermetures de la porte se verrouillent en position fermée. Si la porte n'est pas correctement fermée, le four ne se mettra pas en route.
4. Le bouton du sélecteur de puissance détermine les différentes puissances d'énergie du four, ainsi que le degré de cuisson et de décongélation. Il y a 6 présélections de niveau de puissance de cuisson.
5. Placez la minuterie sur le temps adéquat : commencez par tourner le bouton au temps maximum pour revenir ensuite sur le temps désiré. Lorsque vous réglez la minuterie, la lampe du four s'allume et restera allumée durant toute la cuisson.
6. Le plateau se met à tourner avec l'émission des ondes à l'intérieur du four.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, ouvrir la porte ou ramener la minuterie sur 0.
 - La porte peut être ouverte durant le temps de cuisson. La minuterie s'arrêtera automatiquement et le four ne produira plus de micro-ondes. Lorsque la porte est refermée, la cuisson reprend jusqu'à la fin du temps restant affiché sur la minuterie.
 - Une fois la cuisson terminée, la minuterie se met sur 0.

- Fort (100 %)** : S'utilise pour la plupart des cuissons de base, pour cuire les viandes tendres, les volailles, pour le réchauffage rapide des plats.
- Normal (85 %)** : S'utilise principalement pour cuire le pain, les pâtisseries, pour rôti et pour réchauffer rapidement des plats individuels et des plats surgelés, après décongélation.
- Moyen (66 %)** : S'utilise pour la cuisson lente des plats, potées, ragouts, civets et pour les viandes moins tendres.
- Faible (48 %)** : S'utilise pour la décongélation des viandes, volailles, poissons, etc...
- Doux (17 %)** : Pour conserver les plats au chaud et pour faire monter les préparations avec levure.
- Minuterie** : 30 minutes. Avec échelle élargie de 0 à 10 minutes puis compression de l'échelle de 10 à 30 minutes.

Exemples de réglages de la puissance :

Le sélecteur de puissance vous permet de cuisiner en choisissant le niveau optimal de puissance pour les plats en cours de cuisson.

Doux

- Ramollir du fromage
- Maintenir au chaud des ragouts et plats de résistance.

Mijotage et décongélation

- Ramollir du chocolat
- Réchauffer du pain, des petits pains, des crêpes, des toasts
- Faire fondre du beurre
- Décongeler les fruits
- Réchauffer de petites rations d'aliments
- Décongeler la viande, la volaille, les fruits de mer
- Achèver la cuisson des ragouts en cocotte, plats mijotés et de certaines sauces
- Cuire la plupart des aliments en petite quantité

Moyen

- Cuisson de morceaux de viande dans des préparations liquides ou à cuisson lente.

Normal

- Cuisson de plats mijotés et de soupes après avoir porté à ébullition
- Cuisson de crèmes pâtisseries et de pâtes.

Fort

- Cuisson de morceaux de viande, de la volaille, du poisson, des légumes et de la plupart des préparations en cocotte.
- Préchauffage du plat à brunir
- Faire bouillir de l'eau
- Epaisir certaines sauces.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteindre le four et retirer la fiche électrique de la prise murale avant de procéder au nettoyage.
2. Maintenir l'intérieur du four propre. Nettoyer les éventuelles projections d'aliments ou de liquides qui ont adhéré aux parois du four avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si le four est très sale. Éviter d'utiliser un vaporisateur et d'autres produits de nettoyage abrasifs étant donné qu'ils peuvent tacher et rayer la surface de la porte ou éliminer sa brillance.
3. Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Afin d'éviter d'endommager les éléments de fonctionnement à l'intérieur du four, il faut éviter l'introduction d'eau dans les orifices de ventilation.
4. Nettoyer fréquemment les côtés de la porte et de la fenêtre d'observation, les joints de la porte et les parties adjacentes à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer les traces de projections d'aliments ou de liquides. Ne pas utiliser un détergent abrasif.
5. Éviter que le tableau de contrôle n'entre en contact avec de l'eau. Nettoyer avec un chiffon doux humide. Lors du nettoyage du tableau de contrôle, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter le démarrage accidentel du four.
6. Au cas où de la vapeur s'accumulerait à l'intérieur du four ou autour de la face externe de la porte du four, sécher avec un chiffon doux. Cette situation peut se produire lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité élevée et il s'agit d'une situation normale.
7. Il faut retirer de temps à autre le plateau en verre pour le nettoyer. Laver le plateau dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.