

# MICRO-ONDE

## 1.4. Remuer, tourner les aliments

Pour remuer les aliments, partez du bord extérieur vers le centre, partez 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 sauce, soupes ou préparations 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 cuit 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 mangés du four avant d'être tout à fait cuits, la cuisson s'achève pendant les quelques minutes de repos et au moment où ils sont retirés du four et avant qu'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. Moteur (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 nettoyer ou 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 sûre. Cependant, vous devez respecter les différentes étapes pour le faire fonctionner.

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

## 2. PANNEAU DE CONTRÔLE



Le panneau de contrôle comprend de-ci interrupteur 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 les niveaux 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 représentés comme suit :

	Puissance	Description
	100 %	Fort
	80 %	Normal
	60 %	Moyen
	40 %	Faible
	40 %	Décongélation et mijotage
	17 %	Doux

# MICRO-ONDE

1. Ouvrir la porte du four au plus tôt possible à l'arrêt de la cuisson et de que les aliments sont chauds. Ne pas ouvrir la porte du four avant que les aliments soient complètement refroidis. Les plats chauds peuvent brûler les mains et les yeux. Ne pas toucher les parties chaudes du four.
2. Fermer la porte du four à la fin de la cuisson et laisser les aliments refroidir pendant quelques minutes avant de servir.
3. Fermer la porte du four à la fin de la cuisson et laisser les aliments refroidir pendant quelques minutes avant de servir.
4. Le bouton de sélection de fonction est utilisé pour sélectionner les différents programmes de cuisson. Il est situé sur le panneau de contrôle et est utilisé pour sélectionner le programme de cuisson.
5. Placer la minuterie sur le bouton de sélection de fonction pour sélectionner le programme de cuisson. Le bouton de sélection de fonction est utilisé pour sélectionner le programme de cuisson.
6. Le plateau en verre à tourner avec l'anneau de rotation doit toujours être utilisé pendant la cuisson.
7. Tous les aliments et les récipients contenant des aliments doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson. 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.

- Fort (100 %)** : Utiliser pour la cuisson des plats chauds, des légumes, des légumes secs, des légumes secs, des légumes secs.
- Normal (80 %)** : Utiliser pour la cuisson des plats chauds, des légumes, des légumes secs, des légumes secs, des légumes secs.
- Moyen (60 %)** : Utiliser pour la cuisson des plats chauds, des légumes, des légumes secs, des légumes secs, des légumes secs.
- Faible (40 %)** : Utiliser pour la cuisson des plats chauds, des légumes, des légumes secs, des légumes secs, des légumes secs.
- Décongélation et mijotage (40 %)** : Utiliser pour la cuisson des plats chauds, des légumes, des légumes secs, des légumes secs, des légumes secs.
- Doux (17 %)** : Utiliser pour la cuisson des plats chauds, des légumes, des légumes secs, des légumes secs, des légumes secs.

**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**  
- Rôtir du fromage  
- Maintenir au chaud des légumes et plats de résistance

## Mijotage et décongélation

- Mijotage**  
- Rôtir du fromage  
- Maintenir au chaud des légumes et plats de résistance
- Décongélation**  
- Rôtir du fromage  
- Maintenir au chaud des légumes et plats de résistance

**Moyen**  
- Rôtir du fromage  
- Maintenir au chaud des légumes et plats de résistance

**Normal**  
- Rôtir du fromage  
- Maintenir au chaud des légumes et plats de résistance

**Fort**  
- Rôtir du fromage  
- Maintenir au chaud des légumes et plats de résistance

## 3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyer le four et retirer le fait défectueux de la porte ouverte avant de procéder au nettoyage.
2. Nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation. Nettoyer les surfaces intérieures du four après chaque utilisation. Nettoyer les surfaces intérieures du four après chaque utilisation.
3. Les surfaces extérieures doivent être nettoyées régulièrement. Nettoyer les surfaces extérieures du four après chaque utilisation.
4. Nettoyer fréquemment les joints de la porte et de la fenêtre de ventilation. Nettoyer les joints de la porte et les parties adjointes à l'aide d'un chiffon humide afin d'éviter les fuites de vapeur et d'assurer une bonne circulation de l'air.
5. Éviter que les surfaces de contrôle soient en contact avec de l'eau. Nettoyer avec un chiffon 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 le sélecteur de puissance ou la minuterie du four ou autour de la porte du four se détachent, ne pas utiliser le four. 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. Si vous remarquez des problèmes ou si le plateau en verre se casse, contactez votre revendeur.