

## doméos

Four à micro-ondes 23 litres mécanique Ref : MO 13 DOM (23MX09)

**Notice d'utilisation** 

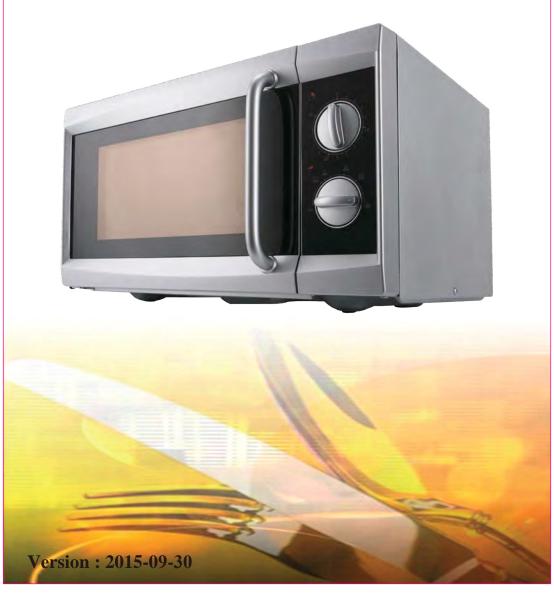


TABLE DES MATIERES		
INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES	1	
MISE EN GARDE	7	
DEBALLAGE DU FOUR	7	
PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER UNE		
EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES	8	
INSTALLATION DE L'APPAREIL	9	
VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT	10	
PRECAUTIONS DE SECURITE	11	
SIGNIFICATION DES SYMBOLES	17	
DESCRIPTION	18	
BOUTON DE PUISSANCE	18	
BOUTON DE MINUTERIE	18	
PREPARATION DU PLAT	18	
UTILISATION	19	
TABLEAU DE CUISSON	20	
TABLEAU DE DECONGELATION	23	
TABLEAU DE RECHAUFFAGE	25	
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	26	

# INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

MISE EN GARDE : Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE : Les liquides et autre aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes:
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel:
- les environnements de type chambre d'hôtes.

Hauteur minimale d'espace libre nécessaire pour permettre une bonne ventilation :

- 30cm au dessus de la surface supérieure du four
- 10cm sur les cotés et à l'arrière

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro ondes. (récipients en verre ou céramique)

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder l'œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

1

Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

#### **NETTOYAGE**

- S'assurer que le four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Garder la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs sous peine de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties adjacentes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse.

Rincer et sécher avec soin. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de chiffon abrasif.

- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties adjacentes, le four ne devra pas fonctionner jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service après-vente.
- Ne jamais verser d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.
- L'extérieur du four est en métal peint. Le nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un chiffon doux.

Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les cotés ou à l'arrière.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

(Appareils pouvant utiliser une sonde thermique :

N'utiliser que la sonde thermique prévue pour cet appareil.)

#### Installation:

Cet appareil est destiné à être posé librement.

Ne pas encastrer ni placer dans un meuble.

S'assurer que rien n'obstrue les bouches de ventilation sur les cotés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Eviter de placer le four près de tout autre appareil générant une source de chaleur.

Ne pas installer le four à l'air libre ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds.

Ne pas placer le four près d'un poste radio ou de télévision, le champ magnétique du four pouvant créer des interférences et parasites.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## Fixation de type Y:

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.

Compatibilité électromagnétique (C.E.M.) :

Cet appareil est un appareil de Groupe 2 qui produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière. Il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

Veiller à ne pas mettre l'appareil et son câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou de sources d'eau, ou sur un angle vif.

Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

ATTENTION : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

L'appareil a été conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local, conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.

L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher ou déplacer l'appareil.

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, après chaque utilisation ou en cas de coupure de courant.

Ne jamais plonger ou passer l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.

L'appareil doit être utilisé à l'intérieur uniquement et toujours sous surveillance.

Ne pas utiliser l'appareil s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents (câble, prise de courant, fuites, ...) ou s'il présente des défauts de fonctionnement.

Ne pas démonter l'appareil : le faire examiner par un service après vente agréé.

Toujours éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation :

- s'il reste sans surveillance,
- après chaque utilisation,
- avant montage, démontage ou nettoyage,
- pour le déplacer,
- s'il ne fonctionne pas normalement.

En ce qui concerne les détails pour nettoyer les joints de porte, les cavités et les parties adjacentes, référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ci-après de la notice.

Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

## MISE EN GARDE

ATTENTION
RAYONNEMENT DE
MICRO-ONDES
NE PAS S'EXPOSER AU RAYONNEMENT DU
GENERATEUR
DE MICRO-ONDES OU AUTRES PARTIES CONDUISANT
L'ENERGIE.

## DEBALLAGE DU FOUR

Après avoir déballé votre appareil, examinez-le avec soin pour savoir s'il n'a pas subi de dommages visibles durant le transport. Si l'appareil a subi des dommages visibles comme la déformation de la porte, ne pas l'utiliser mais appeler un technicien du Service Après-Vente. Déballez complètement l'appareil en enlevant toutes les protections situées à l'intérieur du four.

## PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICROONDES

- Ne pas chercher à faire fonctionner le four lorsque sa porte est ouverte. Il est essentiel de ne pas annuler ou apporter des modifications aux dispositifs de verrouillage.
- 2. Ne mettre aucun objet entre la façade du four et la porte.
- 3. Evitez la formation de dépôt de salissure, d'aliments ou de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité de la fermeture.
- 4. Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement recommandé de fermer correctement la porte du four pour qu'aucune déformation n'apparaisse sur les pièces suivantes :
  - Porte
  - Gonds et loquets de fermeture
  - Joints et surfaces d'étanchéité

## **INSTALLATION DE L'APPAREIL**

- 1. Placez le four sur une surface plate. Ne pas installer ce four à l'air libre, ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds. Ne pas encastrer ce four.
- 2. Enlevez tout emballage à l'intérieur du four.
- 3. Avant d'utiliser le four, nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide.
- 4. Branchez l'appareil sur une prise domestique du secteur 230-240V ~50Hz, équipée d'une prise de terre.

## VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

## <u>Vérifiez ensuite que le four fonctionne correctement.</u>

- 1. Placez dans le four l'anneau plastique avec ses roulettes, puis posez le plateau en verre sur l'axe central d'entraînement. Attention : ce plateau en verre est fragile.
- 2. Placez un verre d'eau dans l'appareil sur le plateau en verre.
- 3. Fermez la porte correctement.
- 4. Tournez le bouton de sélection de puissance microondes sur la position maximale, et le bouton de minuterie sur une demi-minute. La lampe interne s'allume, le plateau se met à tourner, et les ondes internes réchauffent alors le verre d'eau pendant 30 secondes.
- 5. En fin de cuisson, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête.
- 6. Si le four fonctionne bien, l'eau doit être chaude.
- 7. Si le four ne fonctionne pas, n'essayez pas de réparer vous-même cet appareil, mais retournez-le au Service Après-Vente du magasin où vous l'avez acheté.

## PRECAUTIONS DE SECURITE

## USTENSILES :

- Utilisez des récipients en verre ou en céramique.
- Pour des temps de cuisson courts, des récipients en plastique ou carton peuvent être utilisés, ainsi que des plats surgelés sous film plastique, sous réserve que ces films aient été percés avec une fourchette au préalable pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Tout ustensile métallique est à proscrire. En effet, les objets métalliques provoquent des étincelles ou des flashs qui peuvent conduire à de sérieux dommages sur votre appareil. Ne pas mettre les aliments dans des boîtes ou sous papier d'aluminium.
- Ne pas utiliser de récipients en bois, ils pourraient se consumer.
- Ne pas utiliser de vaisselle en métal, fonte ou en faïence ayant des parties même minimes en métal (y compris argent ou or), votre appareil pourrait être endommagé.
- De manière générale, ne jamais mettre de récipients fermés qui peuvent exploser par la chaleur si le couvercle n'est pas retiré ou par absence d'ouverture.
- Ne pas ranger d'ustensiles de cuisine ou de papier dans ce four.

La liste ci-dessous constitue un guide indicatif pour vous aider à sélectionner les ustensiles et récipients adéquats pour une cuisson sans danger.

MATERIAUX DU RECIPIENT	MICRO-ONDES
Verre résistant à la chaleur	OUI
Verre non résistant à la chaleur	NON
Céramiques résistantes à la chaleur	OUI
Plastique et film plastique en cellophane	OUI
Métal	NON
Aluminium et papier d'aluminium	NON
Bois	NON
Matériaux recyclés	NON

## CUISSON :

- Prenez soin de bien centrer le plat au milieu du plateau en verre pour éviter que le plat ne vienne toucher les parois ou la porte.
- Percez avec une fourchette les pommes de terre, pommes et tout autre fruit ou légume recouvert d'une pelure, avant de les cuire.
- Ne pas faire de friture dans votre four.
- Ne pas chauffer des liquides corrosifs ou produits chimiques dans le four.
- Ne pas laisser trop longtemps de petites portions de nourriture nécessitant peu de temps de cuisson, elles seront soit trop cuites, soit brûlées.

- Ne pas utiliser ce four lorsque celui-ci est sale, ou en présence d'eau condensée sur les parois. Essuyez et laissez sécher avant utilisation.
- Ne pas faire fonctionner le four si le plateau tournant ne fonctionne pas ou sans le plateau en verre.

## ■ MISE EN GARDE :

- ATTENTION: ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide, sans aliments.
- MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne qualifiée d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.

## ■ RISQUES D'INCENDIE :

- Ne pas faire cuire un aliment dans une serviette, même si cela vous est recommandé dans certaines recettes de cuisine.
- Ne pas utiliser de papier journal ou de serviettes en papier pour la cuisson.
- Ne pas faire sécher de vêtements dans un four à

micro-ondes. En effet, si vous séchez un vêtement dans le four, vous risquez de le brûler ou de le carboniser si vous le laissez trop longtemps.

 Lorsque les aliments sont chauffés dans des récipients en matières isolantes ou en papier, surveillez le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.

## ATTENTION AUX BRULURES :

- Ne pas placer d'objets sur le dessus de l'appareil.
- La porte du four et le plateau en verre peuvent également être très chauds.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

## NETTOYAGE :

- Assurez-vous toujours que votre four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Gardez la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs car vous risqueriez de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties avoisinantes doivent être nettoyées quotidiennement

- avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez avec soin. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de chiffon abrasif.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties avoisinantes, le four ne devra pas fonctionner jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service Après-Vente.
- Ne jamais verser d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.
- L'extérieur du four est en métal peint. Nettoyez-le avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
- Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les côtés ou à l'arrière.

### ■ EN CAS DE PANNE :

En cas de problème, s'assurer que :

1. La prise de courant est correctement enfoncée et

alimentée par le courant du secteur (fusible en état), ce qui est vérifiable par le branchement d'un autre appareil en état de fonctionnement.

- 2. La porte de votre four est correctement fermée.
- 3. Le four n'est pas trop chaud (en effet, cet appareil est équipé d'une sécurité thermique qui suspend son fonctionnement tant que la température interne est trop élevée pour une cuisson sans danger). Dans ce cas, attendre le refroidissement.
- 4. Rien ne bloque la rotation du plateau tournant.

### REPARATIONS:

Si votre four ne fonctionne pas correctement, contactez un spécialiste pour toute intervention. En aucun cas, l'arrière ou toute autre pièce du four à micro-ondes ne devra être démonté, sauf par un technicien qualifié du Service Après-Vente, formé par le fabricant, pour effectuer l'entretien ou les réparations.

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Merci de les recycler dans les points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous aux autorités locales ou à votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

NE JAMAIS OUVRIR LE CAPOT. NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS RIEN A L'INTERIEUR DE LA CAVITE. CE FOUR A MICRO-ONDES N'EST DESTINE QU'A UN **USAGE DOMESTIQUE** II NE DEVRA PAS ETRE UTILISE DANS UN BUT PROFESSIONNEL, COMMERCIAL OU INDUSTRIEL.

#### SIGNIFICATION DES SYMBOLES



#### Lire le manuel de l'utilisateur :

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.



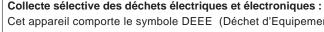
#### Instructions de sécurité :

Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.



#### Protection de classe I:

Appareil muni d'une prise de terre sur laquelle sont connectées les parties métalliques. Brancher l'appar à une fiche reliée à la terre.





Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.

#### DESCRIPTION

- 1. Porte
- 2. Minuterie
- 3. Sélecteur de puissance
- 4. Ouverture de la porte



#### **BOUTON DE PUISSANCE**

***	FORT	S'utilise pour la plupart des cuissons de base, pour cuire les viandes tendres, les volailles, pour le réchauffage rapide des plats.	
<u>;;;</u>	MOYEN	S'utilise principalement pour cuire le pain, les pâtisseries, pour rôtir et réchauffer rapidement les plats individuels et des plats surgelés, après décongélation.	
<u> </u>	DOUX	S'utilise pour la cuisson lente des plats, potées, ragoûts, civets et pour les viandes moins tendres.	
<u> </u>	TRES DOUX	Cuissons lentes.	
***	DECONGELATION	S'utilise pour la décongélation des viandes, volailles, poissons, etc.	
~	FAIBLE	S'utilise pour conserver les plats chauds et faire monter les préparations avec levure.	



#### **BOUTON DE MINUTERIE**

La minuterie est graduée de 0 à 30 minutes.



#### PREPARATION DU PLAT

- Placez le plat avec les aliments sur le plateau en verre.
- S'assurer que le plat est bien placé au milieu.
- Refermez la porte, en s'assurant que les verrous de fermeture s'enclenchent bien, que la porte est bien fermée et que rien ne vient s'insérer dans la porte.

#### **UTILISATION**

#### **BRANCHEMENT SUR LE SECTEUR:**

• Branchez la prise de l'appareil sur une prise murale du secteur  $230-240 \, \text{V} \sim 50 \, \text{Hz}$  de  $10-16 \, \text{A}$ .

#### **MISE EN MARCHE:**

- Sélectionnez le niveau en plaçant le bouton de puissance sur le réglage adéquat, selon votre habitude, les conseils ci-dessus ou dans le doute, après avoir consulté les tableaux et conseils de cuisson en fin de ce manuel.
- Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de minuterie entre 0 et 30 minutes.

#### **SUSPENSION:**

- La cuisson est suspendue à l'ouverture de la porte et reprend à la fermeture.
- Vous pouvez donc de temps à autre vérifier la cuisson des aliments.

#### FIN DE CUISSON:

• En fin de cuisson, la minuterie revient à zéro et une courte sonnerie se fait entendre. Il convient de faire attention en prenant les plats qui peuvent être très chauds.

## TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
BOEUF			
(500g) Boeuf haché	Couvercle ou Papier sulfurisé	<b>₩</b> Fort	5-7 minutes
(500g) Boulettes de viande (500g) Hamburgers (500g) Hachis de viande (500g) Boeuf braisé	Papier sulfurisé Papier sulfurisé Film plastique Couvercle	≝ Fort ≝ Fort ≝ Fort ≝ Doux	10-12 minutes 5-7 minutes 16-22 minutes 21-27 minutes
Rôtis : Bleu Saignant A point Steaks	Papier sulfurisé  Papier sulfurisé	≝ Moyen ≝ Moyen ≝ Moyen ≝ Fort	7-8 minutes/500g 8-9 minutes/500g 11-13 minutes/500g 2-4 minutes/500g
<u>PORC</u>			
Bacon 250g Saucisses Côtes de porc Rôti de porc Bas de côtes Rôti dans le jambon Précuit Cru Tranches de jambon cru 750g à 1kg Jambonneau 750g à 1kg	Serviette en papier Papier sulfurisé Papier sulfurisé Papier sulfurisé Papier sulfurisé Film plastique Papier sulfurisé Film plastique	學 Fort 學 Fort 學 Fort 學 Fort 學 Doux 學 Doux 例 Moyen	45sec -1 minutes/tranche 2-4 minutes 11-13 minutes/500g 12-14 minutes/500g 8-10 minutes/500g 12-15 minutes/500g 14-19 minutes/500g 18-26 minutes/500g
MOUTON			
Rôti épaule/gigot	Papier sulfurisé	<b>≝</b> Moyen	9-11 minutes/500g
<u>VEAU</u>			
Rôti dans l'épaule	Papier sulfurisé ou film plastique	₩ Moyen	10-11 minutes/500g
Côtelettes veau/mouton 3 à 4 pièces	Papier sulfurisé	<b>≌</b> Fort	9-11 minutes

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
VOLAILLE			
Poulet (morceaux) Poulet entier  Poule au pot Poulet Canard entier Canard (morceaux) Blancs de dinde	Papier sulfurisé Sac de cuisson ou Papier sulfurisé Couvercle Papier sulfurisé Papier sulfurisé Papier sulfurisé Film plastique	響 Fort 等 Fort 等 Fort 影 Moyen 等 Fort 等 Moyen 等 Fort 的 Moyen	2-3 minutes/pièce 8-9 minutes/500g 9-10 minutes/500g 13-15 minutes/500g 7-9 minutes/500g 10-12 minutes/500g 4-5 minutes/pièce 9-10 minutes/500g
POISSONS ET CRUSTACES			
500g. Filets	Papier sulfurisé ou film plastique	<b>≌</b> Fort	8-10 minutes
500g. Poisson entier 500g. Palourdes/Huîtres	Film plastique Film plastique	≝ Fort ≝ Fort	5-8 minutes 3-5 minutes
500g. Coq. St-Jacques 500g. Crevettes	Film plastique	Fort	5-7 minutes
décortiquées non décortiquées	Film plastique Film plastique	≝ Fort ≝ Fort	6-8 minutes 9-12 minutes
2 Pattes de crabes	Papier sulfurisé	Fort	5-8 minutes
(250/280g. chacune) Homard entier (450/900g.)	Papier sulfurisé	<b>≝</b> Fort	10-15 minutes
2 Queues de homard (225/280g. chacune)	Papier sulfurisé	<b>₩</b> Fort	6-8 minutes
OEUFS ET FROMAGE			
Oeufs brouillés Oeufs pochés Omelette Quiche (de 22 cm)	Papier sulfurisé Papier sulfurisé	≝ Fort ≝ Fort ≝ Fort	60/90 secondes/oeuf 60/75 secondes/oeuf 60/90 secondes/oeuf fondre le beurre
pour la pâte à tarte pour le remplissage Flan, crème renversée (20 x 20 cm)		≝ Moyen ≝ Fort ≝ Doux	6-8 minutes 2-4 minutes 20-25 minutes

20 21

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
LEGUMES			
Légumes (1 à 2 gammes) (60ml d'eau) Pommes de terre	Couvercle Fort ou film plastique		8-16 minutes
Cuites Bouillies (240ml d'eau)	Couvercle	≝ Fort ≌ Fort	9-12 minutes 16-20 minutes
2 Epis de maïs Frais dans leur enveloppe	Film plastique	<b>≝</b> Fort	7-8 minutes/500g
Congelés	Film plastique	<b>≝</b> Fort	6-9 minutes/500g
RIZ, PATES ET CEREALES			
Macaronis (250g) 3/4 litre d'eau Spaghettis (500g)	Couvercle / Film plastique	<b>≝</b> Fort	17-20 minutes
1,5-2 litres d'eau	Film plastique	<b>≝</b> Fort	20-26 minutes
Pâtes aux oeufs (250g) 3/4 litre d'eau	Couvercle /	<b>≝</b> Fort	15-20 minutes
250ml Riz long grains 1/2-3/4 litre d'eau	Film plastique Couvercle / Film plastique	<b>≝</b> Fort	18-25 minutes
250ml Riz ordinaire 1/2 litre d'eau	Couvercle / Film plastique	<b>≝</b> Fort	18-20 minutes
250ml Riz minute	Couvercle /	<b>≝</b> Fort	3-6 minutes
1/2 litre d'eau 250ml Riz brun (complet) 3/4 litre d'eau	Film plastique Couvercle / Film plastique	<b>≝</b> Fort	30-35 minutes
125ml Porridge minute 1/4 litre d'eau	1 IIII plastique	<b>≝</b> Fort	2-3 minutes
1/4 litre d'eau 125ml Porridge normal 1/4 litre d'eau		<b>≝</b> Fort	3-5 minutes
125ml Corn flakes 1/2 litre d'eau		<b>≝</b> Fort	3-4 minutes
GATEAUX			
Gâteau au beurre ou au chocolat		<b>≝</b> Fort	6-8 minutes
Plat rond 22cm Couronne Petits gâteaux (6 pièces) Cookies (en barre 20cm) dans un plat carré		ë Fort ë Fort ë Fort	6-7 minutes 3-4 minutes 5-8 minutes
SOUPES			
250ml à base d'eau 250ml à base de lait		₩ Fort ₩ Fort	2-3 minutes 2-3 minutes

TABLEAU DE DECONGELATION \*\*\*

Aliments	Temps moyen	Suggestions
<u>VIANDE</u>		
Bacon	2-3 minutes	Suggestion 1 :
Saucisse de Francfort	3-5 minutes/500g	Laissez les paquets fermés lors de la
Plats de côtes	7-8 minutes/500g	décongélation. Passez aux micro-ondes jusqu'à ce que les pièces se séparent.
Rôti de	8-11 minutes/500g	Retournez la viande hachée à la moitié du
Boeuf	6-8 minutes/500g	temps de décongélation.
Porc	10-13 minutes/500g	Suggestion 2:
		Déballez le rôti et le placer dans un plat à
		décongeler jusqu'à la moitié du temps et le
Mouton	10-12 minutes/500g	retourner.
Steaks, côtes et	4-9 minutes/500g	
saucisses	4-6 minutes/500g	
VOLAILLE		
1 Poulet entier	18-22 minutes	Placez la volaille entière emballée dans le

4-6 minutes/500g

9-11 minutes/500g

6-8 minutes/500g 9-10 minutes/500g four. Enlevez l'emballage à la moitié du

temps de décongélation.

22 23

(1,25 à 1,5 kg)

(1,75 à 2,25 kg)

Pièces de volaille

Dinde

Poule Poulet

Canard

Aliments	Temps moyen	Suggestions
POISSONS ET CRUSTACES		
Filets (500g)	8-10 minutes	Laissez les filets emballés pour la décongélation. Les séparer ensuite dans l'eau froide.
Poisson entier (230-280g)	4-6 minutes	Placez le poisson dans un plat à cuisson. Le retourner à la moitié du temps de décongélation.
Petites pièces	6-8 minutes	Rincez la poche intérieure à l'eau froide. Séparez les pièces à la moitié du temps (ex. fruits de mer, crevettes, chair de crabe, huîtres, etc.).
Queues de homard (180-250g)	6-8 minutes	Ne pas les manipuler.
Homard/Crabe entiers (750g)	16-18 minutes	Retournez à la moitié du temps.
PAIN ET GATEAUX		
Pain, petits pains, petits pains au lait (200-500g)	2-4 minutes	
Beignets, quatre-quarts, mokas, choux à la crème, gâteaux à la crème (350-500g)	2-5 minutes (30 secondes/pièce)	
Tartes aux fruits, tourtes aux noix, etc. (rondes 20cm)	8-10 minutes	
Tartes à la crème Flan (400g)	2-3 minutes	
Petits gâteaux	1/2 minute par pièce	

#### **LEGUMES**

De préférence, cuire les légumes directement à partir de leur état congelé. Ajoutez une ou deux cuillerées à soupe d'eau et couvrir.

#### TABLEAU DE RECHAUFFAGE

Quantité	Aliments	Couverture	Réglage	Temps
1 Part	Repas sur assiette	Papier sulfurisé/ Film plastique	<b>≝</b> Fort	2-3 minutes
1-2 Parts	Plat en sauce	Couvercle / Film plastique	<b>ॐ</b> Fort	7-10 minutes
2-4 Parts	Tranches de viande épaisses, hamburger	Papier sulfurisé/ Film plastique	<b>ॐ</b> Fort	3-5 minutes
2-3 Parts	Tranches de viande minces, jambon, porc, veau, dinde	Papier sulfurisé/ Film plastique	<b>≝</b> Moyen	2-3 minutes
2-3 Pièces	Morceaux de poulet	Papier sulfurisé/ Film plastique	<b>≝</b> Moyen	3-4 minutes
2 Parts	Ragoût	Couvercle	≝ Moyen	9-12 minutes
2 Parts	Légumes	Couvercle / Film plastique	<b>₩</b> Fort	3-4 minutes
1-2 Pièces	Epis de maïs	Film plastique	<b>≝</b> Fort	3-4 minutes
2-3	Petits pains	Serviette en papier	<b>≌</b> Fort	1-2 minutes
1	Tarte entière		<b>≌</b> Fort	5-10 minutes
1-2	Parts de tarte		<b>≝</b> Fort	1-2 minutes
3-4	Saucisses	Papier sulfurisé	<b>≌</b> Fort	1-2 minutes
4	Hot dogs	Serviette en papier	<b>≝</b> Fort	1-2 minutes

Les conseils ci-dessus sont uniquement pour votre information. Ils dépendent de la capacité et de la puissance de votre four à micro-ondes et de votre préférence de cuisson. Il est aussi recommandé de vous référer aux conseils de préparation qui se trouvent sur l'emballage du plat congelé.

Les performances de cuisson peuvent varier en fonction de la texture et de l'aspect de la nourriture.

#### **SERVICE APRES-VENTE**

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après-Vente d'un magasin Cora. Pièces détachées non disponibles.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES			
<b>Désignation</b> Four à Micro-ondes			
Référence	MO 13 DOM		
Modèle	23MX09		
Tension et fréquence	230V ~ 50Hz		
Puissance assignée Micro-ondes	1280 W		
Puissance restituée Micro-ondes	800 W		
Fréquence micro-ondes	2450 MHz		
Classe de protection	Classe B		
Capacité	231		
Diamètre plateau tournant Ø 270 mm			
Dimensions extérieures (LxHxP)	482,8X 395X 278,2 mm		
Poids	12,3 kg		

#### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



#### MISE AU REBUT

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et mettre ainsi leur vie en danger. Informez-vous auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Importé par WESDER SAS 67 bis, rue de Seine 94140 Alfortville France

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant http://www.cora.fr/infos-conso/notices-produits

> © Copyright WESDER SAS France Droits de reproduction réservés