



**LICHTE OVEN "Solar DOM"**

**FOUR A MICRO-ONDES "Solar DOM"**

**LIGHT OVEN "Solar DOM"**

**GEBRUIKERSHANDLEDING  
MANUEL D'UTILISATION  
OWNER'S MANUAL**

LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEDING AANDACHTIG ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.  
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.  
PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

**MP-9483SL**

# Précautions

## Précautions à prendre pour éviter toute exposition excessive aux ondes.

Il est impossible d'utiliser votre micro-ondes avec la porte ouverte en raison des dispositifs de sécurité prévus dans le mécanisme de la porte. Ces dispositifs de sécurité interrompent automatiquement toute cuisson lorsque la porte est ouverte, pour éviter toute exposition nuisible aux ondes.

**Il est important de ne pas manipuler les dispositifs de sécurité.**

Ne mettez pas d'objets entre la façade du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler d'aliments ou de résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. La porte du four doit obligatoirement fermer correctement et il ne doit y avoir aucun dommage au niveau : (1) de la porte (déformation), (2) des charnières et des systèmes de verrouillage (cassés ou desserrés), (3) des joints de porte et des surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien qualifié.

## Avertissement

Lorsque vous réchauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, une ébullition soudaine du liquide chaud peut se produire avec retard. Pour éviter cela, prenez les précautions suivantes :

- 1 Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.
- 2 Ne chauffez pas à outrance.
- 3 Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.
- 4 Après avoir réchauffé les liquides, laissez les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement (en particulier le contenu des biberons et des petits pots pour bébés) et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés). Faites attention lorsque vous manipulez le récipient.

## Avertissement

**Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.**

## Comment fonctionne le micro-ondes

Les micro-ondes constituent une forme d'énergie similaire aux ondes de radio et de télévision et à la lumière du jour. Normalement, les micro-ondes se dirigent vers l'extérieur lorsqu'elles traversent l'atmosphère et elles disparaissent sans effet. Toutefois, les fours à micro-ondes ont un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, fournie au tube magnétron, est utilisée pour créer les micro-ondes.

Ces ondes pénètrent dans la zone de cuisson par des ouvertures dans le four.

Un plateau tournant est situé sur la partie inférieure du four. Les ondes ne peuvent pas passer à travers les parois métalliques du four, mais elles peuvent passer à travers certains matériaux, tels que le verre, la porcelaine et le papier : ce sont les matériaux dans lesquels sont fabriqués les récipients spécial micro-ondes.

Les ondes ne chauffent pas le contenant, bien que les récipients finissent par se réchauffer en raison de la chaleur générée par les aliments.

## Un appareil très sûr

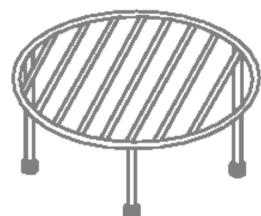
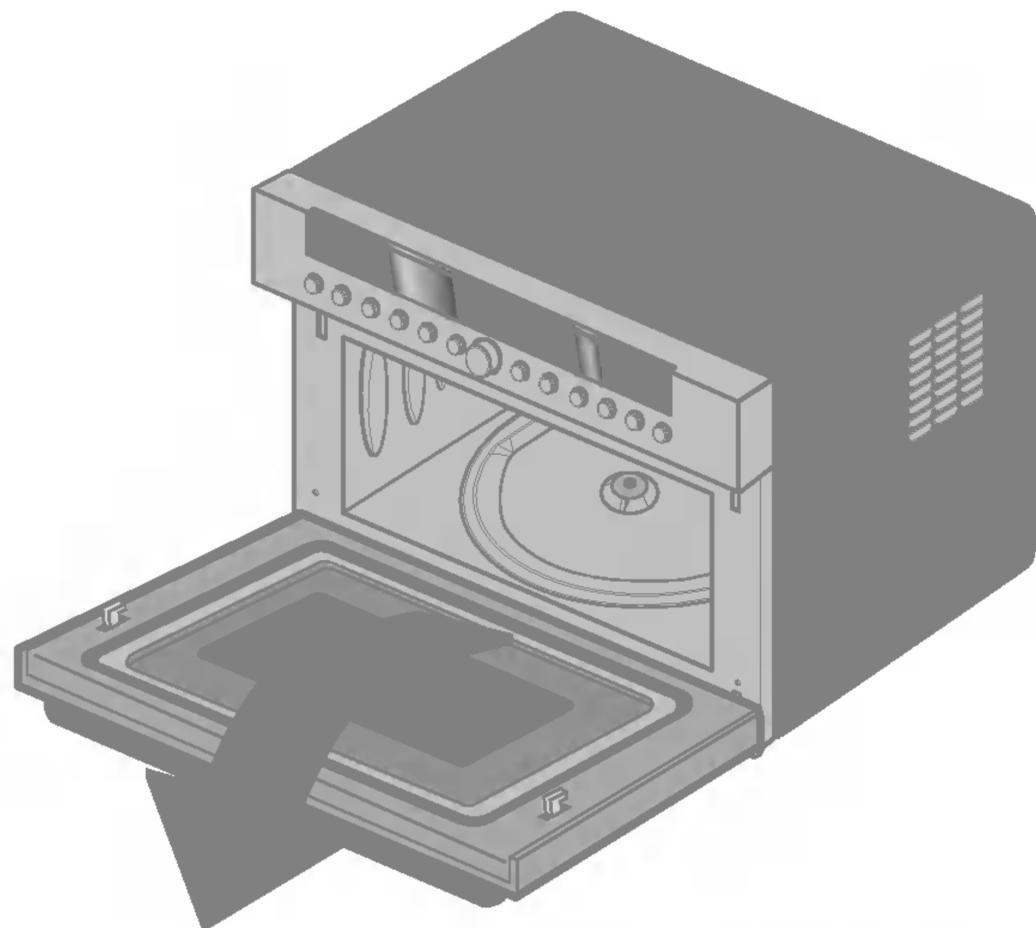
**Votre four, le Solar DOM, est l'un des appareils les plus sûrs de tous les appareils domestiques. Lorsque la porte est ouverte, le four ne produit plus d'ondes. L'énergie des micro-ondes est convertie entièrement pour réchauffer les aliments lorsque les ondes pénètrent les aliments, ne laissant aucune énergie <restante> qui pourrait être nuisible pour vous lorsque vous mangez ces aliments.**

Précautions	35
Sommaire	36
Déballage et installation	37 ~ 38
Bandeau de commande	39
Réglage de l'horloge	40
Sécurité enfant	41
Chaleur tournante cuisson	42
Cuisson combinée rapide	43 ~ 45
Cuisson automatique rapide	46 ~ 50
Décongélation	51 ~ 52
Gril Cuisson	53
Micro-Ondes	54
Niveau de puissance	55
Enchaînement de deux cycles de cuisson	56
Cuisson préférence	57 ~ 58
Quick Start	59
Touche Plus ou Moins	60
Listes des tests EN 60705	61
Consignes importantes de sécurité	62
Ustensiles spécifiques micro-ondes	63
Caractéristiques des aliments et cuisson au four à micro-ondes	64 ~ 65
Questions et réponses	66
Informations relatives aux prises/ Spécifications techniques	67

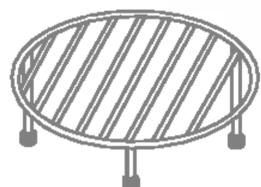
# Déballage et installation

En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four. Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage. Vérifiez que votre four n'a pas été endommagé lors du transport.

- 1** Déballez votre four et placez-le sur une surface plate.



**GRILLE HAUTE**  
(Mode grill)

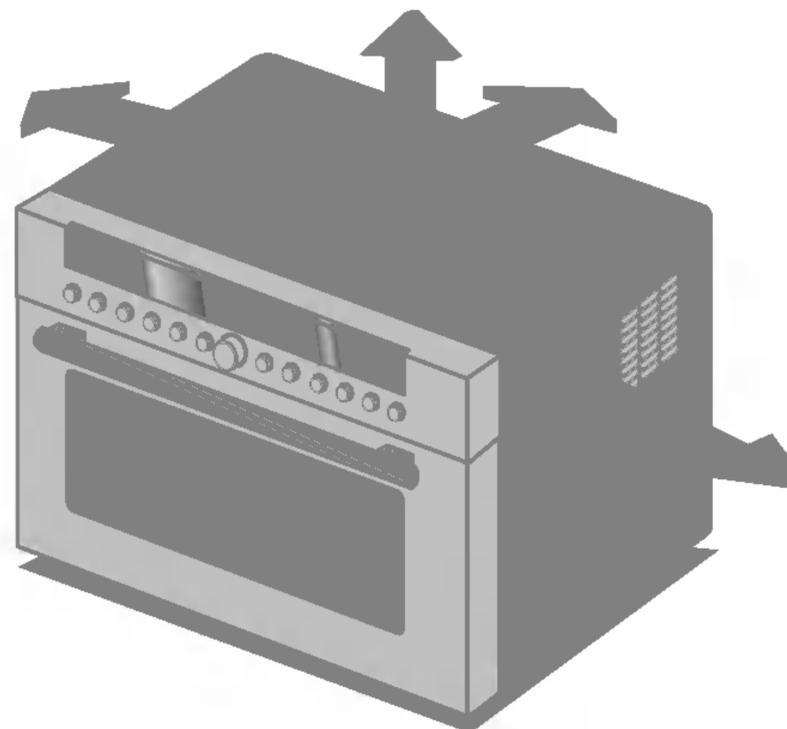


**GRILLE BASSE**  
(Mode micro-ondes et  
chaleur tournante)



**PLATEAU  
METALLIQUE**  
(Pour la  
décongélation)

- 2** Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 30 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière pour assurer une bonne ventilation. La façade du four doit être au minimum à 8 cm et au maximum à 22 cm du bord de la surface pour éviter tout basculement. Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ ou le côté du four. Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.

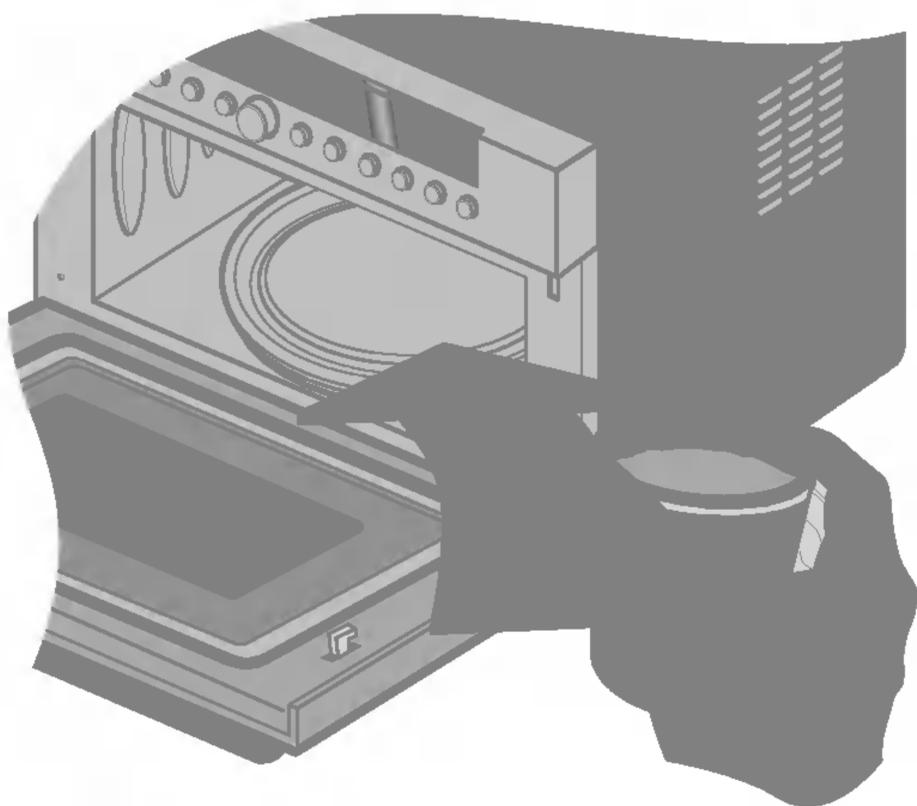


- \* **CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES (TRAITEURS).**
- \* **CE FOUR PEUT ETRE ENCASTRE .**
- \* **UTILISER LE KIT D' ENCASTREMENT FABRIQUE PAR LG ELECTRONICS.**

**3** Branchez votre four sur une prise standard. Assurez-vous que votre four est le seul appareil à être branché sur cette prise. **Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez la fiche, puis rebranchez-la.**

**4** Ouvrez la porte de votre micro-ondes en tirant sur la **POIGNEE DE PORTE**. Placez le **PLATEAU METALLIQUE** dans le four.

**5** Remplissez un **réceptacle spécial micro-ondes** avec 300 ml d'eau. Placez le **PLATEAU METALLIQUE** et fermez la porte du four. Si vous avez des doutes sur le type de réceptacles à utiliser, reportez-vous à la page 63.



**6** Appuyez sur la touche **Stop**

/ **Annulation**, puis appuyez six fois sur la touche



**Start/ Quick Start**

pour régler le temps de cuisson à 3 minutes. Chaque fois que vous appuyerez sur cette touche, vous entendrez un BIP. Votre four se mettra en route avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la sixième fois ; ne vous inquiétez pas, c'est normal.

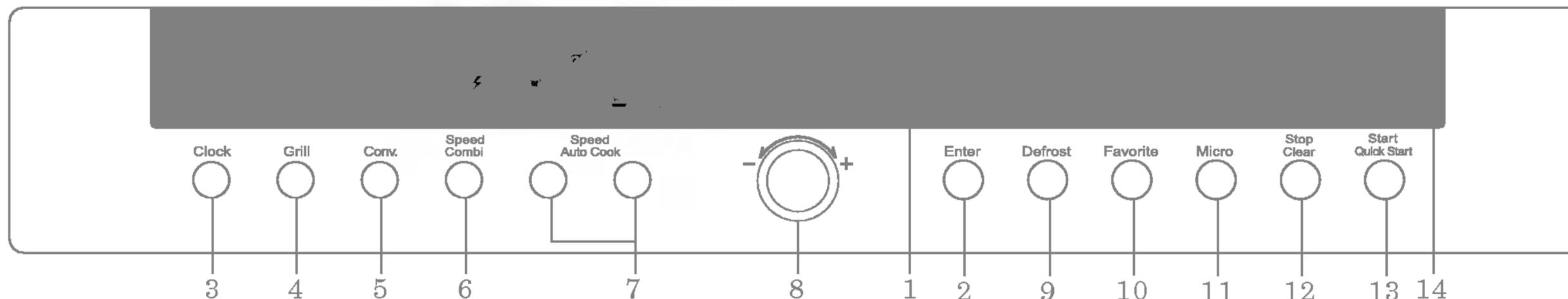
**7** **L'AFFICHEUR** commencera le compte à rebours de 3 minutes.

Lorsqu'il atteint 0, un BIP est émis. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne, l'eau doit être chaude. **Lorsque vous déplacez le réceptacle, faites attention, il peut être chaud.**



**VOTRE FOUR EST MAINTENANT INSTALLE**

# Bandeau de commande



1. **Afficheur** : Indique l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance et les types de cuisson.
2. **Enter** : Détermine le type de cuisson, le niveau de puissance du micro-ondes et la température.
3. **Horloge** : Vous pouvez régler l'heure.
4. **Gril** : Vous pouvez sélectionner la fonction gril.
5. **Chaleur tournante** : Vous pouvez sélectionner la température et le temps de cuisson.
6. **Cuisson combinée rapide** : Vous pouvez sélectionner les types de combinaison.
7. **Cuisson automatique rapide** : Speed auto cook vous permet de cuisiner rapidement la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.
8. **Sélecteur** :
  - Vous pouvez régler le temps de cuisson, la température, le poids et le type de cuisson.
  - Suivant que vous utilisez la fonction automatique ou manuelle, vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson à tout moment en tournant le sélecteur (sauf en mode décongélation).
9. **Décongélation** : Vous pouvez sélectionner le type d'aliments ainsi que le poids de ceux-ci.

10. **Cuisson préférence** : Vous pouvez enregistrer un programme de cuisson dans la mémoire de votre four - jusqu'à 9 programmes différents (FA-1 ~FA-9).
11. **Micro** : Vous pouvez sélectionner cinq positions de puissance différentes.
12. **Stop/ Annulation** : Vous pouvez arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure.
  - Appuyez une fois sur Press Stop/ Clear, tous les symboles s'affichent dans la fenêtre.
  - Appuyez de nouveau sur Stop/ Clear Button, tous les symboles disparaissent.
13. **Start/ Quick Start** :
  - Pour commencer la cuisson sélectionnée, appuyez une fois sur cette touche.
  - La fonction Quick Start vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de cuisson sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE), d'un simple appui sur la touche.
14. **Symbole** : Vous pouvez voir tous les symboles en appuyant sur la touche "Stop/ Clear" et supprimer tous les symboles en appuyant une deuxième fois sur cette touche (tous les symboles disparaîtront automatiquement après 15 secondes). Un clignotement vous guidera jusqu'à la prochaine étape de réglage de la cuisson, le symbole du mode de cuisson sélectionné s'affichera dans la fenêtre.

# Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge soit sur 12 heures, soit sur 24 heures.

L'exemple suivant vous montre comment régler l'heure : par exemple 14:35, si vous utilisez le format 24 heures. Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages de votre four.



## REMARQUE : Les informations clignotent

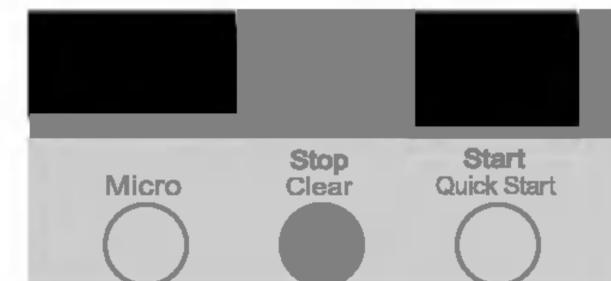
**Pour régler le mode, un clignotement vous guidera jusqu'à la prochaine étape.**

Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après avoir été coupé, un " 0 " s'affichera ; vous devez réinitialiser l'horloge.

Si des symboles étranges apparaissent sur l'horloge (ou l'afficheur), débranchez votre four, puis rebranchez-le et réinitialisez l'horloge.

Assurez-vous que vous avez bien suivi les conseils donnés dans ce manuel pour la réinitialisation de votre four.

Appuyez sur **Stop/ Clear**.



Appuyez sur **Clock**.

(Si vous souhaitez régler le format 12 heures, appuyez une autre fois sur la touche **Clock**. Si vous souhaitez modifier différentes options après avoir réglé l'horloge, il faut débrancher l'appareil, puis le rebrancher.)



Tournez le bouton jusqu'à ce que " 14:00 " apparaisse.

Appuyez sur **Start Quick Start** pour confirmer l'heure.



Tournez le bouton jusqu'à ce que " 14:35 " apparaisse.

Appuyez sur **Start Quick Start**.  
Les chiffres commencent à défiler sur l'horloge.



# Sécurité

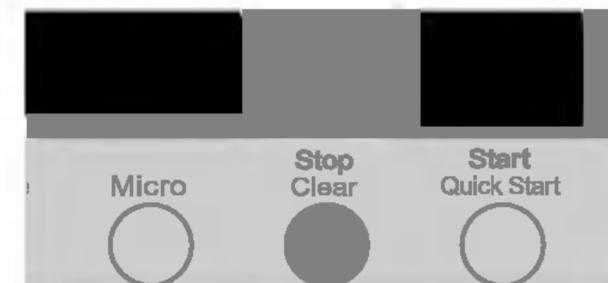
## Enfant



Votre four possède une fonction qui permet d'éviter les accidents.

Une fois la sécurité enfant activée, aucune fonction ne peut être utilisée et aucune cuisson ne peut être effectuée. Toutefois, votre enfant peut quand même ouvrir la porte du four.

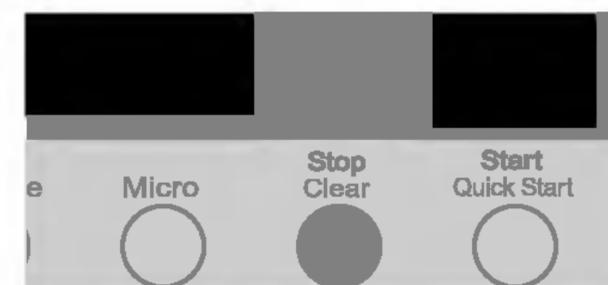
Appuyez sur la touche **Stop/ Clear**.



Appuyez sur la touche **Stop/ Clear** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un BIP soit émis.

La sécurité est maintenant activée.

L'heure disparaîtra, mais réapparaîtra quelques secondes plus tard.

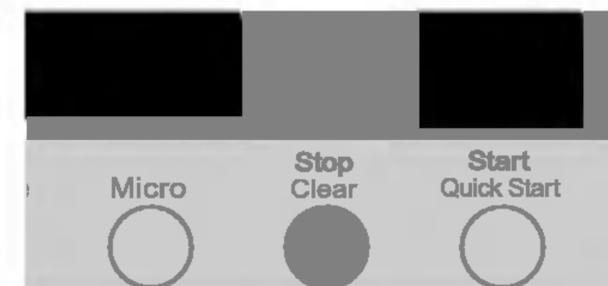


Si on appuie sur la touche, "L" apparaîtra.



Pour désactiver la **SÉCURITÉ ENFANT**, appuyez sur la touche **Stop/ Clear** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que "L" disparaisse.

Lorsque la touche est relâchée, vous entendrez un BIP.



# Chaleur tournante

## Cuisson

L'exemple suivant vous montre comment utiliser la chaleur tournante pour cuisiner certains aliments pendant 50 minutes à 220 °C.

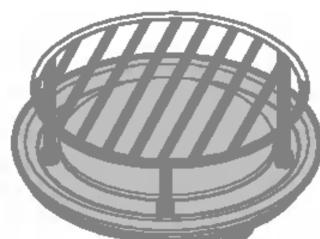
En mode Chaleur tournante, la température du four peut varier entre 40 °C et 100 °C~250 °C.

Le four possède une fonction de fermentation, à une température de 40 °C. Attendez que le four refroidisse car vous ne pouvez pas utiliser la fonction de fermentation si la température est supérieure à 40 °C.

Il faudra quelques minutes pour que votre four atteigne la température sélectionnée.

Une fois la température adéquate atteinte, votre four émet un BIP sonore. Placez alors les aliments dans le four et commencer la cuisson.

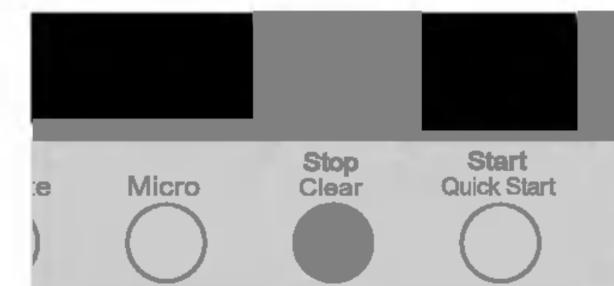
**La grille basse doit être utilisée pour la cuisson en mode Chaleur tournante.**



1. Placez les aliments dans le four.



2. Placez le sélecteur sur Chaleur tournante.



Appuyez sur le bouton Chaleur tournante.



Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "220 °C" apparaisse.

Appuyez sur le bouton Chaleur tournante.



Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "220 °C" apparaisse.



Appuyez sur le bouton pour confirmer la température.



Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "50 min" apparaisse.



Appuyez sur le bouton "Pr-H".



Appuyez sur le bouton "Pr-H" et retirez les gants pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.

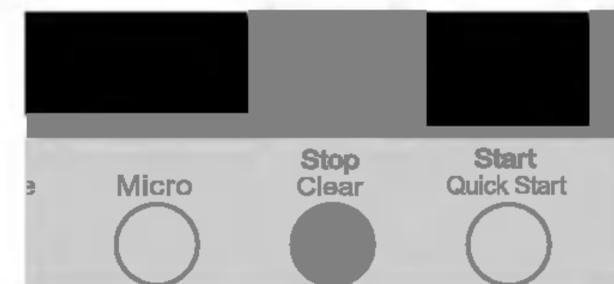


# Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance micro de 360 W et gril pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi (Co-1, 2, 3) Appuyez sur **Stop Clear**.



Votre four possède une fonction de cuisson Combi qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance de chauffe et le micro-ondes en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments.

Vous pouvez choisir entre trois types de niveaux de puissance (180 W, 360 W et 600 W) en mode Speed combi.

### \* Type de Cuisson combinée rapide

Co-1 **1** Gril-1 + Puissance micro-ondes

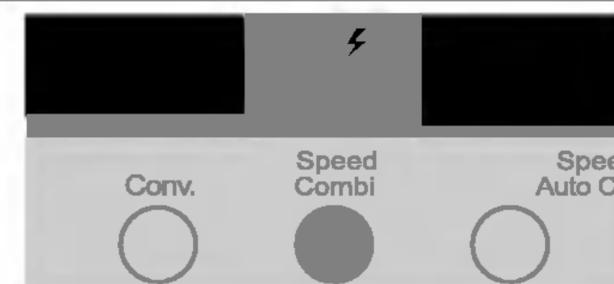
Co-2 **2** Gril-2 + Puissance micro-ondes

Co-3 **3** Gril-3 + Puissance micro-ondes

Co-4 **4** (Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes

Co-5 **5** Chaleur tournante + Puissance micro-ondes

Appuyez sur **Combi** pour sélectionner le mode gril combi



Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "Co-1" apparaisse.

Appuyez sur **Start** pour confirmer le mode gril-1.



Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360W" apparaisse.

Appuyez sur **Start** pour confirmer la puissance.



Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

Appuyez sur **Start**.

**Portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.**



\* Mode Gril : voir page 53

# Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance de 360 W et à une température de 200 °C, pour un temps de cuisson de 25 minutes.



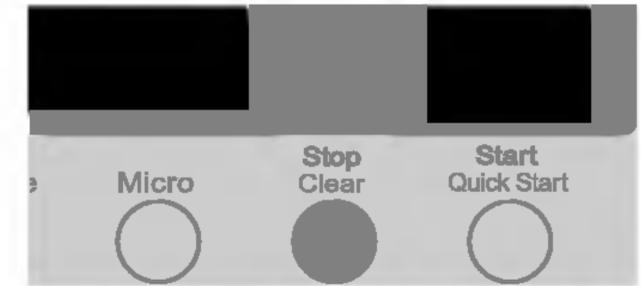
Speed Combi (Co-4)

Vous pouvez choisir entre quatre niveaux de puissances (0 W, 180 W, 360 W, 600 W) en mode Cuisson combinée rapide (Co-4).

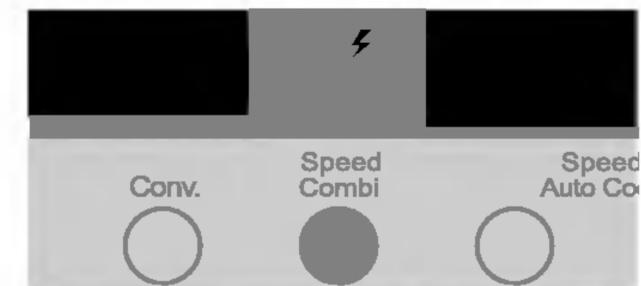
### \* Type de Cuisson combinée rapide

- |      |          |   |
|------|----------|---|
| Co-1 | <b>1</b> | Gril-1 + Puissance micro-ondes  |
| Co-2 | <b>2</b> | Gril-2 + Puissance micro-ondes  |
| Co-3 | <b>3</b> | Gril-3 + Puissance micro-ondes  |
| Co-4 | <b>4</b> | (Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes |
| Co-5 | <b>5</b> | Chaleur tournante + Puissance micro-ondes                               |

Appuyez sur **Enter**.



Appuyez sur **Speed Combi** pour sélectionner le mode Speed combi



Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "Co-4" apparaisse.



Appuyez sur **Enter** pour confirmer le mode Speed combi.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "200 °C" apparaisse.

Appuyez sur **Enter** pour confirmer la température.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.



Appuyez sur **Enter** pour confirmer la puissance.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



Appuyez sur **Enter**.

Appuyez sur **Stop** des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.

# Cuisson combinée rapide

L'exemple suivant vous montre comment programmer votre four avec une puissance de 360 W et à une température de convection de 200 °C, pour un temps de cuisson de 25 minutes.



Speed Combi  
(Co-5)

Votre four possède une fonction qui vous permet de cuire les aliments avec **convection temp. (température convection)** et **microwave (micro-ondes)** en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments.

Vous pouvez choisir entre trois types de niveaux de puissance (180 W, 360 W, 600 W), en mode Cuisson combinée rapide (Co-5).

### \* Type de Cuisson combinée rapide

- |      |          |   |
|------|----------|---|
| Co-1 | <b>1</b> | Gril-1 + Puissance micro-ondes  |
| Co-2 | <b>2</b> | Gril-2 + Puissance micro-ondes  |
| Co-3 | <b>3</b> | Gril-3 + Puissance micro-ondes  |
| Co-4 | <b>4</b> | (Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes |
| Co-5 | <b>5</b> | Chaleur tournante + Puissance micro-ondes                               |

Appuyez sur **Enter**.

Appuyez sur **Speed Combi** pour sélectionner le mode Convection combi.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "Co-5" apparaisse.

Appuyez sur **Enter** pour confirmer le mode Convection

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "200 °C" apparaisse.

Appuyez sur **Enter** pour confirmer la température.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

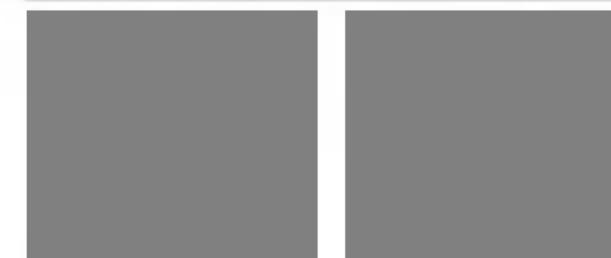
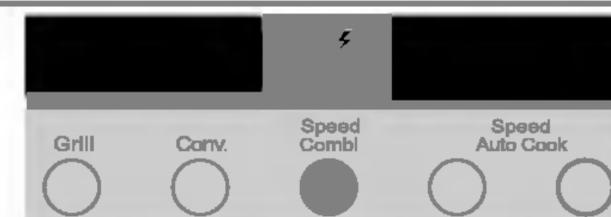
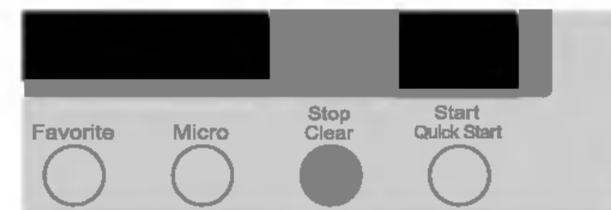
Appuyez sur **Enter** pour confirmer la puissance.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.

Appuyez sur **Start**.

Pour modifier le temps, tournez le sélecteur pour augmenter ou diminuer le

Appuyez sur **Start** avec les gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.



# Cuisson automatique rapide

## rapide

L'exemple suivant vous montre comment cuire 0,4 kg de pizza surgelée (SC 1).



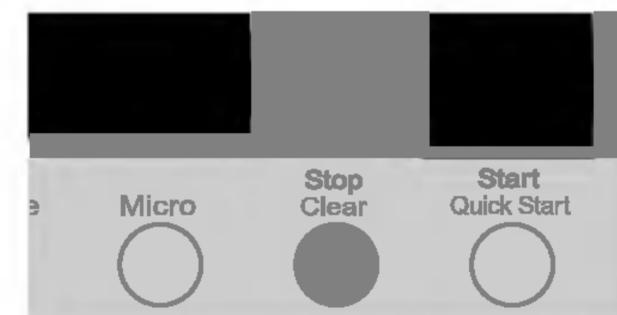
Les menus Cuisson automatique rapide sont programmés.

La fonction Cuisson automatique rapide vous permet de cuire rapidement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.

### \* Type de Cuisson automatique rapide

SC 1		Pizza surgelée
SC 2		Frites
SC 3		Poulet
SC 4		Morceaux de poulet
SC 5		Steaks de boeuf
SC 6		Pôti de porc

Appuyez sur Clear.



Appuyez sur Auto Cook.



Tournez le jusqu'à ce que "SC 1" apparaisse.



Appuyez sur pour confirmer la catégorie (pizza surgelée).



Tournez le jusqu'à ce que "0,4 kg" apparaisse.



Appuyez sur .  
**Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui est très chaud.**

# Cuisson automatique rapide

L'exemple suivant vous montre comment cuire 0,6 kg de pommes de terres au four (SC 8).

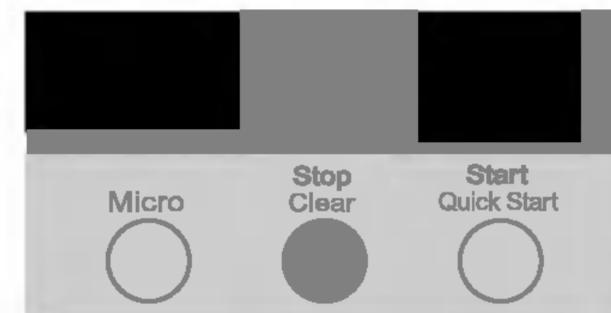


**CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE** vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.

## \* Type de Cuisson automatique rapide

SC 7		Rôti de boeuf
SC 8		Pommes de terre au four
SC 9		Plats surgelés
SC 10		Légumes frais
SC 11		Légumes surgelés
SC 12		Riz/ Pâtes

Appuyez sur **Clear**.



Appuyez sur **Auto Cook**.



Tournez le **rotor** jusqu'à ce que "SC 8" apparaisse.



Appuyez sur **Start** pour confirmer la catégorie.

Tournez le **rotor** jusqu'à ce que "0,6 kg" apparaisse.



Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.

## GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

<i>Fonction</i>	<i>Catégorie</i>		<i>Limite de poids</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Température des aliments</i>	<i>Instructions</i>
<b>Cuisson auto. rapide</b>	SC 1	Pizza surgelée	0,3~0,5 kg	Plateau métallique	Congélation	Cette fonction permet de cuire des pizzas surgelées. Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur le plateau métallique. Après la cuisson, laissez reposer la pizza 1 à 2 minutes.
	SC 2	Frites	0,2~0,75 kg	Plateau métallique	Congélation	Placez les frites surgelées sur le plateau métallique. Pour de meilleurs résultats, disposez-les en une seule couche. Après la cuisson, retirez les frites du four, puis laissez-les reposer 1 à 2 minutes.
	SC 3	Poulet	0,8~1,8 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Si vous le souhaitez, induisez le poulet de margarine fondue, de beurre ou d'assaisonnement. Placez le poulet sur un côté, sur un plat non recouvert, sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, égouttez le jus, puis retournez le poulet immédiatement. Après la cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	SC 4	Morceaux de poulet	0,2~0,8 kg	Plateau métallique	Réfrigération	Placez les morceaux de poulet sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez les morceaux de poulet. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 2 à 5 minutes.
	SC 5	Steaks de boeuf	0,3~1,2 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Placez les steaks sur la grille basse. Dès que vous entendez un BIP, retournez-les. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 10 minutes.
	SC 6	Rôti de porc	0,8~1,8 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Dégraissez le rôti de porc. Enduisez-le de margarine fondue ou de beurre. Placez-le sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez-le rôti de porc. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez-le de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.

## GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions
Cuisson auto. rapide	SC 7	Rôti de boeuf	0,8~1,8 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Enduisez le rôti de bœuf avec de la margarine fondue ou du beurre. Placez le rôti de bœuf sur la grille basse, sur le plateau métallique. Dès que vous entendez un BIP, retournez le rôti de porc. Puis appuyez sur Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, recouvrez le rôti de bœuf de papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes.
	SC 8	Pommes de terre au four	0,2~1,0 kg	Plateau métallique	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre moyennes. (200-220 g pour chaque) Lavez et séchez les pommes de terre. Ficelez les pommes de terre plusieurs fois, à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur Start. Après la cuisson, enlevez les pommes de terre du four. Recouvrez les pommes de terre de papier aluminium et laissez-les reposer pendant 5 minutes.
	SC 9	Plats surgelés	0,4~1,0 kg	Grille basse + Plateau métallique	Congélation	Placez le plat surgelé sans le couvrir sur la grille basse.
	SC 10	Légumes frais	0,2~1,0 kg	Grille basse + Réceptacle spécial micro-ondes avec couvercle	Temp. ambiante	Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film plastique. Dès que vous entendez un BIP, remuez-les (une seule fois). Après la cuisson, remuez-les à nouveau et laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. ** 0,2 kg – 0,5 kg : 2 cuillères à soupe ** 0,55 kg – 1,0 kg : 4 cuillères à soupe
	SC 11	Légumes surgelés	0,2~1,0 kg	Grille basse + Plateau métallique + Réceptacle spécial micro-ondes avec couvercle	Congélation	Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film. Dès que vous entendez un BIP, remuez-les (une seule fois). Après la cuisson, remuez-les à nouveau et laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez de l'eau en fonction de la quantité de légumes. ** 0,2 kg – 0,5 kg : 2 cuillères à soupe ** 0,55 kg – 1,0 kg : 4 cuillères à soupe

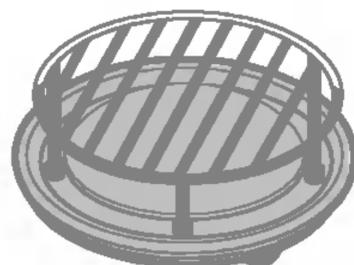
## GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Température des aliments	Instructions																	
Cuisson auto. rapide	SC 12	Riz /	0,1~0,3 kg	Grille basse + Plateau métallique + Récipient spécial micro- ondes avec couvercle	Température ambiante	<p>Rincez le riz et l'eau bouillante avec <math>\frac{1}{4}</math> à 1 cuillère à café de sel dans un récipient grand et profond (3 L). Dès que vous entendez un BIP, remuez le riz.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Poids</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Couvercle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Eau</td> <td>Riz</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Pâtes</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Non</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riz – Après la cuisson, recouvrez-le et laissez-le reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.</p> <p>** Pâtes – Pendant la cuisson, remuez-les plusieurs fois, si nécessaire. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant 1 ou 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.</p>	Poids		100g	200g	300g	Couvercle	Eau	Riz	250ml	350ml	480ml	Oui	Pâtes	300ml	600ml	900ml	Non
		Poids					100g	200g	300g	Couvercle													
Eau	Riz	250ml	350ml	480ml	Oui																		
	Pâtes	300ml	600ml	900ml	Non																		
		Pâtes																					

< Plateau métallique >



< Grille basse + Plateau métallique >



# Décongélation

\* Lors de la décongélation, utilisez uniquement le plateau métallique.



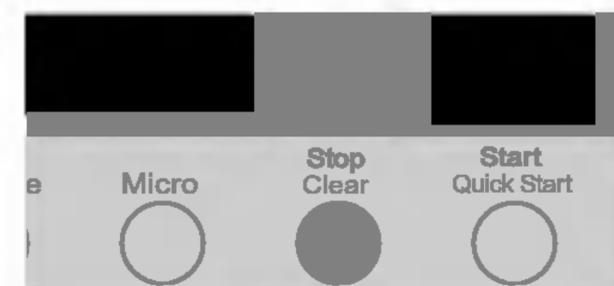
Votre four possède quatre positions de décongélation au micro-ondes : **-VIANDE -VOLAILLE -POISSON** et **PAIN** ; chaque type de décongélation possède différentes positions de puissance. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche Décongélation, une autre position sera sélectionnée.

Catégorie	N° décongélation
VIANDE	dEF1 
POISSON	dEF2 
VOLAILLE	dEF3 
PAIN	dEF4 

La température et la densité des aliments varie. Avant de commencer la cuisson, il est recommandé de vérifier les aliments avant de commencer la cuisson. Faites particulièrement attention aux gros morceaux de viande et de poulet, certains aliments peuvent ne pas être complètement décongelés avant de les cuire. Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est souvent conseillé de commencer la cuisson lorsque le poisson est encore légèrement congelé. Le programme PAIN permet de décongeler des petits pains. Il faut un certain temps pour que le centre du pain décongèle. L'exemple suivant vous montre comment décongeler 1,4 Kg de volaille congelée.

Appuyez sur **Clear**.

Assurez-vous que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de retirer les attaches ou tous emballages métalliques ; puis placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur le plateau métallique, puis fermez la porte du four.



Appuyez sur **Defrost**.

Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "dEF2" apparaisse.



Appuyez sur **Start** pour confirmer la catégorie (volaille).

Assurez-vous que vous êtes sur le point de décongeler les aliments congelés que vous êtes sur le point de décongeler.

Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "1,4 kg" apparaisse, pour le poids des aliments congelés.



Appuyez sur **Start**.

Lors de la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour une décongélation homogène sur l'ensemble des aliments. Enlevez les parties qui ont décongelé ou retirez-les de la décongélation. Ensuite, fermez la porte du four, puis appuyez sur Start pour commencer la décongélation.

**Votre four continuera la décongélation des aliments (même lorsqu'un bip a été émis) sauf si la porte est ouverte.**

## GUIDE DE DECONGELATION

- \* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient spécial micro-ondes, sans les couvrir, sur le plateau métallique.
- \* Si nécessaire, couvrez les petites parties de viande ou de volaille avec des bandes de papier aluminium. Cela permettra aux parties fines de ne pas se refroidir pendant la décongélation. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.
- \* Séparez, dès que possible, les aliments, tels que la viande hachée, les côtelettes, les saucisses et le bacon.  
Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments. Enlevez les parties décongelées. Continuez en décongelant les parties restantes.  
Après la décongélation, laissez les aliments reposer jusqu'à décongélation complète.
- \* Par exemple, il faut LAISSER REPOSER les gros morceaux de viande et les poulets entiers pendant au moins 1 heure avant la cuisson.

<i>Catégorie</i>	<i>Limite de poids</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Aliments</i>
<b>Viande</b>	0,1 ~ 4,0 kg	Plateau métallique	<b>Viande</b> Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks dans l'loyau, ragoûts de viande, rôtis de rumsteck, hamburgers, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, roulade de viande, saucisses, côtelettes (2 cm) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments pendant 5 à 15 minutes.
<b>Volaille</b>			<b>Volaille</b> Poulet entier, cuisses, blancs, blancs de dinde (inférieur à 2,0 kg) Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 20 à 30 minutes
<b>Poisson</b>			<b>Poisson</b> Filets, steaks, poisson entier, fruits de mer Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 20 minutes
<b>Pain</b>	0,1 ~ 0,5 kg		Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.

# Gril

## Cuisson

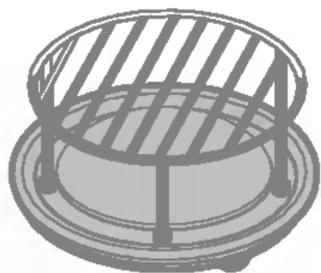
L'exemple suivant vous montre comment utiliser la fonction Gril-1 pour cuire des aliments pendant 12 minutes et 30 secondes.



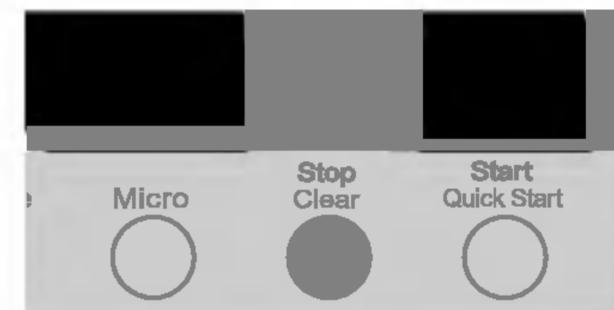
Cette fonction vous permettra de brûler et de griller rapidement les aliments.

En mode gril, la grille est placée sur le plateau métallique, en mode gril.

**En mode gril, la grille haute doit être utilisée pendant la cuisson.**



Appuyez sur **Clear**.



Appuyez sur **Gril** pour sélectionner le mode gril.



Tournez **Gril** jusqu'à ce que "gr-" apparaisse.



Appuyez sur **Gril** pour confirmer le mode gril.

Catégorie	Afficheur	Fonctionnement de la résistance de chauffe
Gril-1	gr-1	Résistance de chauffe supérieure (2000 W)
Gril-2	gr.2	Résistance de chauffe supérieure (1100 W)
Gril-3	gr.3	Résistance de chauffe inférieure (700 W)

Tournez **Gril** jusqu'à ce que "12:30" apparaisse.



Appuyez sur **Start**.

**Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.**

L'exemple suivant vous montre comment cuire des aliments avec une puissance de 600 W, pendant 5 minutes et 30 secondes.

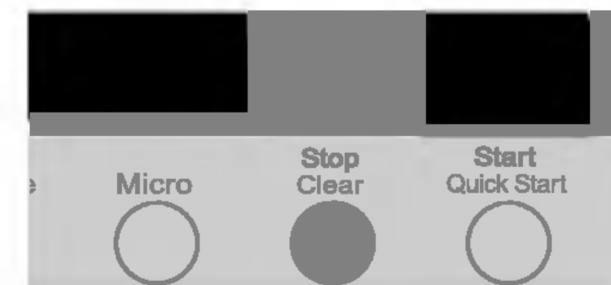
## (Cuisson avec modulation de puissance)



Votre four possède cinq positions de puissance différentes. Une puissance élevée est automatiquement sélectionnée et le fait de tourner le sélecteur sélectionnera un nouveau niveau de puissance.

Assurez-vous d'avoir installé votre four correctement en suivant les instructions dans ce manuel d'utilisation.

Appuyez sur **Stop/ Clear**.



Appuyez sur **Micro** pour sélectionner le mode micro-ondes.

Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "600 W" apparaisse.

Appuyez sur **Enter** pour confirmer la puissance.



Tournez le sélecteur jusqu'à ce que "5:30" apparaisse.

Appuyez sur



### PUISSANCE

**MAXIMUM** 900 W

**FORTE-MOYENNE** 600 W

**MOYENNE** 360 W

**DECONGELATION  
DECONGELATION  
MOYENNEMENT  
FAIBLE** 180 W

**FAIBLE** 90 W

# Niveaux de puissance

Pour vous donner plus de souplesse et vous permettre de mieux contrôler la cuisson, votre four à micro-ondes possède 5 niveaux de puissance différents. Le tableau ci-dessous montre des exemples d'aliments et fournit des recommandations sur les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE	UTILISATION	ACCESSOIRE
MAXIMUM	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Faire bouillir de l'eau</li> <li>* Faire brunir du bœuf haché</li> <li>* Faire cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes</li> <li>* Faire cuire des morceaux tendres de viande</li> </ul>	Grille basse + Grille métallique 
FORTE-MOYENNE	600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tout réchauffage</li> <li>* Faire rôtir de la viande et de la volaille</li> <li>* Faire cuire des champignons et des coquillages</li> <li>* Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs</li> </ul>	
MOYENNE	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Faire cuire des gâteaux et des "scones"</li> <li>* Préparer des œufs</li> <li>* Préparer de la crème anglaise</li> <li>* Préparer du riz, de la soupe</li> </ul>	
DECONGELATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Toute décongélation</li> <li>* Faire fondre du beurre et du chocolat</li> <li>* Faire cuire des morceaux de viande moins tendres</li> </ul>	Plateau métallique 
FAIBLE	90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ramollir le beurre et le fromage</li> <li>* Ramollir les glaces</li> <li>* Faire lever la pâte</li> </ul>	Grille basse + Plateau métallique 



L'exemple suivant vous montre comment cuire certains aliments en deux étapes. La première étape vous permet de cuire les aliments pendant 11 minutes sur la position MAXIMUM (900 W) ; la seconde étape vous permet de cuire les aliments pendant 35 minutes sur la position 360 W.

## Enchaînement de deux cycles de cuisson



En mode Two stage cooking, vous pouvez ouvrir la porte du four et vérifier les aliments. Fermez la porte du four, puis appuyez sur **Start** ; la cuisson continuera.

A la fin de l'étape 1, un BIP est émis et l'étape 2 commence.

Si vous souhaitez annuler la programmation, appuyez deux fois sur **Stop/ Clear**.

Appuyez sur **Stop/ Clear**.

Régulez le **sélecteur** jusqu'à ce que "11:00" apparaisse.

Appuyez une fois sur **Microw** pour sélectionner le mode Micro-ondes.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "900 W" apparaisse.

Appuyez sur **Microw** pour confirmer la puissance.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "11:00" apparaisse.

Régulez le **sélecteur** et le temps de cuisson pour l'étape 2.

Appuyez sur **Microw** pour sélectionner le mode Micro-ondes.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

Appuyez sur **Microw** pour confirmer la puissance.

Tournez le **sélecteur** jusqu'à ce que "35:00" apparaisse.

Appuyez sur **Start**.



# Cuisson

## Préférence

Cette fonction vous permet de définir et d'exécuter un programme à une seule étape, fréquemment utilisé. Une fois le programme de cuisson défini, vous pouvez l'utiliser en appuyant sur la touche Favorite cook. L'exemple suivant vous montre comment régler le programme de cuisson pour un temps de cuisson de 10 minutes et 30 secondes sur la position 600 W.



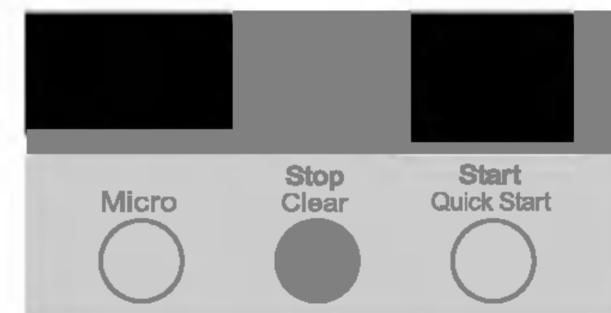
### 1. Réglage

Le programme de cuisson peut être enregistré dans la mémoire de votre four.

Si vous souhaitez modifier votre CUISSON PREFERENCE, il vous suffit d'entrer un nouveau programme de cuisson.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 9 modes.  
(FA-1~FA-9)

Appuyez sur **Clear**.



Appuyez sur la touche **Favorite**, FA-1 apparaît à l'écran.



Tournez le **selecteur** jusqu'à ce que "600 W" apparaisse.



Tournez le **selecteur** jusqu'à ce que "10:30" apparaisse



Appuyez sur **Favorite**.

(Appuyez sur **Start**, le programme de cuisson sera enregistré dans la mémoire de votre four et la cuisson commencera)

Réglage terminé avec succès.



## 2. Cuisson

Lors de la cuisson, utilisez cette fonction en appuyant sur la touche Favorite  
Appuyez sur la touche **Favorite** jusqu'à ce que "FA-1" apparaisse.



Appuyez



## 3. Modification du programme

(si une cuisson est programmée sur FA-1)

Si vous appuyez sur la touche **Favorite**, FA-1 et les données de cuisson

Appuyez sur une des touches **Fonction** que vous souhaitez programmer.  
Choisissez un nouveau programme de cuisson.

Appuyez sur la touche **Favorite**.

(Appuyez sur Start, le programme de cuisson sera enregistré dans la mémoire de votre four et la cuisson commencera)



# Quick Start

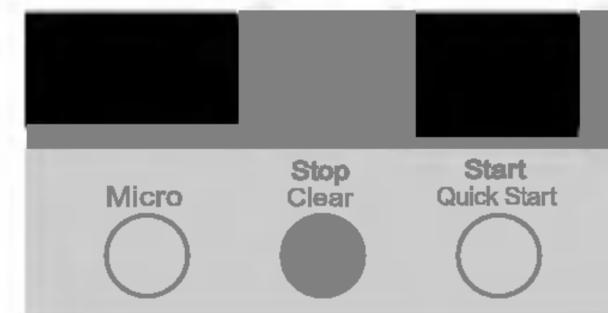
## (Démarrage rapide)

L'exemple suivant vous montre comment régler un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (900 W).



La fonction **Quick Start** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes sur la position MAXIMUM (900 W) d'une seule pression de la touche **Start**.

Appuyez sur **Start**.



Appuyez sur **Start** pour sélectionner un temps de cuisson de 2 minutes sur la position MAXIMUM (900 W).

Vous pouvez arrêter la cuisson avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la quatrième fois.



# Touche Plus ou Moins

## (Cuisson Plus ou moins longue)

L'exemple suivant vous montre comment modifier les programmes prédéfinis de CUISSON RAPIDE AUTOMATIQUE pour obtenir un temps de cuisson plus long ou plus court, selon le cas.



Lorsque vous utilisez le programme CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE, et si vous trouvez que les aliments sont trop cuits ou au contraire ne sont pas assez cuits, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le sélecteur.

A tout moment, vous pouvez rallonger ou raccourcir le temps de cuisson (sauf en mode décongélation) en tournant le sélecteur.

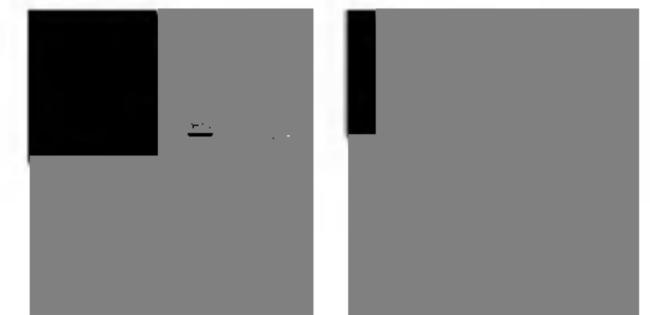
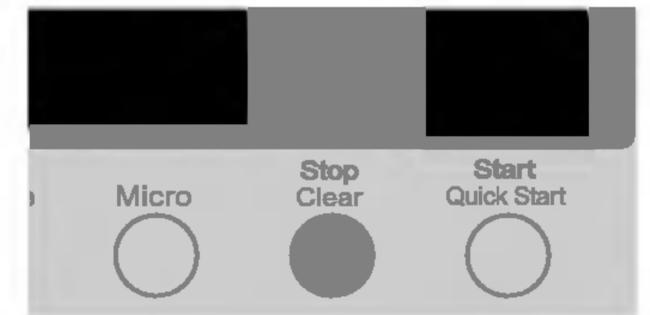
Temps de cuisson	Augmenter ou diminuer le temps de cuisson
0~3 min.	10 Sec.
3~20 min.	30 Sec.
20~30 min.	1 Min.
30~90 min.	5 Min.



Changez le programme Speed Auto Cook.  
Sélectionnez les aliments.

Appuyez sur **Start**.

Tournez le sélecteur.  
Le temps de cuisson augmentera ou diminuera.



# Listes des tests

## EN 60705

Fonction	Plat	Puissance micro-ondes, Temps de cuisson	Type de chauffage, Température	Instructions
Décongélation aux micro- ondes	Viande	180 watts, 6-7 min + 90 watts, 8-10 min	-	Poser sur le plat métallique. Tourner après 6-7 minutes.
Cuisson Micro-ondes	Crème brûlée	600 watts, 5 min + 360 watts, 12-15 min	-	Poser le plat en pyrex sur la clayette basse.
	Cake, madeleines	600 watts, 9-11 min	-	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur la clayette basse.
	Tranche de viande	600 watts, 25-30min	-	Poser le plat en pyrex sur la clayette basse.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	360 watts, 30-35 min	Cuisson combinée rapide -5 140°C	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur la clayette basse
	Cake	180 watts, 20-25 min	Cuisson combinée rapide -5 180°C	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur la clayette basse.
	Poulet	360 watts, 35-40 min	Cuisson combinée rapide -5 230°C	Poser le poulet sur le côté sur la clayette basse. Tourner après 20 minutes.

## AVERTISSEMENT

*Veillez vous assurer que le temps de cuisson est défini correctement car le fait de surchauffer les aliments peut les BRULER et ENDOMMAGER le FOUR.*

- 1 N'essayez pas de manipuler, de régler, de réparer la porte, le bandeau de commande, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four. Il est dangereux pour quiconque d'effectuer une réparation qui implique l'enlèvement de tout couvercle protégeant des expositions aux ondes. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.
- 2 N'utilisez pas le four vide. Il vaut mieux laisser un verre d'eau dans le four lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. L'eau absorbera en toute sécurité toutes les ondes, si le four est mis en route accidentellement.
- 3 Ne séchez pas le linge dans le four, car il pourrait être carbonisé ou brûlé s'il est chauffé trop longtemps.
- 4 Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans de l'essuie-tout, sauf si votre livre de cuisine contient des instructions dans ce sens, pour les aliments que vous êtes en train de cuire.
- 5 N'utilisez pas de papier journal à la place d'essuie-tout pour cuire les aliments.
- 6 N'utilisez pas de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et carboniser. N'utilisez pas de récipients en céramique qui ont une incrustation métallique (par exemple en or ou en argent). Veillez à toujours enlever toutes attaches métalliques. Les objets métalliques qui se trouvent dans le four peuvent faire jaillir un arc électrique et provoquer ainsi de sérieux dommages.
- 7 Ne mettez pas de torchon de cuisine, de serviette de table, ou d'autres obstacles entre la porte et les bords avant du four, car sinon cela pourrait provoquer une fuite des ondes.
- 8 N'utilisez pas de papiers recyclés car ils peuvent contenir des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles et/ ou provoquer un incendie.
- 9 Après la cuisson, portez des gants pour ne pas vous brûler et utilisez un récipient pour retirer le plateau métallique du micro-ondes, car celui-ci est très chaud.

# Consignes importantes de sécurité

Lisez ces consignes avec grande attention et conservez-les pour pouvoir vous y référer

- 10 Pour une petite quantité d'aliments, le temps de cuisson ou de réchauffage est plus court. Si vous laissez ces aliments pendant un temps considéré comme normal, ils risquent de chauffer et de brûler.
- 11 Veillez à placer le four de manière à ce que la façade de la porte soit au minimum à 8 cm et au maximum à 22 cm, ou derrière le bord de la surface sur laquelle le four se trouve, pour éviter un basculement accidentel de l'appareil.
- 12 Avant la cuisson, piquez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume.
- 13 Ne cuisez pas d'œufs dans leur coquille. La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, qui éclatera.
- 14 Ne faites pas de fritures dans votre four.
- 15 Avant de procéder à la cuisson ou à la décongélation, enlevez l'emballage en plastique qui recouvre les aliments. Notez que dans certains cas, il faut recouvrir les aliments d'un film plastique pour réchauffer ou cuire les aliments.
- 16 Si la porte du four ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas votre four tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien qualifié.
- 17 Si vous voyez de la fumée, mettez le four hors tension et débranchez-le, et laissez la porte du four fermée de manière à étouffer les flammes.
- 18 Si les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients en plastique, en papier ou constitués d'autres matériaux combustibles, et jetables, vérifiez fréquemment le four car des étincelles peuvent se produire.
- 19 Ne permettez aux enfants d'utiliser le four sans surveillance que si vous leur avez donné des instructions précises pour qu'ils puissent utiliser le four sans danger et qu'ils comprennent les dangers inhérents à une utilisation incorrecte.
- 20 Ne faites pas réchauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- 21 Lorsque la cuisson est terminée, si le four est chaud, celui-ci refroidit grâce à l'action des ventilateurs.

# Ustensiles

## Spécifiques micro-ondes

### **Si vous utilisez la fonction micro-ondes, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des garnitures métalliques**

Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles risquent de faire rebondir tout objet métallique se trouvant dans le four et de provoquer un arc électrique, un phénomène similaire à celui de l'éclair. La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans risque pour votre four à micro-ondes. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui les rendent inappropriés pour être utilisés dans un four à micro-ondes. Si vous avez un doute sur un ustensile, il y a un moyen très simple de savoir si vous pouvez l'utiliser avec la fonction Micro-ondes.

Placez l'ustensile en question à côté d'un récipient en verre rempli d'eau, en mode Micro-ondes, sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE) pendant 1 minute. Si l'eau se réchauffe, mais que l'ustensile est froid au toucher, cela signifie que l'ustensile peut être utilisé dans votre four à micro-ondes. Toutefois, si l'eau ne change pas de température, mais que l'ustensile devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile : cela signifie que cet ustensile ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez certainement dans votre cuisine un grand nombre d'ustensiles que vous pourriez utiliser pour votre four à micro-ondes. Lisez simplement la liste des ustensiles ci-dessous.

### **Vaisselle de table**

Un grand nombre d'articles de vaisselle de table peuvent être utilisés dans votre four à micro-ondes. Si toutefois vous avez des doutes, consultez la documentation du fabricant ou bien réalisez le test dans votre four à micro-ondes.

### **Récipients en verre**

Les récipients en verre, qui résistent à la chaleur, peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes. Cela comprend toutes les marques de récipients en verre trempé. Toutefois, n'utilisez pas de récipients en verre délicats, tels que les grands verres ou les verres à vin, car ils risquent de se briser au fur et à mesure que les aliments chauffent.

### **Récipients en plastique**

Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui vont être réchauffés rapidement. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour contenir des aliments dont la cuisson prend un temps assez important, car les aliments chauds risquent de déformer ou de faire fondre les récipients en plastique.

### **Récipients en carton et essuie-tout**

Les assiettes et récipients en carton peuvent être utilisés sans danger dans votre four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments qui doivent être cuits aient une faible teneur en matières grasses et en humidité. L'essuie-tout est également très utile pour emballer les aliments et pour placer sur les plaques à pâtisserie sur lesquelles sont cuits des aliments gras, tels que le bacon. En général, évitez d'utiliser les essuie-tout colorés car la couleur risque de fondre. Certains essuie-tout recyclés peuvent contenir des impuretés, ce qui risque de provoquer un arc électrique ou des étincelles, en mode Micro-ondes.

### **Sacs plastiques spécial cuisson**

À condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs plastiques spécial cuisson peuvent être utilisés sans risques dans votre four à micro-ondes. Toutefois, faites une fente dans le sac pour que la vapeur puisse s'échapper. En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de sacs plastiques ordinaires pour cuire des aliments, sinon ils fondraient et se déchireraient.

### **Récipients en plastique spécial micro-ondes**

Vous trouverez une grande variété de formes et de tailles différentes de récipients spécial micro-ondes. Pour la plupart, vous pouvez probablement utiliser des récipients que vous avez déjà chez vous plutôt que d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.

### **Récipients en poterie, grès et céramique**

Les récipients fabriqués avec ces matériaux peuvent généralement être utilisés en mode Micro-ondes, mais ils doivent être testés avant d'être utilisés.

## **ATTENTION**

**Certains récipients qui contiennent une grande quantité de plomb ou de fer ne peuvent pas être utilisés comme ustensiles dans votre four à micro-ondes.**

**Vérifiez les ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en mode Micro-ondes.**

# Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

## Surveiller les aliments pendant la cuisson

Les recettes du livre ont été concoctées avec une grande attention, mais votre réussite dans la préparation de ces recettes dépend de l'attention que vous apportez aux aliments pendant leur cuisson.

Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson. Votre four à micro-ondes est équipé d'une lampe-témoin qui s'allume automatiquement lorsque le four fonctionne de sorte que vous puissiez voir ce qui se passe à l'intérieur et vérifier la progression de la cuisson. Les instructions données dans les recettes doivent être considérées comme des recommandations minimales. S'il vous semble que les aliments cuisent de manière non homogène, procédez à des réglages, si nécessaire, pour résoudre le problème.

## Facteurs ayant une influence sur le temps de cuisson

De nombreux facteurs ont une influence sur le temps de cuisson. Selon la température des ingrédients utilisés dans une recette, les temps de cuisson sont très différents. Par exemple, la cuisson d'un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs très froids prendra beaucoup plus longtemps qu'un gâteau préparé avec des ingrédients qui sont à température ambiante. Toutes les recettes du livre indiquent une plage de temps de cuisson. Vous trouverez certainement que les aliments ne sont pas assez cuits pour les temps de cuisson les plus bas, et vous voudrez peut-être cuire les aliments un peu plus que le temps maximum indiqué, selon vos goûts. La philosophie inhérente à ce livre de recettes est la suivante : dans une recette, il vaut mieux être prudent lorsqu'on indique les temps de cuisson. Les aliments trop cuits sont bons à jeter. Certaines des recettes, particulièrement les recettes de pains, de gâteaux et de crème anglaise, recommandent de retirer les aliments du four lorsqu'ils sont légèrement trop cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur. Si on laisse reposer les aliments et qu'on les recouvre, ils continueront à cuire en dehors du four car la chaleur piégée dans les parties extérieures des aliments se dirige peu à peu vers l'intérieur. Si les aliments restent dans le four jusqu'à ce qu'ils soient cuits tout au long du temps de cuisson, les parties extérieures seront trop cuites voire brûlées. Vous serez bientôt expert dans l'estimation des temps de cuisson et de repos pour un grand nombre d'aliments.

## Densité des aliments

Les aliments légers, poreux, tels que gâteaux et pains cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que rôtis et ragoûts. Lorsque vous cuisez des aliments poreux, faites attention à ce que les bords extérieurs ne deviennent pas secs et fragiles.

## Hauteur des aliments

La partie supérieure des aliments hauts, en particulier les rôtis, cuira plus rapidement que la partie inférieure. Par conséquent, il vaut mieux retourner les aliments hauts pendant la cuisson, même plusieurs fois, si nécessaire.

## Teneur en humidité des aliments

Étant donné que la chaleur générée par les micro-ondes a tendance à évaporer l'humidité, il faut arroser les aliments relativement secs, tels que les rôtis et certains légumes avec un peu d'eau, avant la cuisson, ou les couvrir pour garder l'humidité.

## Os et matières grasses contenus dans les aliments

Les os sont conducteurs de chaleur et les matières grasses cuisent plus rapidement que la viande. Lorsque vous cuisez des morceaux de viande avec des os ou des morceaux gras de viande, veillez à ce qu'ils ne cuisent pas de manière inégale et qu'ils ne soient pas trop cuits.

## Quantité d'aliments

Le nombre d'ondes dans votre four reste constant indépendamment de la quantité d'aliments à cuire. Par conséquent, plus vous mettez d'aliments dans le four, plus le temps de cuisson est long.

Lorsque vous préparez une recette et que vous n'utilisez que la moitié des ingrédients, n'oubliez pas de diminuer le temps de cuisson d'au moins un tiers.

## Forme des aliments

Les ondes ne pénètrent les aliments qu'à une profondeur d'environ 2 cm, la partie intérieure des aliments qui ont une certaine épaisseur sont cuits car la chaleur générée à l'extérieur se dirige vers l'intérieur. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par les ondes ; le reste est cuit par conduction. La forme la plus inadéquate pour un aliment à cuire dans un four à micro-ondes est un aliment épais et carré. Les coins brûleront bien avant que le centre soit chaud. Les aliments fins et ronds ainsi que les aliments qui sont arrondis cuisent très facilement dans le four à micro-ondes.

## Couvrir les aliments

Un couvercle piège la chaleur et la vapeur accélère la cuisson des aliments. Utilisez un couvercle ou un film spécial micro-ondes avec un coin rabattu pour éviter toute rupture.

## Brunir les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps bruniront légèrement dans leur propre graisse. Les aliments qui ont un temps de cuisson plus court peuvent être recouverts d'une sauce brune, comme par exemple la sauce worcestershire, la sauce au soja ou la sauce barbecue, pour obtenir une couleur très agréable à l'œil. Dans la mesure où seulement une petite quantité de sauce brune est ajoutée aux aliments, le goût des aliments est préservé.

## Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

Le papier sulfurisé permet aux matières grasses de ne pas éclabousser et aux aliments de conserver leur chaleur. Mais, le fait que le papier sulfurisé couvre moins les aliments qu'un couvercle ou un film permet aux aliments de sécher légèrement.

## Disposition et espacement

Des aliments tels que les pommes de terre cuites au four, les biscuits et les hors-d'œuvres cuiront de manière plus homogène s'ils sont placés dans le four à une distance égale, de préférence en rond. N'empilez jamais d'aliments les uns sur les autres.

# Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

## Remuer les aliments

Le fait de remuer les aliments est une des techniques les plus importantes de la cuisson au micro-ondes. En cuisine traditionnelle, les aliments sont remués pour bien les mélanger. Toutefois, les aliments cuits au micro-ondes doivent être remués pour répandre et redistribuer la chaleur. Remuez toujours de l'extérieur vers le centre car c'est l'extérieur des aliments qui se réchauffe en premier.

## Retourner les aliments

Il faut retourner les aliments, volumineux et hauts, tels que les rôtis et les poulets, pour que le haut et le bas des aliments cuisent de manière homogène. Il est également recommandé de retourner les morceaux de poulet et les côtelettes.

## Placer les morceaux les plus épais, faces vers l'extérieur

Dans la mesure où les ondes sont dirigées vers la partie extérieure des aliments, il est plus judicieux de placer les morceaux de viande, de volaille, de poisson, les plus épais, sur le bord extérieur du plat à four. Ainsi, les parties les plus épaisses recevront une plus grande quantité d'ondes et les aliments cuiront de manière homogène.

## Protection avec du papier aluminium

Vous pouvez mettre des bandes de papier aluminium (qui bloquent les ondes) sur les coins ou les bords des aliments de forme carrée ou rectangulaire pour éviter que ces parties ne cuisent trop. N'utilisez jamais trop de papier aluminium et veillez à ce que le papier aluminium soit bien fixé au plat, car sinon cela pourrait provoquer un arc électrique dans le four.

## Placer les aliments plus haut

Vous pouvez placer les aliments épais ou denses plus haut dans le four pour que les micro-ondes puissent être absorbées par le dessous et le centre des aliments.

## Piquer les aliments

Les aliments qui sont enfermés dans une coquille ou dans une peau ou une membrane risquent d'éclater dans le four sauf s'ils sont piqués avant la cuisson. Ces aliments comprennent par exemple les jaunes et les blancs d'œufs, les palourdes et les huîtres, et l'ensemble des légumes et des fruits.

## Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent si rapidement qu'il est nécessaire de vérifier fréquemment si les aliments sont cuits. Certains aliments restent dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, mais la plupart des aliments, y compris les viandes et les volailles, sont retirés du four, bien qu'il ne soient pas tout à fait cuits, et cela permet aux aliments de continuer à cuire pendant le temps de repos. Pendant le temps de repos, la température intérieure des aliments augmentera de 3°C à 8°C.

## Temps de repos

Après avoir retiré les aliments du four, on laisse souvent reposer les aliments pendant 3 à 10 minutes. Pendant le temps de repos, les aliments sont généralement recouverts pour conserver la chaleur sauf s'ils sont supposés rester secs en texture (comme certains gâteaux et biscuits, par exemple). Ce temps de repos permet aux aliments de continuer à cuire, développe la saveur des aliments et favorise le mélange des saveurs.

## Pour nettoyer votre four

### 1 Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage abrasif. Le plateau métallique peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

### 2 Garder l'extérieur du four propre

Nettoyez l'extérieur de votre four avec de l'eau savonneuse, puis avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon ou avec de l'essuie-tout. Pour éviter d'endommager certaines parties du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation. Pour nettoyer le bandeau de commande, ouvrez la porte pour éviter que le four se mette à fonctionner accidentellement, et essuyez avec un chiffon humide, puis tout de suite après avec un chiffon sec. Après le nettoyage, appuyez sur Stop/ Clear.

3 Si la vapeur s'accumule à l'intérieur et autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez les bandeaux à l'aide d'un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et cela ne signifie en aucune manière le mauvais fonctionnement de l'appareil.

4 La porte et les joints de porte doivent être gardés propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude et savonneuse, rincez, puis séchez complètement.

NE PAS UTILISER DE MATERIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES A RECUPERER OU LES TAMPONS LAINE D'ACIER ET PLASTIQUE.

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si vous les essuyez fréquemment à l'aide d'un chiffon humide.

# Questions et Réponses

**Q Que se passe-t-il si la lampe-témoin du four ne s'allume pas ?**

R Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lampe du four ne s'allume pas.

L'ampoule a éclaté

Le transformateur est en panne

**Q Les ondes traversent-elles la façade vitrée de la porte ?**

R Non. Les trous, ou les orifices sont prévus pour permettre à la lumière de passer ; ils ne laissent pas passer les ondes.

**Q Pourquoi un bip est-il émis lorsqu'on appuie sur une touche sur le bandeau de commande ?**

R Un bip est émis pour s'assurer que le réglage est bien défini.

**Q Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide ?**

R Oui. N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide ou sans le plateau métallique.

**Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?**

R Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson. Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.

**Q Pourquoi un temps de repos est-il recommandé après la cuisson au micro-ondes ?**

R Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce dernier termine la cuisson de manière homogène sur l'ensemble des aliments. Le temps de repos dépend de la densité des aliments.

**Q Est-il possible de faire du pop corn dans un four à micro-ondes ?**

R Oui, si vous utilisez une des deux méthodes indiquées ci-dessous

1 Les ustensiles pour faire du popcorn conçus spécialement pour le micro-ondes.

2 Les paquets de popcorn spécial micro-ondes vendus dans le commerce qui indiquent les temps de cuisson et les puissances nécessaires pour obtenir un produit final acceptable.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS DONNÉES PAR CHAQUE FABRICANT DE POPCORN. LORS DE LA PRÉPARATION DU POPCORN, NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE. SI EN SUIVANT LES TEMPS DE CUISSON INDICUÉS, LE MAÏS N'ÉCLATE PAS, ARRÊTER LA CUISSON. LE FAIT DE TROP CUIRE LE POPCORN RISQUERAIT DE LE BRÛLER.

**ATTENTION**

NE JAMAIS UTILISER DE SAC PAPIER MARRON POUR PRÉPARER DU POPCORN. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ÉCLATER LES GRAINES RESTANTES.

**Q Pourquoi mon four ne cuit-il pas aussi vite que l'affirme le livre des recettes ?**

R Vérifiez le livre de recettes pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions, et pour voir ce qui pourrait causer des variations au niveau du temps de cuisson. Les temps de cuisson et les positions de puissance indiqués dans le livre de recettes ne sont que des suggestions, qui ont pour objectif d'éviter une cuisson excessive des aliments, le problème le plus courant lorsqu'on apprend à utiliser un four à micro-ondes. Selon la taille, la forme, le poids et les dimensions des aliments, le temps de cuisson est plus ou moins long. Pour tester l'état de cuisson des aliments, aidez-vous de nos suggestions et jugez par vous-même, de la même manière que si vous utilisiez un four classique.

# Informations relatives aux prises/

## Spécifications techniques

### Avertissement

Les couleurs des fils électriques sont les suivantes :

BLEU ~ Neutre

MARRON ~ Phase

VERT ET JAUNE ~ Terre

Si les couleurs des fils électriques de cet appareil ne correspondent pas aux repères de couleur qui identifient les bornes de votre prise murale, procédez comme suit :

Le fil BLEU doit être relié à la borne qui porte le repère N ou qui est en NOIR.

Le fil MARRON doit être relié à la borne qui porte le repère L ou qui est en ROUGE.

Les fils VERT ET JAUNE ou VERT doivent être reliés à la borne qui porte le repère E ou  .

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent, ou par toute personne qualifiée, pour éviter tout danger.

### Spécifications techniques

	MP-9483SL
Alimentation	230 V AC / 50Hz
Puissance restituée	900 W (Norme IEC60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil	527 mm(L) X 392mm(H) X 480 mm(P)
Consommation électrique	
Puissance consommée	1650 Watts
Puissance Gril	Max. 2100 Watts
Puissance chaleur tournante	Max. 2800 Watts
Puissance restituée chaleur tournante	1900 Watts