



ENGLISH

FRENCH

# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

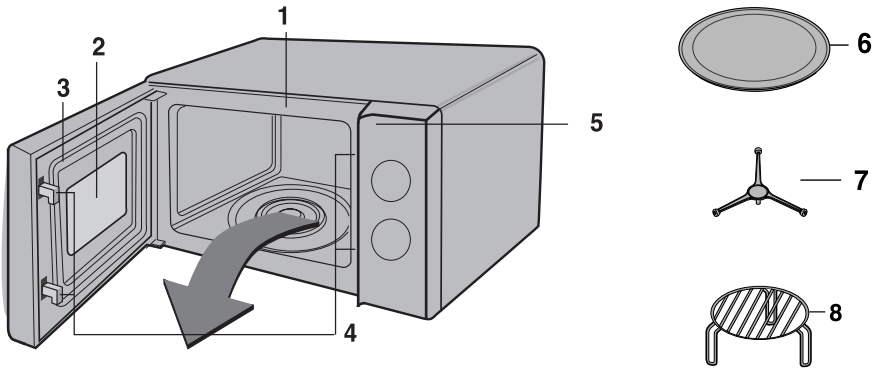
MH6022D



MFL31090433

[www.lg.com](http://www.lg.com)

## Oven Parts/Forno



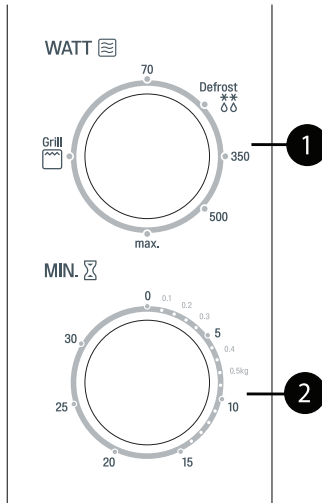
**(GB)**

1. Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel
6. Glass tray
7. Roller rest
8. Grill rack

**(F)**

1. Plaque avant
2. Vitre
3. Joint de porte
4. Système de verrouillage de sécurité
5. Tableau de commande
6. Plateau en verre
7. Bague rotative
8. Grille

## Control Panel/Tableau de commande



MH6022D



- 1 Power selector**  
Allows selection of desired power.
- 2 Timer**  
permits selection of the desired cooking time.



- 1 Sélecteur de puissance**  
Permet de choisir la puissance désirée.
- 2 Minuterie**  
Permet de choisir le temps de cuisson désiré.

**GB**

**P5**

**MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

**F**

**P12**

**21 NOTICE D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES**

Veillez lire avec attention cette notice d'utilisation avant la mise en fonction.

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

The oven cannot be operated with the door open due to the safety interlocks built in the door mechanism which switch off cooking functions when the door is opened. Operating the oven with the door open could result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the door mechanism.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

### **WARNING**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time. Stir or shake the contents (especially feeding bottles and baby foods) and carefully check the temperature before use.

## Installation

1. Remove all packing materials and accessories.
2. Place the oven on a level surface a minimum of 85cm above the floor with at least 30cm above and 10cm rear space to allow adequate ventilation. The side of the oven should be kept clear so there is air flow for ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping.  
An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.
3. Plug your oven into a standard voltage household outlet. Ensure that the electrical circuit is at least 10 amps (13 amps for models MB-3927C ) and that the oven is the only appliance on the circuit.

**NOTE:** • This appliance should not be used for commercial catering purposes.

### **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:


Blue	-	Neutral
Brown	-	Live
Green and Yellow	-	Earth


If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazard.


## Important safety instructions


Read carefully and keep for future reference

- Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy if the oven is accidentally started.
  - Do not dry clothes in the microwave oven. They may become carbonized or burned if heated too long.
  - Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking.
  - Do not use the oven for drying kitchen towels or paper products. They may burn.
  - Do not use wooden containers. They may heat up and char.
  - Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
  - Allow the turntable to cool before cleaning.
  - Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- Before cooking, pierce the skin of fruit and vegetables.
  - Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
  - Do not attempt deep fat frying in your oven.
  - Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking, as detailed in microwave cook books.
  - If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
  - When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of ignition.

 **WARNING** : Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

 **WARNING** : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

 **WARNING** : If the oven door and door seal are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.

 **WARNING** : Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repair should only be undertaken by a qualified service technician.

# Cooking Utensils

## COOKING UTENSILS

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave oven. The following chart summarises the proper use of cooking utensils in your oven:

Cooking utensils	Microwave	Grill
Heat resistant glass, glass ceramic	yes	yes
Ceramic, china	yes (Do not use china with gold or silver trim.)	yes
Metal cookware	no	yes
Non-heat resistant glass	no	no
Microwave plastic	yes	no
Plastic wrap	yes	no
Paper (cup, plates, towels)	yes	no
Straw, wicker and wood	no	no

### Microwave

- Most glass, glass ceramic, and heat resistant glassware utensils are excellent. Those with metal trim should not be used in a microwave oven.
- Paper napkins, towels, plates, cups, cartons, and cardboard can be used in the microwave oven. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.  
(Consult your cookbook for correct use of these products.)
- Plastic dishes, cups, freezer bags, and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow the manufacturer's instructions or the information given in the cookbook when using plastics in the microwave oven.
- Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven. For more information on the proper use of metal in your oven, please read the introduction section in the cookbook. If the use of aluminum foil, skewers, or utensils containing metal in the oven is specified in the recipe, allow at least 2.5cm clearance between the metal object and the interior oven wall. If arcing (sparks) occurs, remove immediately.

### Note:

Consult your cookbook, individual recipes, and charts for correct use of cooking containers, products, and other useful information.

### Grill

- Heat resistant glassware, ceramic and metal cookware can be used.
- Paper napkins, towels, and plastics should not be used.

### Notes:

- Care should be taken when removing utensils or the glass turntable, as they may become hot during cooking.
- Only use a thermometer that is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

## Other Helpful Instructions

**For best results and more enjoyable cooking, please read these comments thoroughly.**

### **For Best Results:**

1. When determining the time for a particular food, begin by using minimum time and checking condition occasionally. It is easy to overcook food because microwaves cook very quickly.
2. Small quantities of food, or foods with low water content may dry out and become hard if cooked too long.

### **Defrosting Frozen Foods:**

1. Foods that have been frozen can be placed directly in the oven for thawing. (Be certain to remove any metallic ties or wraps.)
2. Defrost according to the Defrosting Tips found in this Manual.
3. For areas of the food thawing faster than others, cover with small pieces of aluminium foil. This helps slow down or stop the defrosting process.
4. Some foods should not be completely thawed before cooking. For example, fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen.

5. It may be necessary to increase or decrease the cooking time in some recipes, depending on the starting temperature of the foods.

### **NOTE:**

Air from the vent may become warm during cooking.

### **Browning:**

There are a few foods which are not cooked long enough in the microwave oven to brown and may need additional colour.

Coatings such as paprika, and browning agents such as Worcestershire sauce may be used on chops, meat patties or chicken pieces.

Roasts, poultry or ham, cooked for 10-15 minutes or longer, will brown without extra additives.

## Cleaning and Care

### **BE SURE THE OVEN IS TURNED OFF BEFORE CLEANING.**

Keep the oven interior surfaces clean and dry. As a general rule clean after each use.

### **INTERIOR WALLS**

Remove any crumbs and food remains between the door and oven using a damp cloth. This area has to be particularly well cleaned to ensure the door will close properly. Remove any grease splashes with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use abrasives which may scratch and damage the painted surface of the oven.

**NEVER POUR WATER INTO THE OVEN**

### **ROLLER REST**

The roller rest should be removed and cleaned in hot soapy water at least once a week to prevent grease restricting the rotation of the wheels.

### **DOOR**

The door and door seals should be kept clean at all times. Use only warm, soapy water to rinse then dry thoroughly.

**DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.**

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

### **EXTERIOR**

Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive materials. Do not spill water in the vents. If the power lead becomes soiled wipe it with a damp cloth.



# Operating Procedure

## MICROWAVE COOKING

See page 3.

1. Open the oven door, place the food on the turntable in the oven, and close the oven door.
2. Set the power selector ( ❶ ) to the desired power level. There are five power levels from 70 Watts to max. The power selector can be set to any one of these positions.

MH6022D (Watt)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Max</li><li>• 500</li><li>• 350</li><li>• ☄ defrost</li><li>• 70</li></ul>

3. Set the timer ( ❷ ) to the desired cooking time. The turntable begins to rotate and cooking starts. At the end of cooking time the bell will ring, and the lamp is turned off.

### Note:

- Each number on the scale represents one minute. To ensure accurate timing, it is advisable to turn the timer knob slightly past the desired cooking time and then back to the proposed setting.
- Press the door opener to check the cooking condition during oven operation. Opening the door during cooking automatically turns off the oven and stops the timer. If cooking is to continue, close the door - the oven will turn on and the timer will resume counting.
- The turntable may rotate in either direction.

## WEIGHT DEFROST COOKING

See page 3.

Defrosting frozen food is one of the benefits of a microwave oven. Defrosting using a microwave oven is much faster than in the refrigerator and safer than at room temperature, as it does not promote the growth of harmful bacteria.

It is important to remember that defrosting takes longer than normal cooking. Check the food, turning it over at least once during defrosting.

1. Turn the power select knob ( ❶ ) to set the defrosting mode. (☄☄)
2. Turn the timer knob ( ❷ ) clockwise to set the weight (kg) of food.

**NOTE:** The oven starts working as soon as the timer knob is turned. Each number on the scale represents one **kg**.

## GRILL COOKING

See page 3.

1. Open the oven door, place the food on the rack in the oven, and close the oven door.
  2. For models turn the function & power selector ( ❶ ) to grill mode (☄).
  3. Set the timer ( ❷ ) to the desired cooking time. The turntable begins to rotate, cooking starts, and the lamp is turned on. At the end of the cooking time you will hear the bell ring and the lamp is turned off.
- Refer to the note under MICROWAVE COOKING if you want to check the cooking condition.
  - Don't touch the viewing window during grill operation, because the temperature of the glass may rise up to 100°C.
  - Prevent children from touching the front screen!
  - When the grill is operated for the first time after purchasing the oven, some smoke may be observed. This will soon disappear.

### Note:

- **Use of the grill rack is preferable, as time and performance of cooking will vary when turntable is used alone.**
- **This model is fitted with a GRILL, so preheating is not necessary.**

## Questions and Answers

- Q. What's wrong when the oven light will not glow?
- A. ■ Light bulb has blown.  
■ Door is not closed.
- Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent and/or why is water dripping from the bottom of the door?
- A. Steam is normally produced during cooking operations. The microwave has been made to vent this steam out of the side vent, occasionally this steam condenses on the door and water then drips out at the bottom of the door. This is quite normal and safe.
- Q. Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?
- A. No. The metal screen reflects the energy to the oven cavity. The holes, or ports are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.
- Q. Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?
- A. Yes. Never run it empty.
- Q. Why do eggs sometimes pop?
- A. When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.
- Q. Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?
- A. Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven.

Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

- Q. Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?
- A. Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent over-cooking . . . the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.
- Q. Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?
- A. There may be several reasons why sparks and crackling (arcing) within cavity happens.
- You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
  - You have left a fork or other metal utensil in the oven.
  - You are using a large amount of metal foil.
  - You are using a metal twist-tie.

## Technical Specifications

	MH6022D
Power Input	220 V AC, 50 Hz
Output (IEC 60705 RATING STANDARD)	700 Watts
Microwave Frequency	2450 MHz
Outside Dimensions (W x H x D mm)	455x 260x 330
Power Consumption	
Microwave	1000 Watts
Grill	550 Watts

- Dimensions shown are approximate.
- Because we continually strive to improve our products we may change specifications without prior notice.

## PRECAUTIONS POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE EVENTUELLE AUX MICRO-ONDES

On ne peut pas faire marcher le four la porte étant ouverte, en raison des dispositifs de verrouillage de sécurité incorporés au mécanisme de la porte qui mettent hors circuit les fonctions de cuisson lorsque la porte est ouverte. Se servir du four, la porte ouverte, pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie à hyperfréquences. Il est important de s'abstenir de toucher au mécanisme de la porte. Ne pas placer d'objets entre la face avant du four et la porte, ni laisser s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'existe pas de dommage à (1) la porte (voilée), (2) aux charnières et loquets (brisés ou desserrés), (3) aux joints de porte et aux surfaces d'étanchéité.

Votre four ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque à l'exception du personnel d'entretien qualifié.

## AVERTISSEMENT

Lors du chauffage de liquides dans votre four à micro-ondes, par ex. des potages, des sauces et des boissons, une ébullition à éruption avec retard peut se produire sans qu'il y ait des signes de bouillonnement. Un soudain débordement du liquide brûlant peut s'ensuivre. Afin d'éviter cette éventualité, les points suivants doivent être observés :

1. Eviter d'utiliser des conteneurs à bord droit et à col étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Remuer le liquide avant de placer le conteneur dans le four et recommencer à la moitié environ du temps de réchauffement.
4. Après le chauffage, laisser reposer dans le four pendant un bref moment. Remuer ou agiter le contenu (en particulier les biberons et les aliments pour bébés) et vérifier la température avec soin avant l'utilisation.

## Installation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et accessoires.
2. Placer le four sur une surface plane, à 85 cm au minimum au-dessus du sol, en laissant un espace d'au moins 30 cm au-dessus, et de 10 cm à l'arrière, pour permettre une ventilation adéquate. Le côté du four doit être maintenu dégagé, de manière à ménager un flux d'air pour la ventilation. L'avant du four doit être situé à 8 cm au moins du bord de la surface portante pour éviter qu'il ne bascule.

Une sortie d'échappement est située au sommet ou sur le côté du four. Obturer cette ouverture peut endommager le four.

3. Branchez votre four dans une prise de puissance normale. Assurez-vous que le courant électrique a une intensité de 10 A au moins (13 A pour les modèles MB-3927C ) et que le four est le seul appareil électrique branché sur le circuit.

**N.B. : • Cet appareil électrique ne doit pas être utilisé à des fins de restauration commerciale.**

## AVERTISSEMENT : CET APPAREIL ELECTRIQUE DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Les câbles dans le conducteur réseau sont colorés conformément aux codes suivants :

- |               |                |
|---------------|----------------|
| Bleu          | - Neutre       |
| Brun          | - Sous tension |
| Vert et jaune | - Terre        |

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

# Précautions d'emploi

A lire attentivement

- Ne pas mettre en marche le four lorsqu'il est vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'on ne l'utilise pas. L'eau absorbera sans problème toutes les micro-ondes si le four est accidentellement mis en marche.
- Ne pas sécher de vêtement dans le four à micro-ondes. Ils peuvent être carbonisés ou brûlés s'ils chauffent trop longtemps.
- Ne cuisez aucun aliment enveloppé dans des serviettes en papier, sauf instructions données dans votre livre de cuisine.
- N'utilisez pas votre four pour sécher des torchons de cuisine ou des produits en papier. Ceux-ci pourraient prendre feu.
- Ne pas utiliser de conteneurs en bois. Ils peuvent être surchauffés et se consumer.
- Ne pas utiliser de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés susceptibles de provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont utilisés pour la cuisson.
- Laisser refroidir le plateau tournant avant nettoyage.
- De petites quantités de nourriture exigent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si les temps normaux sont utilisés, les aliments peuvent être surchauffés et brûlés.
- Piquez la peau des fruits et des légumes avant la cuisson.
- Ne pas cuire d'œufs dans leur coquille. La pression qui s'établira à l'intérieur de l'œuf le fera éclater.
- Ne pas tenter de faire frire des aliments dans votre four.
- Retirer l'emballage plastique des aliments avant cuisson ou décongélation. A noter toutefois que dans certains cas les aliments doivent être couverts d'un film plastique, pour chauffer ou cuire, comme il est indiqué dans les livres de cuisine pour micro-ondes.
- Si de la fumée est visible, mettre hors tension ou débrancher le four de l'alimentation électrique et tenir la porte du four fermée afin d'étouffer toutes flammes.
- Lorsque de la nourriture est réchauffée ou cuite dans des conteneurs à jeter, qu'ils soient en plastique, en papier ou en d'autres matériaux combustibles, vérifier fréquemment le four en raison de la possibilité d'inflammation.

**AVERTISSEMENT** : Des liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des conteneurs scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.

**AVERTISSEMENT** : Ne permettre aux enfants d'utiliser le four sans surveillance que lorsque des instructions adéquates ont été données afin que l'enfant soit en mesure d'utiliser le four d'une manière sûre et qu'il comprenne les risques d'une utilisation incorrecte.

**AVERTISSEMENT** : Vous devez expliquer aux enfants toutes les instructions de sécurité importantes. Ne les autorisez pas à jouer avec le four ou à s'appuyer contre lui.

**AVERTISSEMENT** : Si la porte du four et le joint d'étanchéité de la porte sont endommagés, il faut s'abstenir de mettre le four en marche jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien d'entretien qualifié.

**AVERTISSEMENT** : S'abstenir de toucher à la porte, au tableau de commande, aux commutateurs du système de verrouillage de sécurité ou à toute autre partie du four ou d'y faire des réglages ou des réparations. Il est très dangereux pour toute personne d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui implique l'enlèvement d'un couvercle quelconque qui protège contre l'exposition à l'énergie à hyperfréquences. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien d'entretien qualifié.

# Ustensiles de cuisson

## USTENSILES DE CUISSON

Il convient de vérifier les ustensiles de cuisine pour s'assurer qu'ils conviennent à l'utilisation du four à micro-ondes. Le tableau suivant résume l'utilisation correcte d'ustensiles de cuisson dans votre four :

Ustensiles de cuisson	Micro-ondes	Gril
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique	oui	oui
Céramique, porcelaine	oui (Ne pas utiliser de porcelaine avec décor or ou argent.)	
Récipient en métal	non	oui
Verre non-résistant à la chaleur	non	non
Plastique micro-ondes	oui	non
Emballage plastique	oui	non
tasses, assiettes, papier de cuisine	oui	non
Paille, osier et bois	non	non

### Micro-ondes

1. La plupart des ustensiles en verre, en vitro-céramique verre, et en verre résistant à la chaleur conviennent très bien à cet usage. Ceux comportant une décoration en métal ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
2. Le papier de cuisine, les serviettes, assiettes, tasses, barquettes en papier et en carton ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés susceptibles de provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont employés pour la cuisson.  
(Consultez votre livre de cuisine pour une utilisation correcte de ces produits.)
3. Les plats, tasses, sacs pour congélation en plastique et emballages plastiques peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant ou les renseignements donnés dans le livre de cuisine lorsque vous utilisez des plastiques dans le four à micro-ondes.
4. Les ustensiles en métal et les ustensiles avec décor métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Pour des renseignements plus complets sur l'utilisation correcte du métal dans votre four, lisez la section d'introduction du livre de cuisine. Si l'utilisation dans le four de feuilles d'aluminium, brochures ou ustensiles

contenant du métal est spécifiée dans la recette, laissez un espace d'au moins 2,5 cm entre l'objet en métal et la paroi intérieure du four. Si un arc (des étincelles) se produit, retirez immédiatement les objets.

### N.B. :

Consultez votre livre de cuisine, vos recettes individuelles et tableau pour une utilisation correcte des conteneurs pour la cuisson, les produits et d'autres renseignements utiles.

### Gril

1. Les ustensiles en verre résistant à la chaleur, en céramique et les récipients de cuisson en métal peuvent être utilisés.
2. Les serviettes en papier, le papier de cuisine et le plastique ne doivent pas être utilisés.

### Notes :

- Il faut agir prudemment, lorsque l'on retire des ustensiles ou le plateau tournant en verre, car ils peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.
- N'utiliser un thermomètre que s'il est conçu ou recommandé pour utilisation dans le four à micro-ondes.
- S'assurer que le plateau tournant est en place lorsque le four est mis en marche.

## Autres instructions utiles

**Pour obtenir les meilleurs résultats et une cuisson plus agréable, lisez intégralement les présents commentaires.**

**Afin d'obtenir les meilleurs résultats :**

1. Lorsque vous déterminez le temps de cuisson d'un aliment particulier, commencez par utiliser la durée minimale et vérifiez son état occasionnellement. Il est facile de trop cuire un aliment parce que la cuisson par micro-ondes est très rapide.
2. De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent se dessécher et durcir s'ils sont cuits trop longtemps.

**Décongélation des aliments congelés :**

1. Les aliments qui ont été congelés peuvent être placés directement dans le four pour décongélation. (Assurez-vous que vous avez retiré les liens ou emballages métalliques.)
2. Décongeler en suivant les Conseils pour la Décongélation qui figurent dans le présent Manuel.
3. Pour les zones des aliments qui se décongelent plus rapidement que d'autres, couvrir avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci aide à ralentir ou à stopper le processus de décongélation.

4. Certains aliments ne doivent pas être complètement décongelés avant leur cuisson. Par exemple, le poisson cuit si rapidement qu'il est certaines fois préférable de commencer à le cuire alors qu'il est encore légèrement congelé.
5. Il peut s'avérer nécessaire d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson dans certaines recettes, en fonction des températures de départ des aliments.

**NOTE :**

L'air qui sort de l'orifice d'aération peut devenir chaud pendant la cuisson.

**Pour dorer les aliments :**

Un petit nombre d'aliments qui ne sont pas cuits assez longtemps dans le four à micro-ondes pour dorer peuvent avoir besoin d'une coloration supplémentaire.

Les revêtements tels que le paprika et les agents de brunissement tels que la Worcestershire sauce peuvent être utilisés sur des côtelettes, des petits pâtés de viande ou morceaux de poulet.

Les rôtis, volailles ou jambon cuits pendant 10 à 15 minutes ou davantage, doreroient sans additifs supplémentaires.

## Nettoyage et entretien

**ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST ÉTEINT AVANT TOUT NETTOYAGE.**

Maintenir les surfaces intérieures du four propres et sèches. En règle générale, nettoyer après chaque utilisation.

**PAROIS INTÉRIEURES**

Retirer toutes les miettes ou les restes d'aliments entre la porte et le four en utilisant un chiffon humide. Ce secteur doit être particulièrement bien nettoyé afin de garantir que la porte ferme correctement. Enlever toutes éclaboussures de graisse avec un linge humide et du savon, puis rincer et sécher. Ne pas utiliser d'abrasifs qui peuvent rayer ou endommager la surface peinte du four.

**NE JAMAIS VERSER D'EAU DANS LE FOUR.**

**SUPPORT DE ROULEAUX**

Le support de rouleaux doit être retiré et nettoyé dans une eau savonneuse chaude une fois au moins par semaine, afin d'éviter que de la graisse ne gêne la rotation des roues.

**PORTE**

La porte et les joints de porte doivent être maintenus propres à tout moment. N'utiliser que de l'eau chaude savonneuse pour rincer, puis sécher complètement.

**N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS, TELS QUE DES POUDRES DE NETTOYAGE OU DES TAMPONS MÉTALLIQUES OU PLASTIQUES À RÉCURER.**

Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un linge humide.

**EXTÉRIEUR**

Nettoyer avec un savon doux et de l'eau chaude, rincer et sécher avec un linge doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs. Ne pas projeter d'eau dans les aérations. Si le cordon d'alimentation est souillé, l'essuyer avec un chiffon humide.

# Procédure d'utilisation

## CUISSON PAR MICRO-ONDES

Voir page 03 .

1. Ouvrir la porte du four, placer les aliments sur le plateau tournant dans le four et fermer la porte du four.
2. Placer le sélecteur de puissance (❶) sur le niveau de puissance désiré. Il existe cinq niveaux de puissance allant de 70 Watts au maximum. Le sélecteur de puissance peut être réglé sur l'une quelconque de ces positions.

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• max</li><li>• 500</li><li>• 350</li><li>• (☼☼) defrost</li><li>• 70</li></ul> |
|---|

3. Placer la minuterie (❷) sur le temps de cuisson désiré. Le plateau tournant commence à tourner et la cuisson commence. A la fin du temps de cuisson, la sonnerie retentira et la lampe s'éteindra.

### Note :

- Chaque numéro sur l'échelle représente une minute. Pour s'assurer d'un temps de cuisson précis, il est conseillé de tourner le bouton de la minuterie légèrement au-delà de la durée de cuisson désirée et de le ramener ensuite sur le réglage souhaité.
- Appuyer sur le bouton d'ouverture de porte pour vérifier l'état de la cuisson pendant que le four fonctionne. L'ouverture de la porte au cours de la cuisson coupe automatiquement le four et arrête la minuterie. Si la cuisson doit continuer, refermer la porte - le four se remettra en marche et la minuterie reprendra son décompte.
- Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

## CUISSON DES ALIMENTS DECONGELES EN FONCTION DU POIDS

Voir page 03 .

La décongélation d'aliments congelés est l'un des avantages du four à micro-ondes. La décongélation en utilisant un four à micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans le réfrigérateur et plus sûr qu'à la température ambiante, car elle ne favorise pas le développement de bactéries nocives. Il est important de se rappeler que la décongélation demande plus de temps qu'une

cuisson normale. Vérifier les aliments en les retournant une fois au moins pendant la décongélation.

1. Tourner le bouton sélecteur de puissance (❶) pour régler sur le mode décongélation.  
(❶)  
(\*\*)  
(☼☼)
2. Tourner le bouton de minuterie (❷) dans le sens horaire, afin de régler le poids (kg) d'aliments.

**N.B. :** Le four commence à fonctionner dès que le bouton de minuterie est tourné. Chaque numéro sur l'échelle représente un **kg**.

MH6022D

## GRIL

Voir page 03 .

1. Ouvrir la porte du four, placer les aliments sur la grille dans le four et refermer la porte du four.
  2. Pour les modèles MH-4920WH tourner le sélecteur de fonction et de puissance (❶) sur mode gril (☼ ).
  3. Régler la minuterie (❷) sur le temps de cuisson désiré. Le plateau tournant commence à tourner, la cuisson commence et la lampe s'allume. A la fin du temps de cuisson, vous entendrez la sonnerie retentir et la lampe s'éteindra.
- Se reporter à la note figurant sous la rubrique CUISSON PAR MICRO-ONDES si vous souhaitez vérifier l'état de la cuisson.
  - Ne pas toucher la vitre pendant le fonctionnement du gril, car la température du verre peut atteindre 100°C.
  - Empêchez les enfants de toucher au panneau avant!
  - Lorsque le gril est mis en marche pour la première fois après l'achat du four, on peut observer un peu de fumée. Ceci disparaîtra bientôt.

### Note :

- **Utiliser la grille est préférable, car le temps et les résultats de la cuisson varieront par rapport à ceux du plateau tournant utilisé seul.**
- **Ce modèle est muni d'un GRIL A QUARTZ, un préchauffage n'est donc pas nécessaire.**



## Questions et réponses

Q. Pourquoi l'éclairage du four ne s'allume-t-il pas ?

- R. ■ L'ampoule est grillée.  
■ La porte n'est pas fermée.

Q. Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'orifice d'aération et/ou pourquoi de l'eau coule-t-elle du bas de la porte ?

R. Il se produit normalement de la vapeur pendant les opérations de cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour évacuer cette vapeur par l'orifice d'aération latéral, mais occasionnellement cette vapeur se condense sur la porte et l'eau s'égoutte ensuite au bas de la porte. Ceci est tout-à-fait normal et sans danger.

Q. Les micro-ondes traversent-elles la vitre de la porte ?

R. Non. L'écran métallique réfléchit l'énergie vers la cavité du four. Les trous ou orifices sont prévus pour laisser passer la lumière ; ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

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

R. Oui. Ne jamais le faire fonctionner à vide.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils certaines fois ?

R. Lorsque l'on cuit au four ou poche des oeufs, le jaune peut éclater sous l'effet de la vapeur qui s'accumule sous la membrane vitelline. Pour éviter cela, il suffit de percer la membrane avec un cure-dents avant cuisson. Ne jamais cuire les oeufs sans percer leur coquille.

Q. Pourquoi un temps de repos est-il conseillé après l'achèvement de l'opération de cuisson ?

R. Le temps de repos est très important. Avec la cuisson par micro-ondes, la chaleur est dans l'aliment et non dans le four.

De nombreux aliments accumulent assez de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre même après que les aliments aient été retirés du four. Le temps de repos pour les rôtis, gros légumes et gâteaux est destiné à permettre à l'intérieur de cuire complètement, sans cuisson excessive de l'extérieur.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours aussi rapidement que ne l'indique le guide de cuisson par micro-ondes ?

R. Vérifier à nouveau votre guide de cuisson, afin de vous assurer que vous avez suivi exactement les instructions et pour vérifier ce qui peut entraîner des variations dans le temps de cuisson. Les temps et réglages de chaleur du guide de cuisson sont des suggestions, destinées à vous aider à éviter un excès de cuisson ... le problème le plus courant dans l'accoutumance à l'utilisation d'un four à micro-ondes. Les variations de la taille, de la forme, des poids et dimensions peuvent exiger un temps de cuisson plus long. Utiliser votre propre jugement en même temps que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été correctement cuits, exactement comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

Q. Pourquoi des étincelles et des craquages (arc) se produisent-ils dans le four ?

R. Il peut y avoir plusieurs raisons à l'apparition d'étincelles et de craquages (arc) dans le four.

- Vous utilisez des plats avec des parties ou décorations métalliques (argent ou or).
- Vous avez laissé une fourchette ou un autre ustensile en métal dans le four.
- Vous utilisez une grosse quantité de papier d'aluminium.
- Vous utilisez une ligature métallique.

## Spécifications techniques

	MH6022D
Puissance entrée	220 V AC, 50 Hz
Puissance utile (IEC 60705 VOLTAGE STANDARD)	700 Watts
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Dimensions extérieures (L x H x P mm)	455x 260x 330
Consommation électrique	
Micro-ondes	1000 Watts
Gril	550 Watts

- Les dimensions indiquées sont approximatives.
- Compte-tenu de ce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications sans préavis.

