LG
Life's Good

MANUEL D'UTILISATION

FOUR A MICRO-ONDES "SolarDOM"

⚠ ATTENTION

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Les fabricants ne sont pas responsables de problèmes issus des difficultés de l'usager a suivre ces instructions.

MP-9883SL

MFL34213722

www.lg.com

Sommaire

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 SolarDOM, 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.

Sommaire _____ 2
Consignes importantes de sécurité _____ 3 ~ 17
Précautions _____ 18
Déballage et installation _____ 19 ~ 20
Bandeau de commande _____ 21
Réglage de l'horloge _____ 22
Sécurité enfant _____ 23
Démarrage rapide _____ 24
Micro-Ondes _____ 25
Niveaux de puissance _____ 26
Gril Cuisson _____ 27
Chaleur tournante cuisson _____ 28
Cuisson combinée rapide _____ 29 ~ 31
Cuisson automatique rapide _____ 32 ~ 35
Décongélation automatique _____ 36 ~ 37
Touche Plus ou Moins _____ 38
Nettoyage Facile _____ 39
Listes des tests EN 60705 _____ 40
Ustensiles spécifiques micro-ondes _____ 41
Caractéristiques des aliments et cuisson au micro-ondes _____ 42 ~ 43
Questions et réponses _____ 44
Spécifications techniques _____ 45

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

Voici le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous alerte sur des risques potentiels pouvant tuer ou blesser vous-même ou d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte à la sécurité et les mots "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures graves ou mortelles.

⚠ **ATTENTION :** Ce symbole vous alerte sur des risques ou des pratiques incertaines pouvant produire des blessures ou des dégâts matériels.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ AVERTISSEMENT

1. N'essayez pas de modifier ou d'entreprendre des ajustements ou des réparations de la porte, des joints des portes, du panneau de contrôle, des interrupteurs d'enclenchement de sécurité ni de toute autre pièce du four, ni le retrait d'une quelconque plaque qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. N'utilisez pas le four si les joints des portes et les parties adjacentes du four à micro-ondes sont endommagées. Les réparations ne doivent être réalisées que par du personnel qualifié.

➲ A la différence d'autres appareils, le four à micro-ondes est du matériel à haut voltage et haut courant. Une utilisation ou une réparation inappropriées peuvent aboutir à une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes ou à un choc électrique.

2. N'utilisez pas le four pour déshumidifier. (Par ex., utiliser le four à micro-ondes pour sécher des journaux, des vêtements, des jouets, des dispositifs électriques, des mascottes ou des enfants, etc.)

➲ Cela peut causer de graves périls à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine produite par un choc électrique.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

3. L'appareil et les pièces accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou faire l'objet d'une surveillance constante.

4. L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des petits enfants ou des personnes infirmes. Permettez aux enfants d'utiliser le four sans supervision seulement s'ils ont reçu des instructions complètes et s'ils sont capables d'utiliser le four en sécurité et comprennent les risques d'une utilisation incorrecte.

➲ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des atteintes à la sécurité, comme un incendie, un choc électrique et une brûlure.

5. Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Lors de l'utilisation de la chaleur tournante (mode combiné), il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

➲ Ils peuvent se brûler.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ AVERTISSEMENT

6. Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement, puisque ceux-ci peuvent éclater. Enlevez l'enveloppe en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Cependant, notez que dans certains cas les aliments doivent être couverts avec du film en plastique pour les chauffer ou les cuire.

➲ Ils peuvent éclater.

7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité leur ayant indiqué comment utiliser l'appareil.

8. Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne devraient utiliser le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

⚠ ATTENTION

1. Vous ne pouvez pas utiliser votre four la porte ouverte à cause des enclenchements de sécurité du mécanisme de la porte. Il est important de ne pas altérer l'enclenchement de sécurité.

➲ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive. (Les dispositifs de sécurité arrêtent automatiquement toute activité de cuisson si la porte du four est ouverte.)

2. Ne placez aucun objet (comme des serviettes de cuisine ou de table, etc.) entre le front du four et la porte ni permettez aucune accumulation d'aliments ou de résidus de nettoyage sur la surface des joints.

➲ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.

3. 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.

➲ Cela peut aboutir à une exposition nocive à de l'énergie micro-ondes excessive.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

4. Veuillez vérifier que les temps de cuisson sont correctement réglés, des petites quantités d'aliments requérant un temps de cuisson ou de chauffage plus court.

➲ La cuisson excessive peut aboutir à un incendie des aliments, et de ce fait à des dégâts dans votre four.

5. Lorsque vous chauffez des liquides, comme des soupes, des sauces et des boissons, dans votre four à micro-ondes,

*** Evitez d'utiliser des récipients à goulots étroits.**

*** Ne chauffez pas à outrance.**

*** Remuez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et remuez à nouveau à la moitié du temps de chauffe.**

*** Après avoir réchauffé les liquides, laissez-les dans le four pendant un petit instant, remuez-les ou secouez-les doucement et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés).**

➲ Soyez prudent lorsque vous prenez le récipient. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition retardée sans bouillonnement. Cela peut aboutir à un bouillonnement soudain sur la surface du liquide chaud.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

⚠ ATTENTION

6. Il y a une évacuation d'air sur le haut, le bas ou le côté du four. Ne la bloquez pas.

➲ Cela peut aboutir à un endommagement de votre four et à une cuisson appauvrie.

7. Ne pas faire fonctionner le four vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four inutilisé. L'eau absorbera les micro-ondes en toute sécurité en cas de démarrage accidentel du four.

➲ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

8. Ne cuisez pas les aliments enveloppés dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine contienne des instructions sur ces aliments. Et n'utilisez pas de papier journal au lieu des serviettes.

➲ Une utilisation incorrecte peut produire une explosion ou un incendie.

9. N'utilisez pas des récipients en bois ni des récipients en céramique ayant des incrustations en métal (par exemple, en or ou en argent). Enlevez toute attache en métal. Vérifiez que les ustensiles sont adaptés à un usage dans des fours à micro-ondes avant de les utiliser.

➲ Ils peuvent réchauffer et noircir. En particulier, les objets métalliques peuvent se courber, ce qui peut produire des dégâts importants.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

10. N'utilisez pas des produits en papier recyclé.

➲ Ils peuvent contenir des impuretés pouvant produire des étincelles et/ou un incendie s'ils sont utilisés pour cuire.

11. Ne rincez pas la lèchefrite et la grille en les mouillant juste après la cuisson. Ils pourraient se briser ou se casser.

➲ Une utilisation incorrecte peut endommager votre four.

12. Veillez à bien placer le four de sorte que le devant de la porte se situe à au moins 8 cm derrière le bord de la surface sur laquelle il est posé, afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil.

➲ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des blessures et à des dégâts pour votre four.

13. Avant la cuisson, percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume semblable.

➲ Ils peuvent éclater.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

14. Ne cuisez pas des œufs dans leurs coques. Il ne faut pas cuire les œufs dans leurs coques ni chauffer les œufs durs dans le four à micro-ondes du fait qu'ils peuvent éclater, même une fois que le chauffage à micro-ondes est terminé.

➲ La pression augmentera à l'intérieur de l'œuf, et il peut éclater.

15. Ne pas utiliser le four pour frire.

➲ Cela peut aboutir à une ébullition soudaine du liquide chaud.

16. En cas de fumée observée (ou émise), éteignez ou débranchez le four de l'alimentation et gardez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles.

➲ Cela peut nuire gravement à votre sécurité, en produisant un incendie ou un choc électrique.

17. Lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, en papier ou faits avec un autre matériel combustible, surveillez le four et jetez un coup d'œil sur lui de temps en temps.

➲ Vos aliments peuvent être dénaturés à cause de la détérioration des récipients, ce qui peut aussi produire un incendie.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

18. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez ni la porte du four, ni la cavité externe, ni l'arrière, ni la cavité interne du four, ni les accessoires, ni les assiettes en modes gril, chaleur tournante et cuisson automatique ; vérifiez qu'ils ne sont pas chauds avant d'enlever les aliments.

➲ Comme ils chauffent, il y a des risques de brûlures si vous n'utilisez pas des gants épais.

19. Le four doit être régulièrement nettoyé et tout débris alimentaire doit être enlevé.

➲ Ne pas maintenir le four propre peut conduire à la détérioration de sa surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.

20. N'utilisez que la sonde thermique recommandée pour ce four (pour les appareils ayant une fonction pour utiliser une sonde thermique).

➲ Vous ne pouvez pas être sûr que la température est correcte avec une sonde à température non indiquée.

Consignes importantes de sécurité

⚠ ATTENTION

21. Si des éléments chauffants sont introduits, l'appareil devient chaud lors de son utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

➲ Il existe un danger de brûlures.

22. 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 indiqués, le maïs n'éclate pas, arrêter la cuisson. Ne jamais utiliser de sac papier marron pour préparer du popcorn. Ne jamais essayer de faire éclater les graines restantes.

➲ Le fait de trop cuire le popcorn risquerait de le brûler.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

23. Cet appareil doit être relié à la terre.
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.

➲ Une utilisation incorrecte peut produire des dégâts électriques graves.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

⚠ ATTENTION

24. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer le verre de la porte du four.

➲ Ils peuvent érafler la surface, et cela peut aboutir au brisement du verre.

25. Ce four ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles (traiteurs).

➲ Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts pour votre four.

26. Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé dans un meuble dont la porte est fermée.

➲ Si la porte est fermée pendant le fonctionnement, le flux d'air s'appauvrit pouvant provoquer un incendie ou des dégâts pour votre four et le meuble.

27. La connexion doit être réalisée de façon à avoir un accès facile à la prise ou en incorporant un interrupteur sur le câble rattaché en accord avec les règles de câblage.

➲ L'utilisation incorrecte d'une prise ou d'un interrupteur peut produire un choc électrique ou un incendie.

Consignes importantes de sécurité

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

⚠ ATTENTION

28. Placez le four à l'endroit de votre choix à plus de 85 cm de hauteur, mais vérifiez qu'il y a au moins 20 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 du bord de la surface pour éviter tout basculement. Une évacuation d'air est située sur la partie inférieure et/ou sur le côté du four.

➲ Le fait d'obstruer l'évacuation d'air peut endommager le four.

29. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec le four.

30. Ne placez pas le four à micro-ondes dans une niche.

31. Les enfants (jeunes) doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Veuillez conserver cette brochure pour de futures utilisations. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser votre four pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts pour le four lors de son utilisation. Ce guide ne recouvre pas toutes les conditions possibles. Contactez toujours votre centre agréé ou le fabricant si vous avez des problèmes que vous ne comprenez pas.

Consignes importantes de sécurité

⚠ ATTENTION

32. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour utiliser cet appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être accompli par des enfants sans surveillance.

33. L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou système de commande à distance séparé.

34. Avant consommation, il est impératif de vérifier la température des biberons et autres aliments pour bébé afin d'éviter tout risque de brûlure.

35. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

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

Veillez à ce que les temps de cuisson soient réglés correctement car le fait de trop cuire les aliments peut les brûler et endommager votre four.

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.

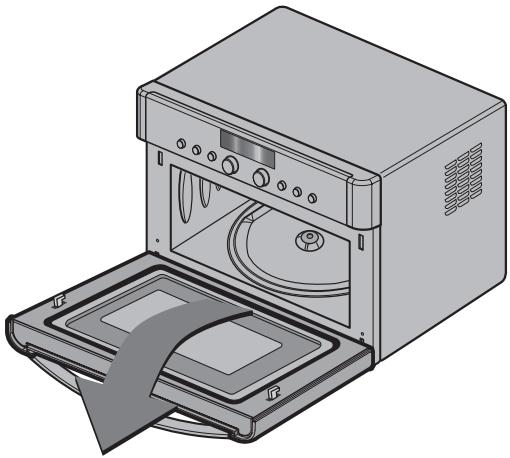
⚠ AVERTISSEMENT

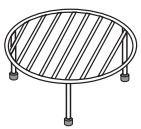
Après avoir cuit les aliments au micro-ondes, laissez toujours reposer les aliments et vérifiez leur température avant de les consommer, en particulier le contenu des biberons et des petits pots de bébés.

Déballage et installation

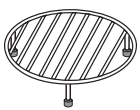
En suivant les deux étapes de base mentionnées sur ces deux pages, vous pourrez vous assurer que votre four fonctionne correctement. Suivez bien les conseils qui vous sont donnés pour l'installation de votre four. Lorsque vous déballez votre four, veillez à enlever tous les accessoires ainsi que l'emballage.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

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

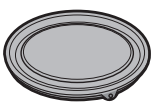




GRILLE HAUTE (Mode gril)

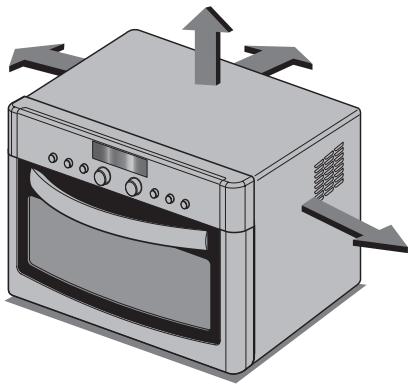


GRILLE BASSE (Mode micro-ondes et chaleur tournante)



PLATEAU METALLIQUE

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 20 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.

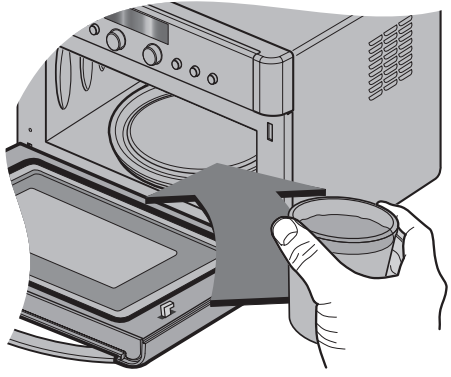


*** CE FOUR NE DOIT PAS ETRE UTILISE A DES FINS PROFESSIONNELLES (TRAITEURS).**

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 prise, 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 **récipient 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 récipients à utiliser, reportez-vous à la page 41.



6 Appuyez sur la touche **Stop/Annulation,** puis appuyez une fois sur la touche **Départ/Quick Start** pour régler le temps de cuisson à 30 secondes.

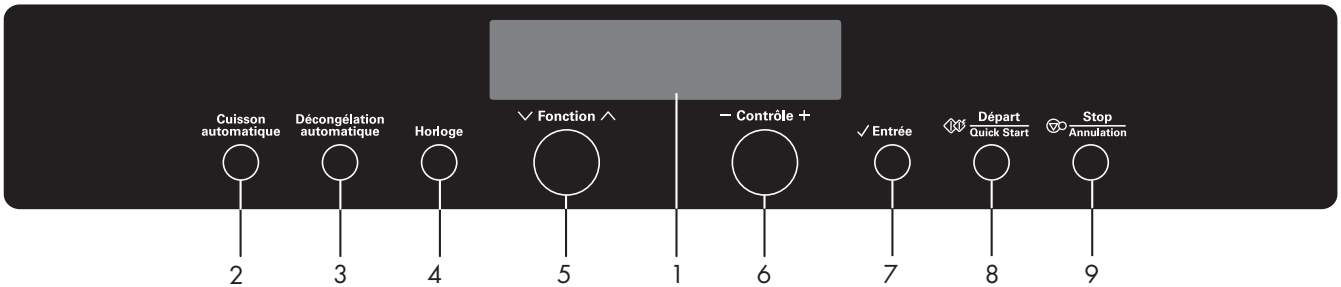


7 **L'AFFICHEUR** commencera le compte à rebours de 30 secondes.
Lorsqu'il atteint 0, un BIP est émis. Ouvrez la porte du four et testez la température de l'eau. Si votre four fonctionne, l'eau doit être chaude. **Lorsque vous déplacez le récipient, faites attention, il peut être chaud.**



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. **Cuisson automatique:** Cuisson automatique vous permet de cuisiner rapidement la plupart de vos aliments préférés en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.
3. **Décongélation automatique:** Décongélation automatique vous permet de décongeler vos aliments en sélectionnant le type d'aliments ainsi que son poids.
4. **Horloge:** Vous pouvez régler l'heure.
5. **Molette de Sélection de Fonction:** Vous pouvez sélectionner la fonction d'utilisation.
6. **Molette de Contrôle:**
   - Vous pouvez fixer le temps de cuisson, la température, le poids et les catégories de cuisson.
   - Vous pouvez prolonger le temps de cuisson à tout moment en tournant le bouton à écran (à l'exception du mode de décongélation).
7. **Entrée:** Valide le type de cuisson, le niveau de puissance du micro-ondes et la température.
8. **Départ/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 (ELEVEE), d'un simple appui sur la touche.
9. **Stop/Annulation:** Vous pouvez arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure.

Réglage de l'horloge

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

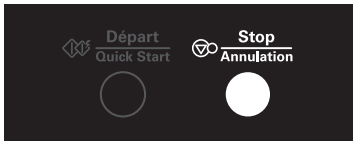
Pour régler le mode, un clignotement vous guidera jusqu'à la prochaine étape.

Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après avoir été coupé, un "12:00" s'affichera ; vous devez réinitialiser l'horloge.

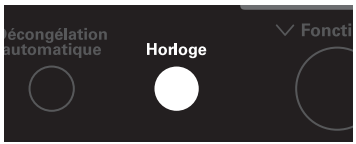
Si des symboles étranges apparaissent sur l'horloge (ou l'afficheur), débranchez votre four, puis rebranchez-le et réinitialisez l'horloge.

1 Assurez-vous que vous avez bien suivi les conseils donnés dans ce manuel d'utilisation pour l'installation de votre four.

Appuyez sur **Stop/Annulation.**

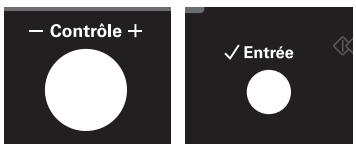


2 Appuyez une fois sur **Horloge.**



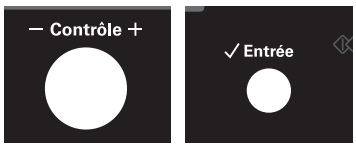
3 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "14:00" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer l'heure.



4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "14:35" apparaisse.

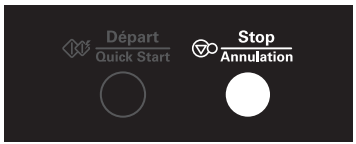
Appuyez sur **Entrée.**
Les chiffres commencent à défiler sur l'horloge.





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.

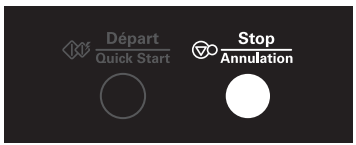
1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



---

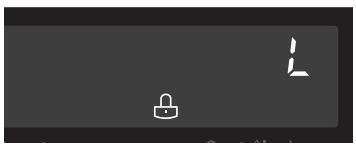
2 Appuyez et maintenez enfoncée la touche **Stop/Annulation** jusqu'à voir affichés "**L**" et " 🔒 " et entendre un bip.
La **SECURITE ENFANT** est maintenant activée.

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



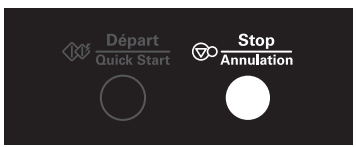
---

3 Si vous appuyez sur une touche, "**L**" et " 🔒 " apparaîtront sur l'écran.



---

4 Pour annuler **SECURITE ENFANT**, appuyez et maintenez enfoncée la touche **Stop/Annulation** jusqu'à la disparition de "**L**" et de " 🔒 ".
Lorsque la touche sera relâchée, vous entendrez un BIP.



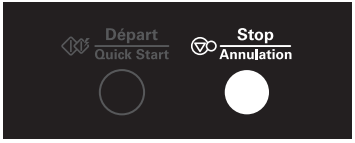
Démarrage rapide

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

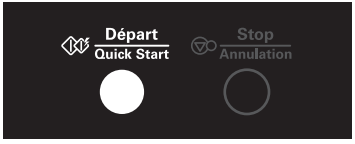


La fonction **Quick Start** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes sur la position MAXIMUM (900 W) d'une seule pression de la touche **Départ/Quick Start.**

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



2 Appuyez quatre fois sur **Départ/Quick Start** pour sélectionner un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (900 W).
Votre four commencera la cuisson avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la quatrième fois.



Micro-ondes
(Cuisson avec modulation de puissance)

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

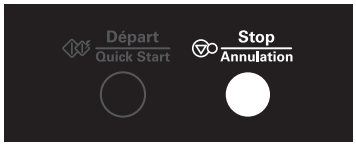


Votre four possède cinq niveaux de puissance différents. La puissance maximale est sélectionnée par défaut : vous pouvez la modifier en tournant la molette de contrôle.

PUISSANCE	
MAXIMUM	900 W
FORTE-MOYENNE	600 W
MOYENNE	360 W
DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W
FAIBLE	90 W

1 Assurez-vous que vous avez installé votre four correctement en suivant les instructions indiquées dans ce manuel d'utilisation.

Appuyez sur **Stop/Annulation.**



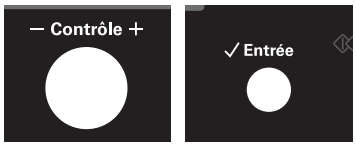
2 Tournez la **molette de Sélection de Fonction** pour sélectionner Micro-ondes(≋).

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la sélection "Micro-ondes".

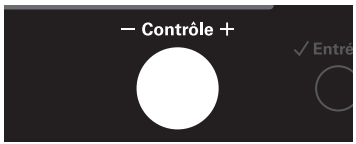


3 Tournez la **molette de Contrôle** usqu'à ce que "600W" apparaisse.

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

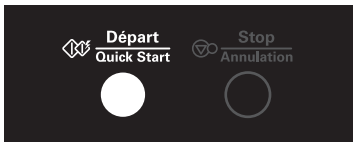


4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "5:30" apparaisse.



5 Appuyez sur **Départ/Quick Start.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**



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	* Faire bouillir de l'eau * Faire cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes * Faire cuire des morceaux tendres de viande	Grille basse + Plateau métallique 
FORTE-MOYENNE	600 W	* Tout réchauffage * Faire rôtir de la viande et de la volaille * Faire cuire des champignons et des coquillages * Faire cuire des aliments contenant du fromage et des œufs	
MOYENNE	360 W	* Faire cuire des gâteaux et des "scones" * Préparer des œufs * Préparer de la crème anglaise * Préparer du riz, de la soupe	
DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W	* Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Faire cuire des morceaux de viande moins tendres	
FAIBLE	90 W	* Ramollir le beurre et le fromage * Ramollir les glaces * Faire lever la pâte	



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



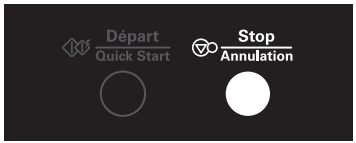
Cette fonction vous permettra de dorer et de griller rapidement les aliments.

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.



1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



2 Tournez la **molette de Sélection de Fonction** pour sélectionner Gril(〰).

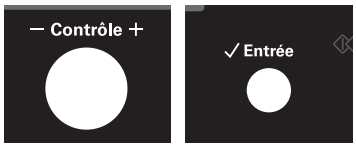
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la fonction Gril.



3 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "Gr-1" apparaisse.

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

Catégorie	Afficheur	Fonctionnement de la résistance de chauffe
Gril-1	Gr-1	Résistance de chauffe supérieure (1 550 W)
Gril-2	Gr-2	Résistance de chauffe supérieure (1 100 W)
Gril-3	Gr-3	Résistance de chauffe inférieure (700 W)

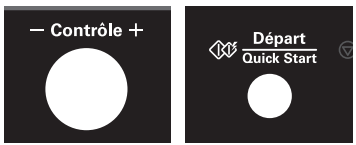


4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "12:30" apparaisse.

Appuyez sur **Départ/Quick Start.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**

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.



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~230°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.

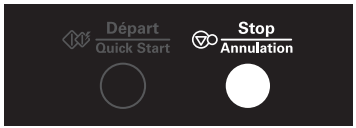
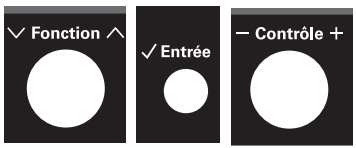
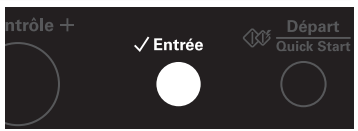
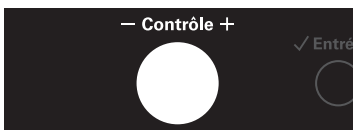
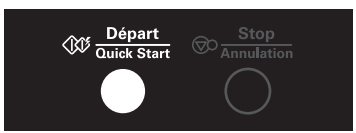
Il est possible d'allonger le temps de cuisson jusqu'à 9 heures à une température maximum de 40°C dans la fonction convection du four à micro-ondes.

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

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

Rappel :
L'utilisation du trépied bas est recommandée pour la cuisson en chaleur tournante.



1. Pour préchauffer le four. Appuyez sur **Stop/Annulation.**	**2. Pour cuire.** Appuyez sur **Stop/Annulation.**	
Tournez la **molette de Sélection de Fonction** pour sélectionner le mode convection( ).	Tournez la **molette de Sélection de Fonction** pour sélectionner le mode convection( ).	
Appuyez sur **Entrée** pour la confirmation de la convection.	Appuyez sur **Entrée** pour la confirmation de la convection.	
Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "220°C" apparaisse.	Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "220°C" apparaisse.	
	Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la température.	
	Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "50:00" apparaisse.	
Appuyez sur **Départ/Quick Start.** L'écran d'affichage indique "Pr-H".	Appuyez sur **Départ/Quick 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.***	

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)

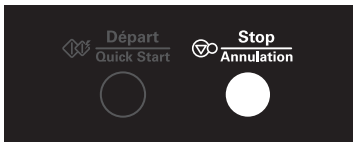
Votre four possède une fonction de cuisson combinée rapide qui vous permet de cuire les aliments avec la résistance de chauffe et le micro-ondes en même temps ou alternativement. Cela signifie généralement qu'il faut moins de temps pour cuire vos aliments.
Vous pouvez choisir entre trois types de niveaux 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	Convection + Puissance micro-ondes

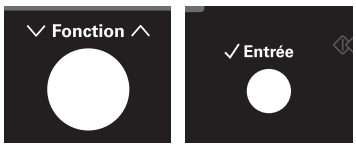
* Mode Gril : voir page 27

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



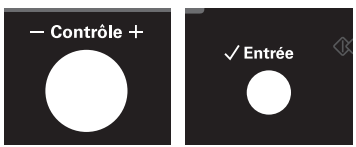
2 Tournez la **molette de Sélection de Fonction** combi de vitesse( ) pour sélectionner le mode de combinaison de cuisson (Co-1, 2, 3).

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



3 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "Co-1" apparaisse.

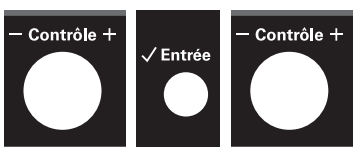
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer le mode gril-1.



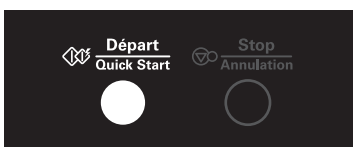
4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "360W" apparaisse.

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

Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



5 Appuyez sur **Départ/Quick Start.**
Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**
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.



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.



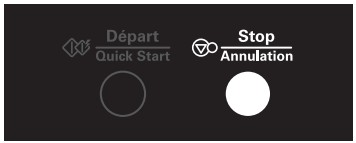
Speed Combi (Co-4)

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***

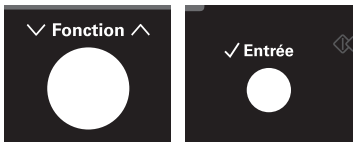
Co-1	1	Gril-1 + Puissance micro-ondes
Co-2	2	Gril-2 + Puissance micro-ondes
Co-3	3	Gril-3 + Puissance micro-ondes
Co-4	4	(Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes
Co-5	5	Convection + Puissance micro-ondes

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



2 Tournez la **molette de Sélection de Fonction** combi de vitesse( ) pour sélectionner le mode de combinaison de cuisson (Co-4).

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

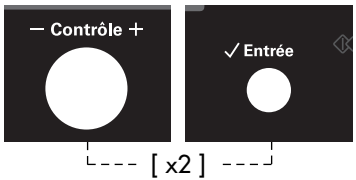


3 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "Co-4" apparaisse.

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

Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "200°C" apparaisse.

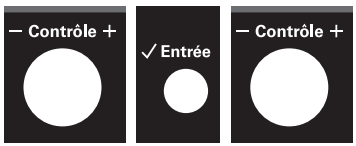
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la température.



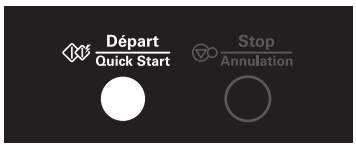
4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

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

Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



5 Appuyez sur **Départ/Quick Start.**
Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**
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.



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.



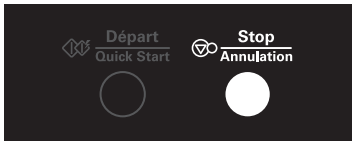
Speed Combi (Co-5)

Votre four possède une fonction qui vous permet de cuire les aliments avec les modes **convection** et **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***

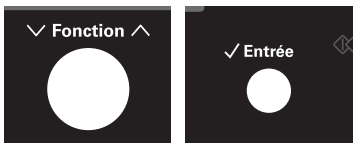
Co-1	1	Gril-1 + Puissance micro-ondes
Co-2	2	Gril-2 + Puissance micro-ondes
Co-3	3	Gril-3 + Puissance micro-ondes
Co-4	4	(Résistance de chauffe supérieure + inférieure) + Puissance micro-ondes
Co-5	5	Convection + Puissance micro-ondes

1 Appuyer sur **Stop/Annulation.**



2 Tournez la **molette de Sélection de Fonction** combi de vitesse( ) pour sélectionner le mode de combinaison convection (Co-5).

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

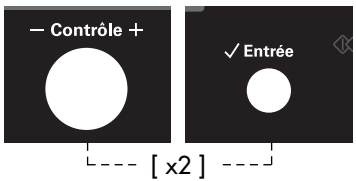


3 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "Co-5" apparaisse.

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer le mode Convection.

Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "200°C" apparaisse.

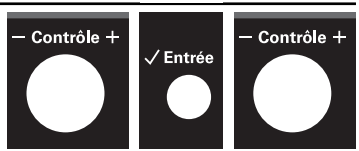
Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la température.



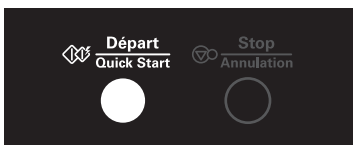
4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "360 W" apparaisse.

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

Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "25:00" apparaisse.



5 Appuyez sur **Départ/Quick Start.**
Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**
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.



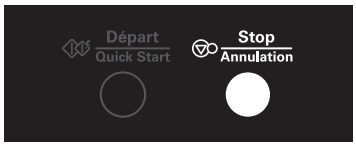
Cuisson automatique
rapide

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

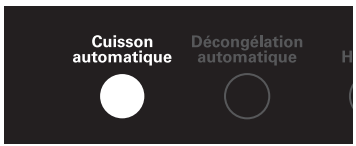


CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE vous permet de cuire facilement la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le type d'aliments et le poids de ceux-ci.

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**

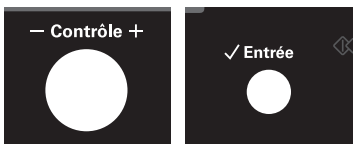


2 Appuyez sur **Cuisson automatique**( ).



3 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "Ac 8" apparaisse.

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

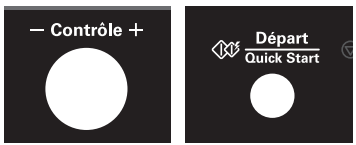


4 Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "0.60 kg" apparaisse.

Appuyez sur **Départ/Quick Start.**

Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**

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

Fonction	*Catégorie*		*Limite de poids*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Cuisson automatique	Ac 1	Pizza surgelée	0,30 ~ 0,50 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.
	Ac 2	Frites	0,20 ~ 0,75 kg	Assiette en verre résistant à la chaleur + Grille haute + Plateau métallique	Congélation	Etalez la pomme de terre congelée sur l'assiette en verre résistant à la chaleur posée sur la grille haute. Pour de meilleurs résultats, disposez une couche unique. Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments. Puis appuyez sur start pour continuer la cuisson. Après cuisson, retirez du four et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
	Ac 3	Poulet	0,80 ~ 1,80 kg	Grille basse + Plateau métallique	Réfrigération	Si vous le souhaitez, enduisez le poulet de margarine fondue, de beurre ou d'assaisonnement. Placez le poulet sur un côté, 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.
	Ac 4	Morceaux de poulet	0,20 ~ 0,80 kg	Grille haute + Plateau métallique	Réfrigération	Placez les morceaux de poulet sur la grille haute. 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.
	Ac 5	Steak, Bien cuit	0,30 ~ 1,20 kg	Grille haute + Plateau métallique	Réfrigération	Placez les steaks sur la grille haute. 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.

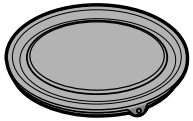
GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

Fonction	*Catégorie*		*Limite de poids*	*Ustensile*	*Température des aliments*	*Instructions*
Cuisson automatique	Ac 6	Rôti de porc	0,80 ~ 1,80 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.
	Ac 7	Rôti de bœuf, Bien cuit	0,80 ~ 1,80 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.
	Ac 8	Pommes de terre au four	0,20 ~ 1,00 kg	Grille haute + Plateau métallique	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200-220g chacune) Lavez-les et séchez-les. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Posez-les sur le trépied haut. Choisissez « Ac 8 » puis le poids, puis appuyez sur Start. Lorsque le bip retentit, retournez les pommes de terre. A la fin de la cuisson, retirez-les du four, recouvrez-les de papier aluminium et laissez-les reposer 5 minutes.
	Ac 9	Plats surgelés	0,40 ~ 1,00 kg	Grille basse + Plateau métallique	Congélation	Placez le plat surgelé sans le couvrir sur la grille basse.
	Ac 10	Légumes frais	0,20 ~ 1,00 kg	Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	Temp. ambiante	Coupez les légumes en petits morceaux. ** Brocolis: coupez-les en petites fleurettes. ** Carottes: épluchez et découpez-les en fines rondelles. 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. ** 0,20 kg – 0,50 kg: 2 cuillerées à soupe ** 0,55 kg – 1,00 kg: 4 cuillerées à soupe

GUIDE CUISSON AUTOMATIQUE RAPIDE

<table>
<tr><th>Fonction</th><th colspan="2">Catégorie</th><th>Limite de poids</th><th>Ustensile</th><th>Température des aliments</th><th>Instructions</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Cuisson automatique</td><td>Ac 11</td><td>Légumes surgelés</td><td>0,20 ~ 1,00 kg</td><td>Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle</td><td>Congélation</td><td>Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film. Dès que vous entendrez 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.
** 0,20 kg – 0,50 kg: 2 cuillerées à soupe
** 0,55 kg – 1,00 kg: 4 cuilllerées à soupe</td></tr>
<tr><td>Ac 12</td><td>Riz / Pâtes</td><td>0,10 ~ 0,30 kg</td><td>Plateau métallique + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle</td><td>Temp. ambiante</td><td>Placez le riz et l'eau bouillante avec 1/4 à 1 cuillérée à café de sel dans un récipient grand et profond (3 L).
Dès que vous entendez un BIP, remuez le riz.
<table>
<tr><td colspan="2">Poids</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Couvercle</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Eau</td><td>Riz</td><td>300ml</td><td>600ml</td><td>900ml</td><td>Oui</td></tr>
<tr><td>Pâtes</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Non</td></tr>
</table>
** Riz – Après la cuisson, recouvrez-le et laissez-le reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.
** 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.</td></tr>
</table>

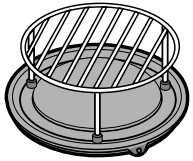
< Plateau métallique >



< Grille basse + Plateau métallique >



< Grille haute + Plateau métallique >



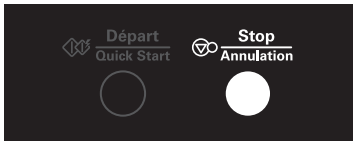
Décongélation automatique

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.



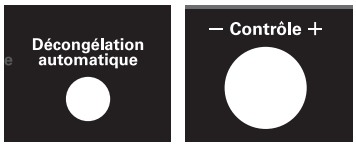
Votre four possède quatre programmes de décongélation automatique :**-VIANDE -VOLAILLE -POISSON** et **PAIN ;** chaque type de décongélation possède différents niveaux de puissance. Si vous appuyez plusieurs fois sur la touche Décongélation, un programme différent sera sélectionné

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**
Pesez les aliments que vous êtes sur le point de décongeler. Assurez-vous de bien enlever toutes attaches ou tous emballages métalliques ; puis placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur le plateau métallique, et fermez la porte du four.

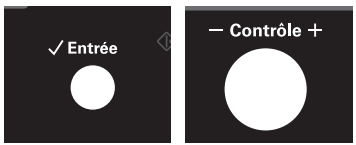


2 Appuyez sur **Décongélation automatique**(⁂).

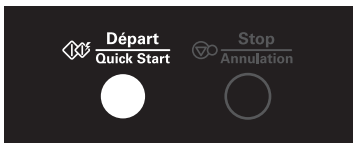
Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "dEF2" apparaisse.



3 Appuyez sur **Entrée** pour confirmer la catégorie (volaille).
Saisissez le poids des aliments congelés que vous êtes sur le point de décongeler.
Tournez la **molette de Contrôle** jusqu'à ce que "1.4 kg" apparaisse, pour le poids des aliments congelés.



4 Appuyez sur **Départ/Quick Start.**



5 Lors de la décongélation, votre four émettra un "BIP". Ouvrez la porte du four, retournez les aliments et séparez-les pour permettre une décongélation homogène sur l'ensemble des aliments. Enlevez les parties qui ont décongelé ou recouvrez-les pour ralentir la décongélation. Ensuite, fermez la porte du four, puis appuyez sur **Départ/Quick 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 DÉCONGÉLATION

* Les aliments à décongeler doivent être placés dans un récipient adapté pour micro-ondes et doivent être non couverts sur le trépied bas 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 les aliments comme la viande hachée, côtelettes, saucisses et lard le plus possible. **Lorsque vous entendez un BIP, retournez les aliments.** Continuez à décongeler les pièces restantes. Laissez reposer jusqu'à une décongélation totale.
* Par exemple, rôti et poulet entier doivent reposer pendant au moins 1 heure avant de les cuire.

Catégorie	*Limite de poids*	*Ustensile*	*Aliments*
Viande (dEF1)	0,1 ~ 4,0 kg	Matériel de micro-onde (Plaque plane) Grille basse, Plateau métallique	**Viande** Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks d'aloyau, 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.
Volaille (dEF2)			**Volaille** 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
Poisson (dEF3)			**Poisson** 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
Pain (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Essuie-tout ou plaque plane Grille basse, Plateau métallique	**Pain** Tranches de pain, petits pains, baguettes, etc.

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.

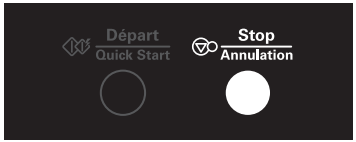


Si vous trouvez que votre aliment est trop ou pas assez cuit lorsque vous utilisez le fonction CUISSON AUTOMATIQUE, vous pouvez diminuer ou augmenter la durée de cuisson en tournant la **molette de Contrôle.**

Vous pouvez diminuer ou augmenter la durée de cuisson à n'importe quel moment à l'aide de la **molette de Contrôle.**

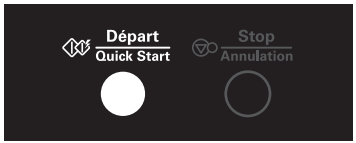
Temps de cuisson	*Augmenter ou diminuer le temps de cuisson*
0~3 min.	*10 sec*
3~20 min.	*30 sec*
20~30 min.	*1 min*
30~90 min.	*5 min*

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**



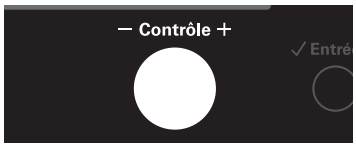
2 Choisissez le programme **Cuisson automatique.**
* Voir Cuisson automatique. (page 32)
Sélectionnez le poids des aliments.

Appuyez sur **Départ/Quick Start.**



3 Tournez la **molette de Contrôle.**

Le temps de cuisson augmentera ou diminuera.



Nettoyage
Facile

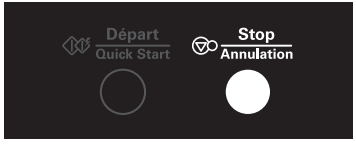
L´exemple suivant vous montre comment éliminer les odeurs du four à micro-ondes.



Le four est doté d'une fonction spéciale pour y enlever les odeurs.

Vous pouvez utiliser la fonction de Nettoyage Facile dans le four sans aucun accessoire dedans.

1 Appuyez sur **Stop/Annulation.**

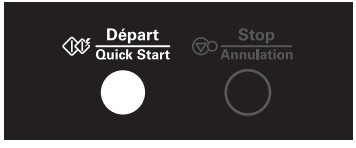


2 Tournez la **molette de Sélection de Fonction** pour sélectionner **Nettoyage Facile**( ).

Appuyez sur **Entrée** pour confirmer.



3 Appuyez sur **Départ/Quick Start.**
(Le compte à rebours commence automatiquement)



Listes des tests
EN 60705

Fonction	Plat	Puissance micro-ondes, Temps de cuisson	Type de chauffage, Température	Instructions
Décongélation aux micro- ondes	Viande	600 watts, 1-2 min + 90 watts, 5-7 min	-	Poser sur le plat métallique. Tourner après 1-2 minutes.
Cuisson Micro-ondes	Crème brûlée	360 watts, 27-30 min	-	Poser le plat en pyrex sur le trépied bas.
	Cake, madeleines	900 watts, 5-7 min	-	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur le trépied bas.
	Tranche de viande	600 watts, 15-20 min	-	Poser le plat en pyrex sur la grille basse.
Cuisson combinée avec micro-ondes	Gratin de pommes de terre	360 watts, 21-26 min	Cuisson combinée rapide -5 180°C	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur le plateau métallique.
	Cake	180 watts, 12-16 min	Cuisson combinée rapide -5 180°C	Poser le plat en pyrex de 22cm de diamètre sur le plateau métallique.
	Poulet	180 watts, 42-46 min	Cuisson combinée rapide -4 250°C	Poser le poulet sur le côté sur le trépied bas. Tourner après 25 minutes.

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 (ELEVEE) 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

A 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

Etant 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.

Dorer les aliments

Les viandes et les volailles qui sont cuites pendant quinze minutes ou plus longtemps doreront 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'oeil. 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'oeuvres 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.

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'oeufs, 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/Annulation.

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 RECURER 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 oeufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'oeuf. 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 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 DONNEES PAR CHAQUE FABRICANT DE POPCORN. LORS DE LA PREPARATION DU POPCORN, NE PAS LAISSER LE FOUR SANS SURVEILLANCE. SI EN SUIVANT LES TEMPS DE CUISSON INDIQUES, LE MAÏS N'ECLATE PAS, ARRETER LA CUISSON. LE FAIT DE TROP CUIRE LE POPCORN RISQUERAIT DE LE BRULER.

⚠ **ATTENTION**
NE JAMAIS UTILISER DE SAC PAPIER MARRON POUR PREPARER DU POPCORN. NE JAMAIS ESSAYER DE FAIRE ECLATER 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.

Spécifications techniques

	MP-9883SL
Alimentation	230 V~ 50 Hz
Puissance restituée	900 W (Norme IEC60705)
Fréquence des micro-ondes	2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil	527 mm(L) X 394mm(H) X 480 mm(P)
Consommation électrique	
Micro-ondes	1 650 watt
Gril	max. 1 600 watt
Combinée	max. 2 350 watt
Convection	2 300 watt

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu. Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber. Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants. Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé. (risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou oprès l'ouverture de la parte) Le remplacement du cable d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

Ce four micro-ondes est livré avec un cordon d'alimentation, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un cordon de même type. Ce cordon ne peut être délivré que par le fabriquant et installé par une personne compétente

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits ou réchauffés dans un four à micro onde, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laisser reposer quelques instants, les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuer ou agiter le contenu (en particulier le biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifier la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.

- **Fréquence micro-ondes : 2 450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2 / Classe B)**
  **** Équipement de groupe 2 : le groupe 2 comprend tous les équipements ISM RF pour lesquels l'énergie radiofréquence comprise entre 9 kHz et 400 GHz est générée intentionnellement et utilisée, ou seulement utilisée, sous la forme de radiations électromagnétiques, couplage inductif et/ou capacitif, pour le traitement de matériaux ou à des fins d'inspection/analyse. Les équipements de classe B sont adaptés à une utilisation dans les établissements domestiques et les établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension et comprenant des bâtiments d'alimentation à usage domestique.**

- **Vous pouvez télécharger le manuel d'utilisation sur le site : http://www.lg.com.**

Memo

Memo



Élimination de votre ancien appareil

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.

LG Electronics Inc. EU Representative Krijgsman 1, 1186 DM Amstelveen, The Netherlands

Printed in Korea