



FOUR A MICRO-ONDES "Solar DOM"

MANUEL D'UTILISATION

ATTENTION

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
LES FABRICANTS NE SONT PAS RESPONSABLES DE PROBLEMES ISSUS DES DIFFICULTES DE L'USAGER A
SUIVRE CES INSTRUCTIONS.

MP-3297IXC

P/No: MFL34213706

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 micro-ondes entrent dans la zone de cuisson à travers des ouvertures à l'intérieur du four. Il y a un plateau dans le four. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser les côtés métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer des matériels comme le verre, la porcelaine et le papier, avec lesquels sont construites les assiettes de cuisson pour micro-ondes saines.

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 ~ 7
Précautions	8
Déballage et installation	9 ~ 10
Bandeau de commande	11
Réglage de l'horloge	12
Sécurité enfant	13
Convection Préchauffage	14
Convection Cuisson	15
Gril Combinée Cuisson	16
Convection Combinée Cuisson	17
Cuisson automatique rapide	18 ~ 21
Cuisson Vapeur	22 ~ 25
Décongélation	26
Guide de Décongélation	27
Nettoyage Facile	28
Gril Cuisson	29
Puissance Micro-Ondes Cuisson	30
Niveau de Puissance	31
Démarrage rapide	32
Touche Plus ou Moins	33
Listes des tests EN 60705	34
Ustensiles spécifiques micro-ondes	35
Caractéristiques des aliments et cuisson au four à micro-ondes	36 ~ 37
Questions et réponses	38
Informations relatives aux prises/Spécifications techniques	39

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. 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.



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, ce qui inclut n'enlever aucune des plaques qui protègent 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 endommagés. 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 morte soudaine produite par un choc électrique.

3. **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.
4. **Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four. Les petits enfants doivent être mis hors portée.**
 - ⦿ Ils peuvent se brûler.
5. **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.

Consignes importantes de sécurité

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. 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

- 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 interlocks 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.
- 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.
- 6. Il y a une sortie d'échappement 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.

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. 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

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 de 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.

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.

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, ne pas ouvrir la porte du four, éteindre ou débrancher le four de la prise de courant.

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

Consignes importantes de sécurité

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. 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

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.

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.

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.

Veillez conserver cette brochure pour de futures références. 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

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.

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.

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 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.

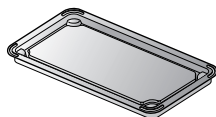
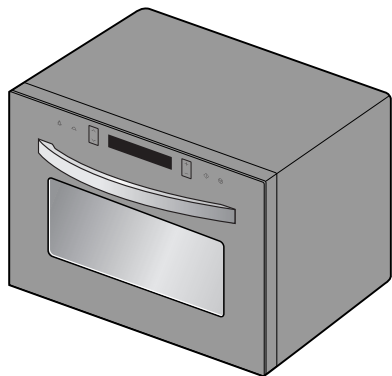
AVERTISSEMENT

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.

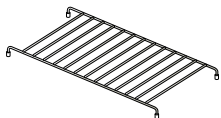
Déballage et installation

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.



LECHEFRITE



GRILLE

ACCESSOIRE CUISSON VAPEUR



CLOCHE INOX

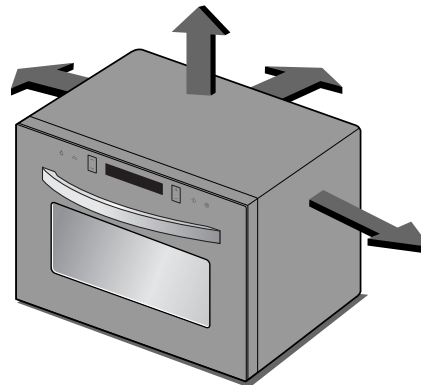


PLATEAU PERFORE



PLAT CROUSTILLEUR

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).**

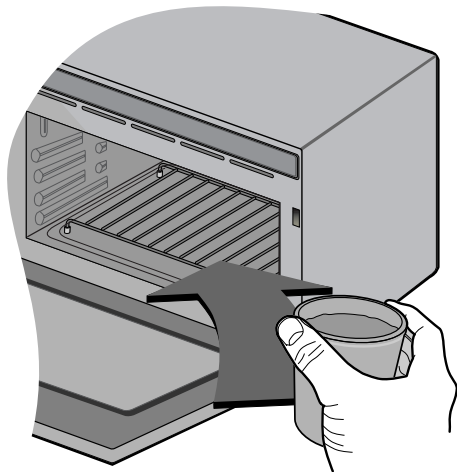
*** CE FOUR PEUT ETRE ENCASTRE .**

*** UTILISER LE KIT D' ENCASTREMENT FABRIQUE PAR LG ELECTRONICS.**

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

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

5 Versez 300 ml d'eau dans un récipient adapté à **micro-ondes**. Placez-le sur la grille placée au bas de la cavité du four et fermez la porte. Si vous avez des questions sur le genre de récipient à utiliser, consultez la page 35.



6 Appuyez sur la touche **Stop/Annulation** (⏏), puis appuyez six fois sur la touche **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (⏏) pour régler le temps de cuisson à 30 secondes.



7 **L’AFFICHEUR** commencera le compte à rebours de 30 secondes.

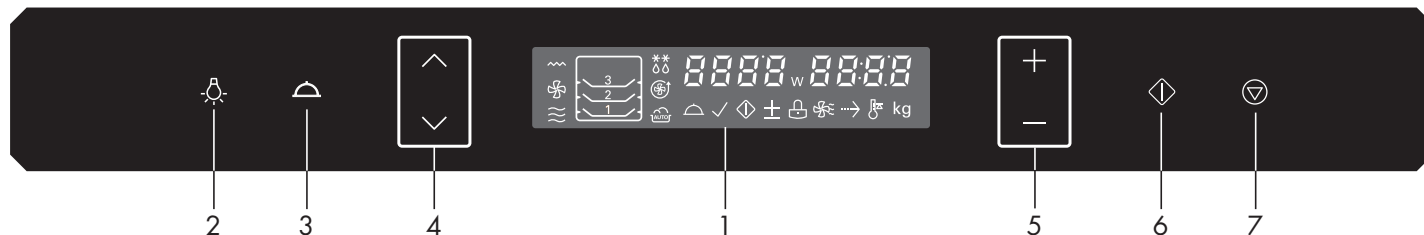
Lorsqu’il atteint 0, un BIP est émis. Ouvrez la porte du four et testez la température de l’eau. Si votre four fonctionne, l’eau doit être chaude. **Lorsque vous déplacez le récipient, faites attention, il peut être chaud.**



VOTRE FOUR EST MAINTENANT INSTALLÉ

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

Bandeau de commande



1. Afficheur : Indique l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance et les types de cuisson.

2. Horloge/Lampe:

- Horloge : Vous pouvez régler l'heure.
- Lampe : Vous pouvez voir cuire les aliments en appuyant sur cette touche.

3. Cuisson Vapeur : Vous permet de cuire vos aliments préférés à la vapeur.

4. Sélection de fonctions : Vous pouvez sélectionner des catégories de cuisson.

5. Contrôle :

- Vous pouvez régler les temps de cuisson, la température, le poids et les catégories de cuisson.
- Pendant un fonctionnement automatique ou manuel, vous pouvez élargir ou raccourcir le temps de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche (sauf pour le mode décongélation).

6. Entrée/Départ/Démarrage Rapide:

- Pour commencer la cuisson sélectionnée, appuyez une fois sur cette touche.
- La fonction Quick Start vous permet de définir des intervalles de 30 secondes de cuisson sur la position de puissance HIGH (ELEVÉE), d'un simple appui sur la touche.

7. Stop/Annulation : Vous pouvez arrêter et effacer toutes les entrées, sauf l'heure.

Réglage de l'horloge

Vous pouvez régler l'horloge soit sur 12 heures, soit sur 24 heures. L'exemple suivant vous montre comment régler l'heure : par exemple 10:30, si vous utilisez le format 24 heures. Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages de votre four.

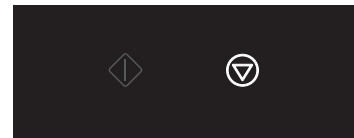


Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après avoir été coupé, un "0" s'affichera ; vous devez réinitialiser l'horloge.

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

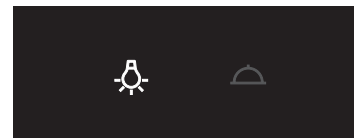
Assurez-vous que vous avez bien suivi les conseils donnés dans ce manuel d'utilisation pour l'installation de votre four.

Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Appuyez une fois sur **Horloge** (🕒).

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



Appuyez sur la touche **Contrôle** (⏏) jusqu'à l'affichage de "10:00".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (⏏) pour confirmer l'heure.



Appuyez sur la touche **Contrôle** (⏏) jusqu'à l'affichage de "10:30".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (⏏). Les chiffres commencent à défiler sur l'horloge.

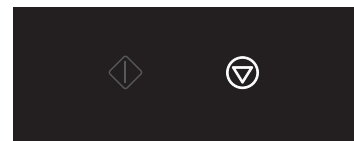




Sécurité Enfant



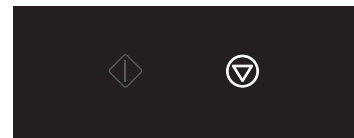
Votre four possède une fonction qui permet d'éviter les accidents. Une fois la sécurité enfant activée, aucune fonction ne peut être utilisée et aucune cuisson ne peut être effectuée. Toutefois, votre enfant peut quand même ouvrir la porte du four.


Appuyez sur **Stop/Annulation** ().





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

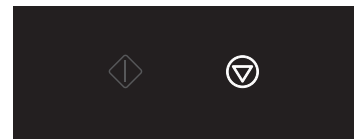
L'heure disparaîtra, mais réapparaîtra quelques secondes plus tard.



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



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.



Convection

Préchauffage

L'exemple suivant vous montre comment préchauffer le four à une température de 200°C.



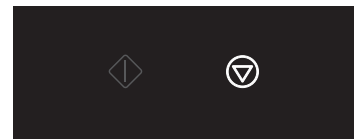
Le four peut fonctionner à une température de 40°C à 100°C~230°C (la fonction chaleur tournante correspond à une température par défaut de 180°C).

Le four est doté d'une fonction de fermentation à une température de 40°C. La fonction de fermentation ne s'active pas si la température du four est en dessous des 40°C, et il est possible que vous deviez attendre jusqu'à ce qu'il refroidisse.

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

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

Appuyez sur **Stop/Annulation** ().



Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Conv.**
L'indication suivante s'affiche: "  "

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider le mode.



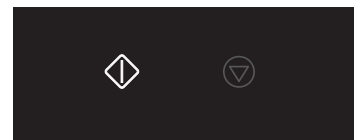
Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "200°C".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider la température.



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().


Le préchauffage démarre et " Pr-H " apparaît à l'écran.



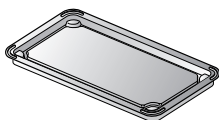
Convection Cuisson

L'exemple ci-dessous vous montre comment préchauffer le four, puis cuire des aliments à une température de 230°C pendant 50 minutes.

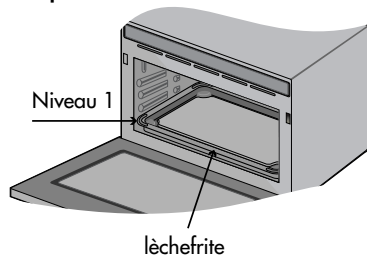


Si vous ne réglez pas une température, votre four sélectionnera automatiquement 180°C. Vous pouvez changer la température de cuisson en appuyant sur la touche **Contrôle** ().

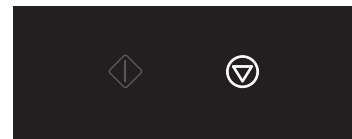
La lèchefrite doit être utilisée pendant la cuisson par chaleur tournante.



* **Emplacement du lèchefrite**



Appuyez sur **Stop/Annulation** ().



Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Conv.** L'indication suivante s'affiche: "  "



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider le mode.



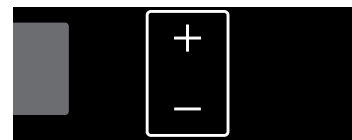
Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "230°C".



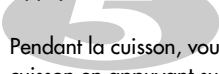
Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider la température.




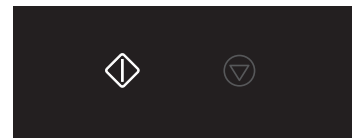
Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "50:00".



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().



Pendant la cuisson, vous pouvez augmenter ou baisser le temps de cuisson en appuyant sur la touche **Contrôle** ().



Gril Combinée

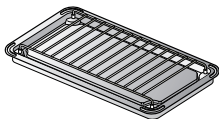
Cuisson

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 300W et avec la fonction gril.

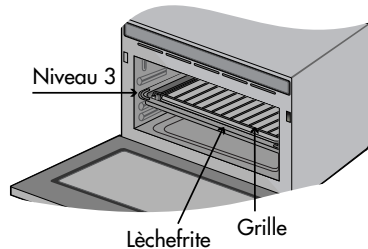
Votre four dispose d'une fonction "cuisson gril combiné", qui vous permet de cuire des aliments avec la fonction gril et la fonction micro-ondes. Grâce à cette combinaison, les aliments cuisent plus vite.

En mode combi gril, vous pouvez régler quatre niveaux de micro énergie (90W, 180W, 300W et 450W).

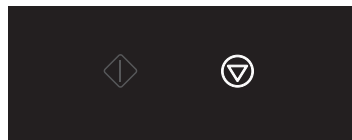
La grille sur la lèche-frite doit être utilisée pendant la cuisson en mode combi gril.







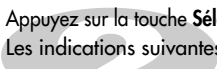
* Emplacement de la lèche-frite



Appuyez sur **Stop/Annulation** ().



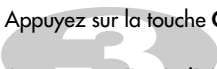
Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Gril Combi**. Les indications suivantes s'affichent : "  ", "  ", "  ".



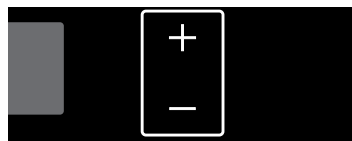
Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider le mode.

Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "300W".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour confirmer la puissance.

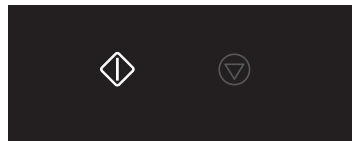
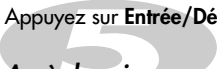


Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "25:00".



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().

Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèche-frite du four, car elle sera très chaude.



Convection Combinée

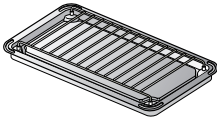
Cuisson

Dans l'exemple suivant, je vous montre comment programmer votre four pour cuire des aliments pendant 25 minutes, à une puissance de 300W et avec une température de chaleur tournante de 200°C.

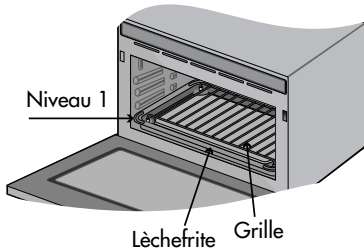


En mode chaleur tournante combinée, vous pouvez régler quatre niveaux de micro énergie (90W, 180W, 300W et 450W) et la température de la chaleur tournante.

La grille sur la lèche-frite doit être utilisée pendant la cuisson en mode chaleur tournante combinée.






* Emplacement du lèche-frite



Appuyez sur **Stop/Annulation** ().



Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Conv. Combi**.
Les indications suivantes s'affichent : "  ", "  ".




Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider le mode.

Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "200°C".




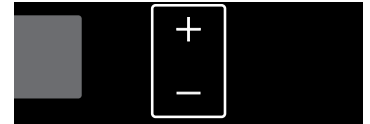
Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider la température.

Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "300W".

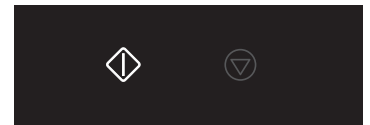


Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour confirmer la puissance.

Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "25:00".



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().



Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèche-frite du four, car elle sera très chaude.

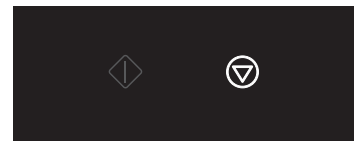
Cuisson automatique rapide

L'exemple ci-dessous vous montre comment cuisiner 1,1 kg de poulet.



Les menus de cuisson automatique sont programmés.
La cuisson automatique vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en sélectionnant le genre d'aliment et son poids.

Appuyez sur **Stop/Annulation** ().




Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Cuisson automatique rapide**.

L'indication suivante s'affiche: "AUTOR"


Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider le mode.



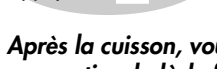
Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "SC 3".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider la catégorie.



Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "1.1kg".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().



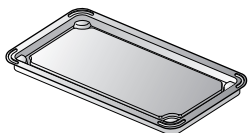
Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèchefrite du four, car elle sera très chaude.

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Niveau	Température des aliments	Instructions
Cuisson automatique rapide	SC 1	Pizza surgelée	0,3 - 0,6kg	Lêchefrite + Grille	1	Congélation	Cette fonction sert à cuire de la pizza surgelée. Enlevez tout emballage et placez la pizza sur la grille du lêchefrite. Après la cuisson, attendez 1 ou 2 minutes.
	SC 2	Frites	0,2 - 0,5kg	Lêchefrite	1	Congélation	Étendez les frites sur la lêchefrite. Pour de meilleurs résultats, cuisez-les en une seule couche. Après la cuisson, enlevez-les du four et attendez 1 ou 2 minutes.
	SC 3	Poulet	0,8 - 1,5kg	Lêchefrite + Grille	1	Réfrigération	Badigeonnez le poulet avec de la margarine fondue, du beurre ou des épices, si vous voulez. Placez le blanc de poulet en bas sur la grille. Quand vous entendrez un bip, drainez le jus et retournez le poulet immédiatement. Ensuite, appuyez sur la touche Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez le poulet couvert avec du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	SC 4	Morceaux de poulet	0,2 - 0,8kg	Lêchefrite + Grille	3	Réfrigération	Placez les pièces de poulet sur la grille du lêchefrite. Quand vous entendrez un bip, retournez les pièces. Ensuite, appuyez sur la touche Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez les pièces couvertes avec du papier d'aluminium entre 2 et 5 minutes.
	SC 5	Steak, Bien cuit	0,2 - 0,8kg	Lêchefrite + Grille	3	Réfrigération	Placez la viande sur la grille du lêchefrite. Quand vous entendrez un bip, retournez la viande. Ensuite, appuyez sur la touche Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, servez immédiatement.
	SC 6	Rôti de porc	0,8 - 1,8kg	Lêchefrite + Grille	1	Réfrigération	Enlevez l'excès de graisse du porc. Badigeonnez-le avec de la margarine fondue ou du beurre. Placez-le sur la grille du lêchefrite. Quand vous entendrez un bip, retournez la viande. Ensuite, appuyez sur la touche Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez les pièces couvertes avec du papier d'aluminium pendant 10 minutes.

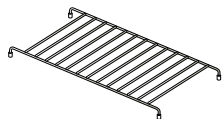
Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Niveau	Température des aliments	Instructions
Cuisson automatique rapide	SC 7	Rôti de bœuf, Bien cuit	0,8 - 1,8kg	Lèche-frite + Grille	1	Réfrigération	Badigeonnez le bœuf avec de la margarine ou du beurre. Placez-le sur la grille du lèche-frite. Quand vous entendrez un bip, retournez la viande. Ensuite, appuyez sur la touche Start pour continuer la cuisson. Après la cuisson, laissez les pièces couvertes avec du papier d'aluminium pendant 10 minutes.
	SC 8	Pommes de terre au four	0,2 - 1,0kg	Lèche-frite + Grille	1	Temp. ambiante	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200-220 g. chacune). Lavez et séchez les pommes de terre. Percez-les plusieurs fois avec une fourchette. Placez les pommes de terre sur la grille du lèche-frite. Réglez le poids et appuyez sur la touche Start. Après la cuisson, enlevez les pommes de terre du four. Laissez-les couvertes avec du papier d'aluminium pendant 5 minutes.
	SC 9	Plats surgelés	0,4 - 1,0kg	Lèche-frite + Grille	1	Congélation	Placez le plat surgelé sans couverture sur la grille du lèche-frite.
	SC 10	Légumes frais	0,2 - 0,8kg	Lèche-frite + Grille + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	1	Temp. ambiante	Placez les légumes dans un récipient spécial micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Recouvrez-les d'un film plastique. 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. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 cuillerées à soupe ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 cuillerées à soupe
	SC 11	Légumes surgelés	0,2 - 0,8kg	Lèche-frite + Grille + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	1	Congélation	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. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 cuillerées à soupe ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 cuillerées à soupe

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Niveau	Température des aliments	Instructions										
Cuisson automatique rapide	SC 12	Riz / Pâtes	0,1 - 0,3kg	Lêchefrite + Grille + Récipient spécial micro-ondes avec couvercle	1	Température ambiante	Placez le riz et l'eau bouillante avec 1/4 à 1 cuillère à café de sel dans un récipient grand et profond (3 L). Dès que vous entendrez un BIP, remuez le riz.										
							<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Poids</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Couvercle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Eau</td> <td>Riz</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Pâtes</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Non</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riz – Après la cuisson, recouvrez-le et laissez-le reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. ** Pâtes – Pendant la cuisson, remuez-les plusieurs fois, si nécessaire. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant 1 ou 2 minutes. Rincez les pâtes à l'eau froide.</p>	Poids		100g	200g	300g	Couvercle	Eau	Riz	250ml	500ml
Poids		100g	200g	300g	Couvercle												
Eau	Riz	250ml	500ml	750ml	Oui												
	Pâtes	400ml	800ml	1200ml	Non												

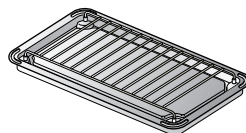
< Lêchefrite >



< Grille >



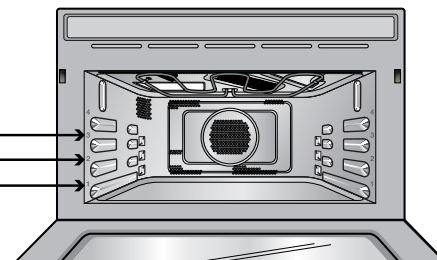
< Lêchefrite + Grille >



Niveau 3

Niveau 2

Niveau 1



Cuisson

Vapeur

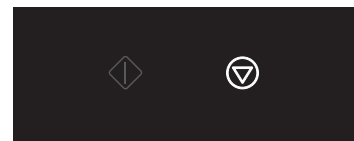
Dans l'exemple suivant, je vous montrerai comment cuisiner 0,2 kg d'épinard.

Cette fonction vous permet de cuisiner à la vapeur.

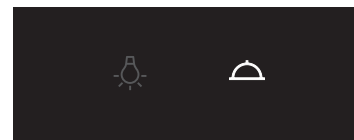
ATTENTION :


1. Utilisez toujours des gants de protection pour retirer l'accessoire cuisson vapeur du four. Il est très chaud.
2. Ne posez l'accessoire cuisson vapeur bouillant ni sur une table en verre, ni sur une surface susceptible de fondre facilement. Pensez toujours à utiliser une manique ou un plateau.
3. Lorsque vous utilisez l'accessoire cuisson vapeur, versez au moins 200 ml d'eau avant l'utilisation dans le plat croustillier. Si la quantité d'eau est inférieure à 200 ml, la cuisson peut être incomplète. Cela peut également provoquer un incendie ou mettre le produit hors d'usage.
4. Soyez prudent lorsque vous déplacez l'accessoire cuisson vapeur rempli d'eau.
5. Lorsque vous utilisez l'accessoire cuisson vapeur, le couvercle vapeur et le réservoir d'eau doivent être parfaitement mis en place. Sinon, les œufs ou les châtaignes explosent.
6. N'utilisez jamais l'accessoire cuisson vapeur avec un autre produit. Cela pourrait provoquer un incendie ou mettre le produit hors d'usage.
7. N'utilisez pas l'accessoire cuisson vapeur sur la grille pendant la cuisson. Cela pourrait produire un incendie ou des dégâts incontrournables sur le produit. L'accessoire cuisson vapeur doit être mis sur le bas de la cavité.

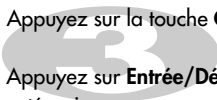
Appuyez sur **Stop/Annulation** ().



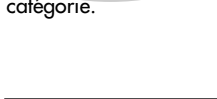
Appuyez sur **Cuisson Vapeur** ().




Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "St 7".



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider la catégorie.



Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "0.2kg".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().

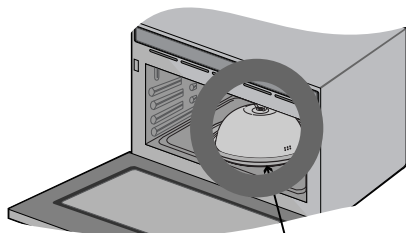
Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèchefrite du four, car elle sera très chaude.

<i>Fonction</i>	<i>Catégorie</i>		<i>Limite de poids</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Niveau</i>	<i>Température des aliments</i>	<i>Instructions</i>
Cuisson Vapeur	St 1	Crustacés	0,1 - 0,4kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Réfrigération	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez les aliments. Versez 200ml d'eau courante dans le plat croustilleur. Placez le plateau perforé dans le plat croustilleur. Placez les aliments préparés sur le plateau perforé en une seule couche. Recouvrez avec la cloche inox. Placez le plat croustilleur au milieu du four. Après la cuisson à la vapeur, laissez 1 minute dans le four. <p>- Moins de 20cm de long</p>
	St 2	Coquillages	0,2 - 0,6kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Réfrigération	<p>Cf. ci-dessus.</p> <p>- Moins de 20cm de long</p>
	St 3	Filet de poisson	0,2 - 0,6kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Réfrigération	<p>Cf. ci-dessus.</p> <p>- Moins de 2,5cm (1 pouce) d'épaisseur</p>
	St 4	Carotte surgelé rondelle	0,2 - 0,4kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez les légumes et coupez-les en parties à peu près uniformes. Versez 200ml d'eau courante dans le plat croustilleur. Placez le plateau perforé dans le plat croustilleur. Placez les aliments préparés sur le plateau perforé en une seule couche. Recouvrez avec la cloche inox. Placez le plat croustilleur au milieu du four. Après la cuisson à la vapeur, laissez 1 minute dans le four. <p>- Carottes en rondelles</p>

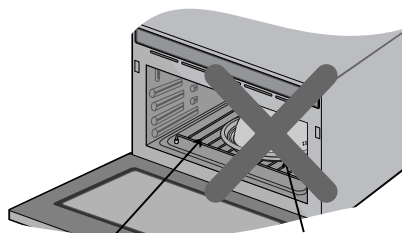
Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Niveau	Température des aliments	Instructions
Cuisson Vapeur	St 5	Brocoli	0,2 - 0,4kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	Cf. ci-dessus. - Coupez des petites fleurettes (12-15g chacune)
	St 6	Haricot vert surgelé	0,1 - 0,3kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	Cf. ci-dessus.
	St 7	Epinard	0,1 - 0,2kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	Cf. ci-dessus.
	St 8	Chou fleur	0,2 - 0,4kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	Cf. ci-dessus. - Coupez des petites fleurettes (12-15g chacune)
	St 9	Pomme de terre	0,2 - 0,8kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	Cf. ci-dessus. - Coupez en 4 parties.
	St 10	Pomme	0,2 - 0,4kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Temp. ambiante	1. Nettoyez et pelez. Enlevez les pépins s'il est nécessaire et coupez la pomme en rondelles fines. 2. Versez 200ml d'eau courante dans le plat croustilleur. Placez le plateau perforé dans le plat croustilleur. Placez les aliments préparés sur le plateau perforé en une seule couche. Recouvrez avec la cloche inox. 3. Placez le plat croustilleur au milieu du four. 4. Après la cuisson à la vapeur, laissez 1 minute dans le four.

Fonction	Catégorie		Limite de poids	Ustensile	Niveau	Température des aliments	Instructions
Cuisson Vapeur	St 11	Blanc de poulet	0,2 - 0,6kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Réfrigération	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez la viande. 2. Versez 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau. Placez le plateau perforé par dessus. Disposez la préparation sur le plateau perforé en une seule couche. Recouvrez avec la cloche inox. 3. Placez le plat croustilleur au milieu du four. 4. Après la cuisson, laissez reposer pendant 1 à 2 minutes dans le four. <p>- Moins de 2,5cm (1 pouce) d'épaisseur</p>
	St 12	Saucisses	0,1 - 0,5kg	Plat Croustilleur Plateau Perforé Cloche Inox	Bas	Réfrigération	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préparez les aliments. 2. Versez 200ml d'eau courante dans le plat croustilleur. Placez le plateau perforé dans le plat croustilleur. Placez les aliments préparés sur le plateau perforé en une seule couche. Recouvrez avec la cloche inox. 3. Placez le plat croustilleur au milieu du four. 4. Après la cuisson à la vapeur, laissez 1 minute dans le four. <p>- Moins de 2,5cm (1 pouce) d'épaisseur</p>

*** Emplacement de l'accessoire de cuisson**



ACCESSOIRE CUISSON VAPEUR



Grille sur le bas du four

ACCESSOIRE CUISSON VAPEUR

L'ACCESSOIRE CUISSON VAPEUR ne doit pas se trouver sur la grille pendant la cuisson. Il doit être mis seulement sur le bas de la cavité.

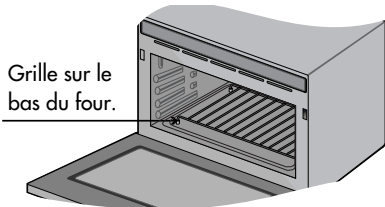
Décongélation

* Lors de la décongélation, utilisez seulement la grille.



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

* Emplacement de la grille

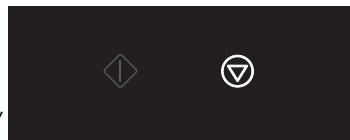


Grille sur le bas du four.

La température et la densité des aliments varient. 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 la cuisson. 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 0,8 Kg de volaille congelée.

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 ; placez les aliments dans un récipient spécial micro-ondes, sur la lèchefrite, puis fermez la porte du four.



Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** (⏏) pour sélectionner **Décongélation**.

L'indication suivante s'affiche: "δδ"

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (⏏) pour valider le mode.



Appuyez sur la touche **Contrôle** (⏏) jusqu'à l'affichage de "dEF2".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (⏏) pour valider la catégorie.



Entrez le poids des aliments surgelés que vous allez décongeler.

Appuyez sur la touche **Contrôle** (⏏) jusqu'à ce que l'affichage montre un poids d'aliments surgelés de "0,8kg".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (⏏).



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

Catégorie	Limite de poids	Ustensile	Niveau	Aliments
Viande (DEF1)	0,1 - 2,0 kg	Grille	Bas	Viande Viande hachée, steaks, petits morceaux de viande pour ragoûts, biftecks dans l'ajout, 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)	0,1 - 2,0 kg			Volaille Poulet entier, cuisses, blancs, blancs de dinde Lors de l'émission du bip, retournez les aliments. Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 20 à 30 minutes
Poisson (DEF3)	0,1 - 2,0 kg			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			Grille + Serviette en papier ou assiette plate

Nettoyage Facile

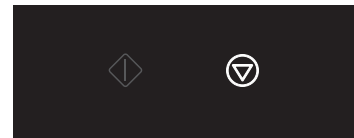
L'exemple suivant vous montre comment éliminer les odeurs du four à micro-ondes.



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

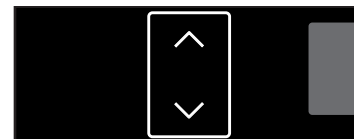
Vous pouvez utiliser la fonction de Nettoyage Facile dans le four sans aucun accessoire dedans.

Appuyez sur **Stop/Annulation** ().

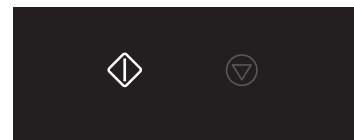


Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Nettoyage Facile**.

L'indication suivante s'affiche: "  "



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().



Gril

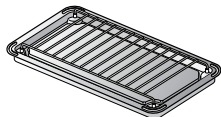
Cuisson

L'exemple suivant vous montre comment utiliser la fonction Gril pour cuire des aliments pendant 12 minutes.

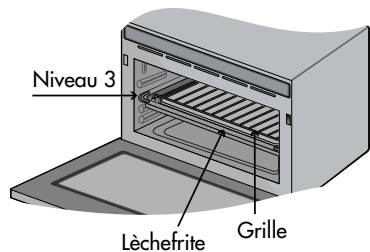


Cette fonction vous permettra de brûnir et de griller rapidement les aliments.

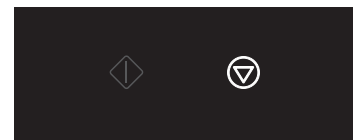
Vous devez utiliser la grille du lèche-frite pendant la cuisson en mode gril.



* Emplacement du lèche-frite



Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).

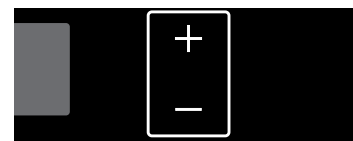


Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** (⏏) pour sélectionner **Gril**.
L'indication suivante s'affiche: " ~ ~ "

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (◊) pour valider le mode.

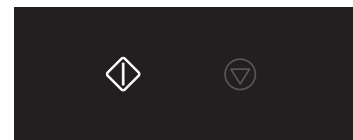


Appuyez sur la touche **Contrôle** (⏏) jusqu'à l'affichage de "12:00".



Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (◊).

Après la cuisson, vous devez utiliser des gants et un récipient pour retirer la lèche-frite du four, car elle sera très chaude.



Puissance Micro-Ondes

Cuisson

L'exemple suivant vous montre comment cuire des aliments avec une puissance de 450W, pendant 5 minutes.



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

PUISSANCE

MAXIMUM 700 W

FORTE-MOYENNE 450 W

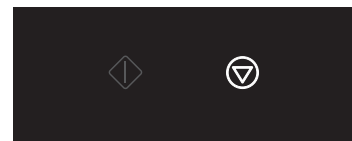
MOYENNE 300 W

**DÉCONGÉLATION/
MOYENNEMENT
FAIBLE** 180 W

FAIBLE 90 W

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

Appuyez sur **Stop/Annulation** ().



Appuyez sur la touche **Sélection de fonction** () pour sélectionner **Micro-ondes**.

L'indication suivante s'affiche: "  "


Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour valider le mode.



Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "450W".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** () pour confirmer la puissance.



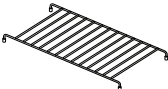
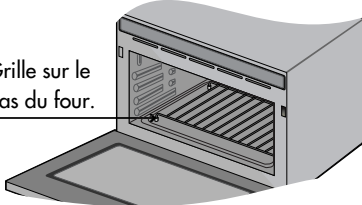
Appuyez sur la touche **Contrôle** () jusqu'à l'affichage de "5:00".

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().



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.

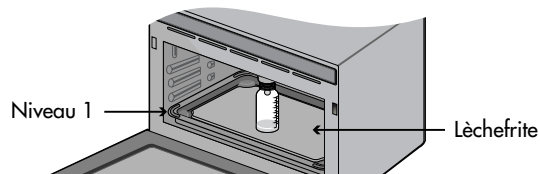
NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE	UTILISATION	ACCESSOIRE
MAXIMUM	700 W	<ul style="list-style-type: none"> * Faire bouillir de l'eau * Faire brunir du bœuf haché * Faire cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes * Faire cuire des morceaux tendres de viande 	Grille 
FORTE-MOYENNE	450 W	<ul style="list-style-type: none"> * 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 	* Emplacement de la grille 
MOYENNE	300 W	<ul style="list-style-type: none"> * Faire cuire des gâteaux et des "scones" * Préparer des œufs * Préparer de la crème anglaise * Préparer du riz, de la soupe 	Grille sur le bas du four.
DÉCONGÉLATION/ MOYENNEMENT FAIBLE	180 W	<ul style="list-style-type: none"> * Toute décongélation * Faire fondre du beurre et du chocolat * Faire cuire des morceaux de viande moins tendres 	
FAIBLE	90 W	<ul style="list-style-type: none"> * Ramollir le beurre et le fromage * Ramollir les glaces * Faire lever la pâte 	

Note :

Les biberons ne doivent pas se trouver sur la grille pendant le fonctionnement.

Cette situation peut endommager le bas des biberons.

Les biberons doivent être mis sur la lèchefrite placée sur le niveau 1 dans la cavité.



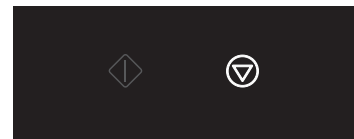
Démarrage rapide

L'exemple suivant vous montre comment régler un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (700W).

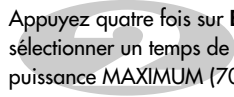


La fonction **Quick Start** vous permet de définir des intervalles de 30 secondes sur la position MAXIMUM (700W) d'une seule pression de la touche **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (↕).

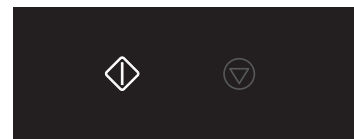
Appuyez sur **Stop/Annulation** (⏏).



Appuyez quatre fois sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** (↕) pour sélectionner un temps de cuisson de 2 minutes sur la position de puissance MAXIMUM (700W).




Votre four commencera la cuisson avant que vous n'ayez appuyé sur la touche pour la quatrième fois.




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

Touche Plus ou Moins (Cuisson Plus ou moins longue)



Si vous trouvez que vos aliments sont trop cuits avec la programmation CUISSON AUTOMATIQUE, vous pouvez augmenter ou baisser le temps de cuisson en appuyant sur la touche **Contrôle** ().

Vous pouvez augmenter ou réduire le temps de cuisson (sauf pour le mode décongeler) à tout moment en appuyant sur la touche **Contrôle** ().

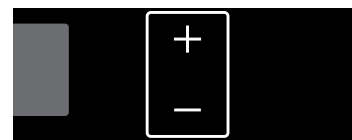
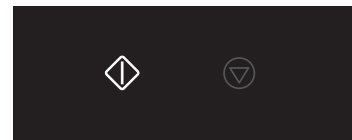
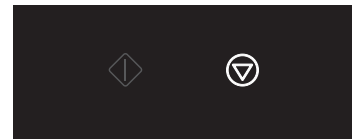
Appuyez sur **Stop/Annulation** ().

Choisissez le programme CUISSON AUTOMATIQUE.
* Voir CUISSON AUTOMATIQUE (page 18)
Sélectionnez le poids des aliments.

Appuyez sur **Entrée/Départ/Démarrage Rapide** ().

Appuyez sur **Contrôle** ().

Le temps de cuisson augmentera ou diminuera.



Listes des tests

EN 60705

<i>Fonction</i>	<i>Plat</i>	<i>Puissance micro-ondes, Temps de cuisson</i>	<i>Ustensile</i>	<i>Niveau</i>	<i>Type de chaleur Température en °C</i>	<i>Notes</i>
Décongélation aux micro- ondes	Viande	700 watt, 1-2 min + 90 watt, 6-8 min	Grille	Bas	-	Placez un plateau plat sur la grille. Retournez après 1 ou 2 minutes à 700 watts. Ou bien utilisez la fonction "Décongeler automatiquement (0,5g)".
Cuisson Micro-ondes	Crème brûlée	300 watt, 30-33 min	Grille	Bas	-	Placez une assiette pyrex sur la grille.
	Cake, madeleines	700 watt, 6-7 min	Grille	Bas	-	Placez une assiette pyrex de 0,22cm ø sur la grille.
	Tranche de viande	450 watt, 15-20 min	Grille	Bas	-	Placez une assiette pyrex sur la grille.
Cuisson combinée avec micro- ondes	Gratin de pommes de terre	300 watt, 23-27 min	Grille	1	Combi Chaleur tournante 180°C	Placez une assiette pyrex de 0,22cm ø sur la grille elle-même placée sur la lèchefrite.
	Cake	180 watt, 13-18 min	Lèchefrite + Grille	1	Combi Chaleur tournante 160°C	Placez une assiette pyrex de 0,22cm ø sur la grille elle-même placée sur la lèchefrite.
	Poulet	300 watt, 40-45 min	Lèchefrite + Grille	1	Combi Chaleur tournante 200°C	Placez le blanc de poulet en bas sur la grille elle-même placée sur la lèchefrite. Si vous le désirez, retournez après 2/3 du temps total.

Ustensiles

Spécifiques micro-ondes

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

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

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

Vaisselle de table

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

Récipients en verre

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

Récipients en plastique

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

Récipients en carton et essuie-tout

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

Sacs plastiques spécial cuisson

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 ragouts. 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.

Brunir les aliments

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

Couvrir les aliments avec du papier sulfurisé

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

Disposition et espacement

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

Caractéristiques des aliments et Cuisson au micro-ondes

Remuer les aliments

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

Retourner les aliments

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

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

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

Protection avec du papier aluminium

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

Placer les aliments plus haut

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

Piquer les aliments

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

Vérifier fréquemment les aliments pour voir s'ils sont cuits

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

Temps de repos

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

Pour nettoyer votre four

1. Garder l'intérieur du four propre

Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four et, entre le joint et la surface de la porte. Il est recommandé d'essuyer immédiatement tout débordement avec un chiffon humide. Les miettes et les débordements absorberont les ondes et allongeront le temps de cuisson. Utilisez un chiffon humide pour éliminer les miettes qui se glissent entre la porte et la structure. Il est important de garder cette zone propre pour assurer une bonne étanchéité. Nettoyez les éclaboussures de graisse avec un chiffon imbibé d'eau et de savon, puis rincez et séchez. N'utilisez pas de détergent corrosif ou de produit de nettoyage La lèchefrite peut être lavée 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 ou à 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 MATÉRIAUX ABRASIFS, TELS QUE LES POUDRES À 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.

5. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

6. Débranchez votre four de la prise électrique si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon humide ou si vous arrosez de l'eau sur le verre pour le nettoyer. Si non, le produit peut être utilisé en appuyant sur la touche Démarrage rapide.

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, ne le faites jamais marcher vide.

Q Pourquoi les œufs éclatent-ils ?

R Lorsque vous cuisez, faites frire ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de la vapeur dans la membrane du jaune d'œuf. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avant la cuisson.

Ne cuisez jamais d'œufs dans leur coquille dans votre four à micro-ondes.

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

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

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

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

Informations relatives aux prises/ Spécifications techniques

Spécifications techniques

		MP-3297IXC
Alimentation		230 V~ 50 Hz
Puissance restituée		700 W (Norme IEC60705)
Fréquence des micro-ondes		2 450 MHz
Dimensions extérieures de l'appareil		527 mm(L) X 366 mm(H) X 472 mm(P)
Consommation électrique	max.	2 700 watt
	Micro-ondes	1 300 watt
	Gril	1 900 watt
	Convection	2 200 watt
	Combinée	max. 2 200 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 après l'ouverture de la porte). Le remplacement du câble 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 réseau spécial, qui, s'il est endommagé, doit être remplacé par un cordon de même type. Ce cordon ne peut être délivré que par le fabricant 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-ondes, car ils risquent d'exploser et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Après la cuisson ou le réchauffage, laissez reposer quelques instants les aliments dans le four, pour que la température de toutes les parties de l'aliment soit homogène. Remuez ou agitez le contenu (en particulier les biberons et les pots d'aliments pour bébé) et surtout, vérifiez la température avec soin avant consommation afin d'éviter les brûlures.