



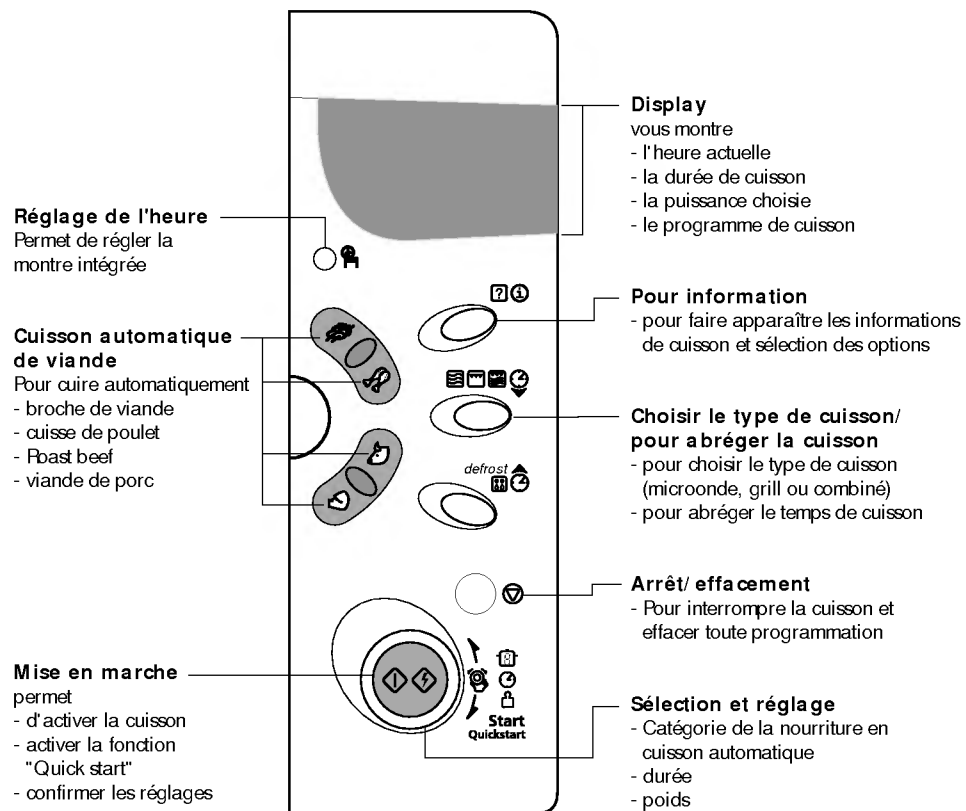
**D BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN MIKROWELLENHERD (2~31)**  
Vor der Inbetriebnahme sollte die Betriebsanleitung aufmerksam durchgelesen werden.

**F NOTICE D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES (32~61)**  
Veuillez lire avec attention cette notice d'utilisation avant la mise en fonction.

**I MANUALE PER L'USO DEL FORNO A MICROONDE (62~91)**  
Si prega di leggere a fondo questo manuale prima dell'uso.

**GB MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL (92~120)**  
Please read this owner's manual thoroughly before operating.

**MG-553MD**



# Précautions

## Précautions destinées à éviter toute surexposition aux micro-ondes.

Le four ne peut fonctionner porte ouverte grâce à son système de verrouillage de sécurité intégré dans le mécanisme de la porte. Ces mécanismes de sécurité arrêtent automatiquement toute cuisson lors de l'ouverture de la porte ; ce qui dans le cas de micro-ondes pourrait engendrer une exposition nocive à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas endommager le système de verrouillage.

Ne placer aucun objet entre l'avant du four et la porte et ne laisser aucun résidu d'aliment ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

Ne pas utiliser un four endommagé. La bonne fermeture de la porte est particulièrement importante. La porte, l'encadrement, les charnières et les loquets (cassés ou mal ajustés), les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être endommagés. Ne confier cet appareil pour réglage ou réparation qu'à un technicien qualifié du service après-vente.

**Vérifier les temps de cuisson. Une cuisson excessive peut enflammer un aliment et endommager le four.**

Lorsque vous réchauffez des liquides (soupe, sauces et boissons par exemple) dans votre four à micro-ondes, il est possible que le point d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder soudainement. Afin de l'éviter, procéder ainsi :

- 1 Éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec col étroit.
- 2 Ne pas surchauffer.
- 3 Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four, agiter à nouveau à mi-cuisson.
- 4 Après le chauffage, laisser reposer un moment, agiter ensuite à nouveau et vérifier la température avant consommation afin d'éviter de se brûler (vérifier en particulier le contenu des biberons et des petits pots).

**Laisser reposer un instant l'aliment réchauffé au micro-onde et tester la température avant consommation. Notamment les biberons et petits pots.**

# Indices

## Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie semblable aux ondes radio ou télé et à la lumière du jour. En général les micro-ondes se propagent vers l'extérieur alors qu'elles se déplacent dans l'atmosphère et disparaissent sans effet. Les fours à micro-ondes cependant, disposent d'un magnétron conçu pour utiliser l'énergie des micro-ondes. L'électricité, qui alimente le magnétron, permet de créer l'énergie micro-ondes.

Ces micro-ondes pénètrent la surface de cuisson par des ouvertures pratiquées dans le four. Un plateau tournant est situé sur la sole du four. Les micro-ondes ne peuvent traverser les parois métalliques du four, mais elles peuvent pénétrer dans des matériaux tels que le verre, la porcelaine, le papier, des matériaux dont sont constitués les ustensiles pour micro-ondes.

Les micro-ondes ne chauffent pas les récipients utilisés pour la cuisson même si ceux-ci peuvent chauffer du fait de la chaleur générée par la nourriture.

## Un appareil très sûr

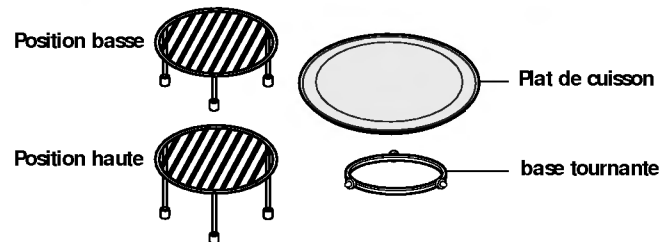
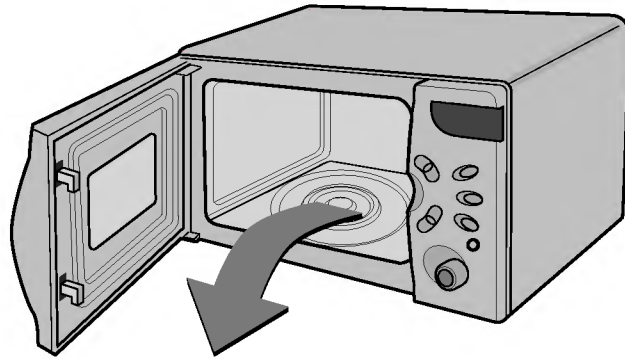
**Votre four à micro-ondes est l'un des appareils électroménagers les plus sûrs. Lorsque la porte est ouverte, le four cesse immédiatement de produire des micro-ondes. L'énergie micro-ondes est totalement convertie en chaleur lorsqu'elle pénètre la nourriture, ne dégageant aucune énergie résiduelle nocive pour la personne qui cuisine.**

Précautions: _____	33
Indice: _____	34
Installation: _____	35 - 36
Choisir la langue du menu _____	37
Fonction de guide et choisir les options _____	38
Réglage de la montre _____	39
Bloquage des commandes _____	40
Cuisson avec microonde _____	41
Choisir la puissance _____	42
Cuisson avec grill _____	43
Cuisson en combiné _____	44
Cuisson automatique _____	45 - 47
Prolongation ou abréviation de la durée de cuisson _____	48
Cuisson automatique de viande _____	49 - 50
Décongélation automatique _____	51 - 52
Fonction Quick start _____	53
Fonctions spéciales _____	54
Indications importantes _____	55
Quelques conseils pour la cuisson avec microonde _____	56 - 57
Ustensil et vaisselle _____	58
Questions et réponses _____	59
Raccordement secteur / Caractéristiques techniques _____	60

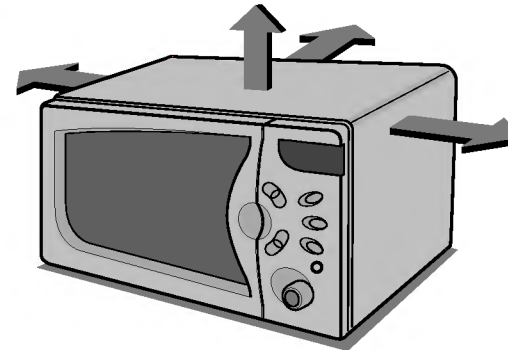
# Installation

Après avoir déballé l'appareil, veuillez contrôler si il n'y a aucun dégâts qui a été causé par le transport. Ceci est très importants si l'on considère, que si la porte du microonde est défectueuse cela peut porter à des fuites des microondes.

- 1** Déballer l'appareil et contrôler si tous les accessoires sont dans le carton.



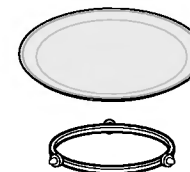
- 2** Placer le four à microonde sur une superficie stable, solide et parfaitement droite, et faites attention que la distance entre les murs soit **au moins de 30 cm**. Cela est nécessaire pour les trous d'aspiration. Ne couvrez jamais les trous d'aspiration.



- Se four à été uniquement conçus pour un usage privé. Il est déconseillé d'utiliser se four pour des usages professionnelles.
- Il est interdit d'utiliser le four prêt d'un appareil à grande chaleur
- Eviter de faire fonctionner le four si l'intérieur est vide

**3** Raccorder le four à une prise secteur, sur laquelle (si possible) il n'y a pas d'autre appareil raccordé. Si le fonctionnement du four n'est pas normal, déconnectez - le de la prise secteur, attendez 30 secondes, et raccordez-le à nouveau à la prise.

**4** Ouvrez la porte du microonde. Installez la base tournante et mettez-y dessus le plateau livré avec.



**5** Mettez maintenant un verre d'eau de 300 ml dans l'appareil. Fermez la porte. Si vous avez des doutes sur le matériels du verre, consultez la page 58.



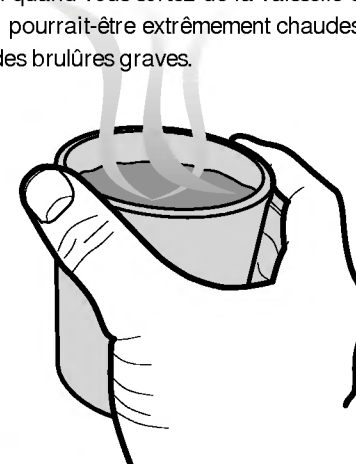
**6** Appuyez sur la touche **STOP**,

puis appuyez 3 fois sur la touche **START** pour programmer une durée de cuisson de 3 minutes. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **START**, vous entendez un bip sonore de confirmation. Entretemps le four aura commencé à fonctionner et le plateau se tourne.



**7** L'indication du **DISPLAY** passera de 3 à 2 et à une minute. Quand le compteur atteint le temps 0, vous

entendez 3 signaux sonores, qui vous indique la fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir la porte et contrôler la température de l'eau. Si le four fonctionne correctement, l'eau sera chaude. Faites toujours attention quand vous sortez de la vaisselle du four, car ceci pourrait-être extrêmement chaudes et peut causer des brûlures graves.



## Choisir la langue du menu

Ce four est muni d'un menu à plusieurs langues. L'instruction est la suivante:  
TOUCH GUIDE FOR LANGUAGE SELECTION OR TOUCH CLEAR  
Se message apparaîtra après chaque langue (en tout 6).

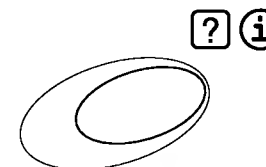


### Attention

Pour pouvoir faire le choix de langue il vous faut déconnecter pour quelques secondes le four de la prise secteur.

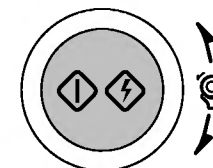
Appuyez sur la touche **GUIDE** et **OPTION**

Sur le display, **DIAL** apparaît et l'indicateur de rotation du régleur commence à clignoter.



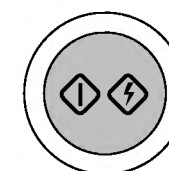
Pour sélectionner la langue désirée, tourner le régleur **DIAL**

L'indicateur de mise en marche du régleur commence à clignoter.



Appuyez sur la touche **SET**, pour mémoriser la langue choisie.

Maintenant, le four est programmé pour vous montrer chaque fonction dans le display en langue choisie.



La fonction de guide vous donne quelques informations utiles sur les fonctions et d'autres commandes.

Le choix d'option vous permet de choisir la fonction du poids, le type d'indication de l'heure, les signaux bip et la vitesse de clignotement du display.

## Fonction de guide et choisir les options

### 1. Quelque sont les menu d'opération?

Dans l'exemple suivant, nous décrivons la fonction de guide en utilisant la touche **BEEF**.



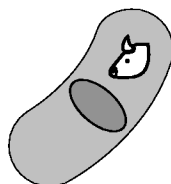
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.

Appuyez sur la touche **GUIDE & OPTION**.



Appuyez sur la touche **BEEF**.

Dans le display apparaît les informations pour la cuisson du roast **BEEF**.



Quelque est le choix des options?

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



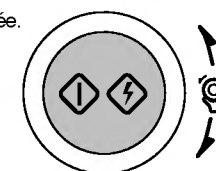
Appuyez 2 fois sur la touche **GUIDE & OPTION**.



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir l'option désirée.

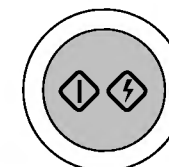
\* **OPTION:**

Kg/ LBS, 12H/ 24H, signaux bip oui/ non, clignotement du display rapide/ lentement



Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer.

- Pour choisir d'autres options, répétez avant d'appuyer sur la touche **CLEAR**, les points 3 et 4.
- Pour interrompre cette fonction, appuyez sur la touche **CLEAR**.





# Réglage de la montre

La montre incorporée peut fonctionner en mode de 12H ou de 24H.

Dans l'exemple suivant, vous verrez comment régler l'heure sur 4:35 en mode de 12H.

Avant d'utiliser le four, assurez-vous que tout ustensile soit ôté de l'intérieur du four.



La première fois que le four est raccordé au secteur ou qu'il y ait eu une panne de courant, l'heure se remet à "0".

Si l'indication de l'heure n'est plus lisible ou défectueuse, déconnectez le four de la prise secteur, attendez 30 secondes, raccordez-le et réglez à nouveau l'heure.

Pendant le réglage de l'heure, l'indication de la touche **SET** clignote. Après avoir réglé l'heure cette indication ne clignotera plus.

Assurez-vous que le four a été installé d'après les passages précédents.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



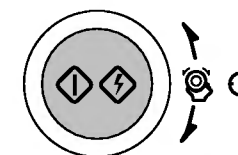
Appuyez sur la touche **CLOCK**

(Si après le réglage de l'heure vous désirez changer d'autres options, vous devez déconnecter et reconnecter le four à la prise secteur).



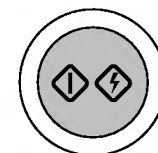
Tournez le régleur **DIAL** pour choisir l'indication des heures "4".

Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer votre choix.



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir l'indication des minutes "35".

Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer votre choix. L'heure est maintenant réglée et commence à fonctionner.



## Bloquage des commandes



Cette fonction vous permet de bloquer les commandes du four qui se trouve sur le panneau frontale. Cette fonction peut être utile si vous avez des enfants à la maison.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.

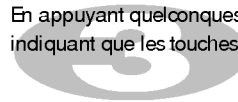


Laissez appuyé la touche **STOP/ CLEAR** jusqu'à ce que l'indication "L" apparait sur le display et que le four vous confirme avec un signal sonore. Le bloquage des commandes est parfait.

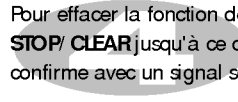
Après quelques secondes, l'heure retourne sur le display.



En appuyant quelconques touches, "L" apparaît sur le display vous indiquant que les touches sont bloquées.



Pour effacer la fonction de bloquage, laissez appuyé la touche **STOP/ CLEAR** jusqu'à ce que le "L" disparait du display. Le four vous confirme avec un signal sonore.



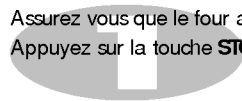
# Cuisson avec microonde

Dans cet exemple, vous verrez comment programmer une cuisson de 5 minutes et 30 secondes à 80% de puissance.

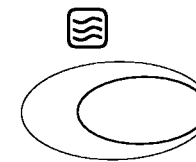
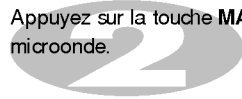


Ce four est muni de 5 puissances de cuisson différentes.

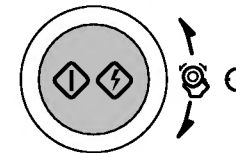
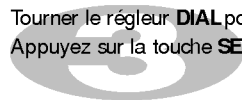
Assurez vous que le four a été installé d'après les passages précédents.  
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



Appuyez sur la touche **MANUAL** pour choisir le mode de cuisson microonde.

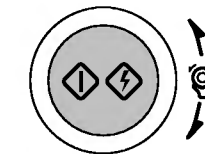
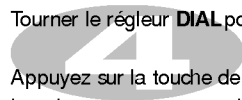


Tourner le régleur **DIAL** pour choisir l'indication "P80".  
Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer le choix de la puissance.



Tourner le régleur **DIAL** pour choisir le temps de cuisson de "5:30".


Appuyez sur la touche de départ **START**.  
La cuisson commence maintenant.



Entre les 5 puissance de cuisson différentes, choisissez toujours celle qui est la plus adéquat au menu que vous désirez cuire.

Dans le tableau suivant, vous verrez les utilisations les plus typique pour les différentes puissances de cuisson.

## Choisir la puissance de cuisson

Intensité de puissance 	Puissance	Utilisation
HAUT, MAX (HIGH, MAX)	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuisson d'eau</li> <li>- cuisson de viande de boeuf</li> <li>- cuisson de fruit, légumes, poisson et volaille</li> <li>- cuisson de morceaux de viande tendre et viande général</li> </ul>
MI-HAUT (MEDIUM-HIGH)	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réchauffage général</li> <li>- cuisson de viande et volaille</li> <li>- cuisson de champignons et fruits de mer</li> <li>- cuisson de menu à base de fromage ou d'oeufs</li> </ul>
MEDIUM (MEDIUM)	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cuisson de biscuits et gâteaux</li> <li>- cuisson d'oeuf</li> <li>- cuisson de gâteau</li> <li>- cuisson de soupe, riz</li> </ul>
Dégeler/ Bas-Medium (Defrost/ Medium Low)	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dégeler général</li> <li>- fondre du beurre et chocolat</li> <li>- cuisson de viande saignante très tendre</li> </ul>
LOW/ WARM	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>* fondre beurre et fromage</li> <li>* fondre de la glace</li> <li>* faire monter la pâte</li> </ul>
BAS/ Chauffer (LOW/ WARM)	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fondre du beurre et chocolat</li> <li>- fondre de la glace</li> </ul>

# Cuisson avec gril

Dans cet exemple, vous verrez comment programmer une cuisson avec gril d'une durée de 12 minutes et 30 secondes.

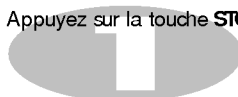


La cuisson avec gril vous permet de griller et faire des crouspe à la perfection.

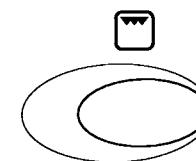
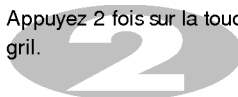
Ce four est muni d'un gril avec quartz.

Pendant la cuisson avec le gril il est conseillé de cuire avec le gril livré avec. Le grill peut être réglé sur 2 positions différentes. Haut et bas. Réglez cela d'après le menu que vous désirez cuire.

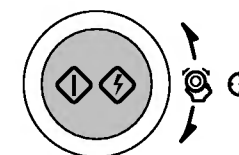
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



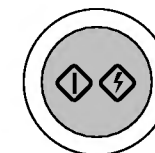
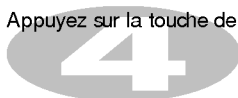
Appuyez 2 fois sur la touche **MANUAL** pour choisir la cuisson avec gril.



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir le temps de cuisson de "12:30".



Appuyez sur la touche de mise en marche **START**.



Dans cet exemple, vous verrez comment programmer une cuisson combiné COMBI 2 d'une durée de 25 minutes.

## Cuisson combiné

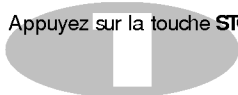


Ce microonde est muni de trois modes différents de cuisson combiné.

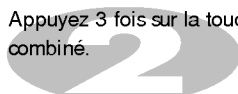
La cuisson combiné permet de cuire des menus en combinaison grill/ microonde avec une variation automatique. La durée total de la cuisson est inférieure quand vous faites cuire vos menus d'abord avec microonde et puis avec grill.

En plus, vous ne devez pas préchauffer le four.

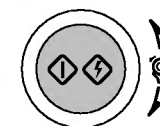
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



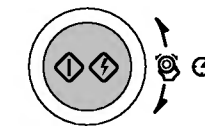
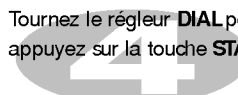
Appuyez 3 fois sur la touche **MANUAL** pour choisir la cuisson combiné.



Tourner le régleur **DIAL** pour choisir le mode de cuisson combiné. Dans le cas de l'exemple, tourner le régleur **DIAL** jusqu'à ce que **COMBI-2** apparaisse dans le display. Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer.



Tournez le régleur **DIAL** pour régler le temps de cuisson, après ça, appuyez sur la touche **START**.



Type:	Puissance microonde (%)	Puissance grill (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
co-3	60	40

# Cuisson automatique

Dans cet exemple vous verrez comment cuire une pizza surgelée à l'aide de la cuisson automatique.



La fonction de cuisson automatique vous permet de programmer la durée de cuisson extrêmement rapidement et facile. La durée de la cuisson est déterminée d'après les données (poids, type) que vous entrez à l'aide du régleur **DIAL**.

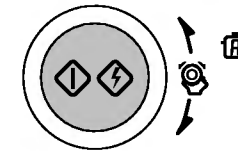
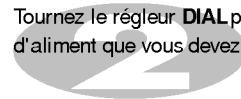
### Attention:

Quand vous cuisinez des légumes avec la cuisson automatique, uniquement le microonde est mis en fonction. Si par contre vous cuisinez des pizza ou pommes frites, la cuisson combiné sera activée (microonde/ grill).

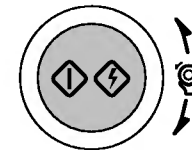
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



Tournez le régleur **DIAL** pour choisir, à l'aide du display, la catégorie d'aliment que vous devez cuire.

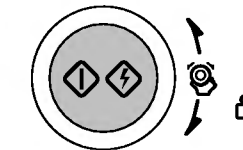
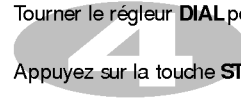


Appuyez sur la touche **SET** pour confirmer la catégorie choisie.



Tourner le régleur **DIAL** pour choisir le poids des aliments à cuisiner.

Appuyez sur la touche **START**.



<b>Article</b>	<b>Quantité</b>	<b>Ustensile</b>	<b>Méthode</b>
<b>Pommes de terre en robe des champs</b>	0,1 - 1,0 kg	serviette en papier	Perçer la peau mainte fois à l'aide d'une fourchette. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 min. recouvert d'une feuille plastifiée.
<b>légumes frais</b>	0,2 - 0,8kg	casserole	Placer dans un bol/ une casserole adapté pour four micro-ondes. Ajouter 3 dl d'eau par 0.2 kg. Recouvrir d'une feuille plastifiée et laisser reposer pendant 2 - 3 min.
<b>légumes congelées</b>	0,2 - 0,8 kg	casserole	Placer dans un bol/ une casserole adapté pour four micro-ondes. Recouvrir d'une feuille plastifiée et laisser reposer pendant 2 - 3 min.
<b>Riz/ Pâtes</b>	0,1 - 0,3 kg	casserole	Placer le riz et l'eau avec <sup>o</sup> à 1 c.à c. de sel dans un large bol profond. Recouvrir d'un couvercle ou d'une feuille plastifiée. Après la moitié du temps de cuisson, remuer une fois.  * Riz      Après la cuisson, remuer le riz et le laisser reposer pendant 5 à 10 min. (recouvert) * Pâtes    Après la cuisson, rincer les pâtes avec de l'eau froide  * Riz & Pâtes                      * Eau 0,1 kg                                  250 ml 0,2 kg                                  500 ml 0,3 kg                                  750 ml
<b>Pizza congelé</b>	0,1 - 0,5 kg	grille haute	Placer la pizza congelé sur la grille haute. Après la cuisson, la sortir immédiatement
<b>Pizza froid</b>	0,1 - 0,4 kg	grille haute	Rechauffer et griller les restes de pizza de cette manière. Placer la pizza froide (surtout de frigidaire) sur la grille haute. Après la cuisson, la sortir immédiatement.





KATEGORIE	GEW. LIMITE	UTENSIL	INSTRUKTIONEN
Gratin	0,5 - 1,2 kg	grille basse	<p>Cuisiner les gratins fait maison de cette manière(exp. d'un gratin fait maison)</p> <p><b>Gratin au pommes de terre</b>  400 g pommes de terre</p> <p>100 g onions (coupé en fine rondelles)  <math>\frac{2}{3}</math> c.à.c. de beurre  3 tranche de lard</p> <p>350 g sauce blanche  <math>\frac{1}{2}</math> c.à.c. de miette de pain sec  1 c.à.c. de fromage râpé  <math>\frac{2}{3}</math> c.à.c. de beurre  "A" - 1 c.à.c. de sel poivre noir  - 1 c.à.c. de beurre fondu</p> <p><b>Sauce blanche</b></p> <p>3 c.à.c. de beurre  5 c.à.c. de farine  2 <math>\frac{1}{2}</math> tasses de lait</p> <p>Mettre le beurre dans un bol large.  Endencher le four micro-ondes sur High jusqu'à ce que le beurre fond.  Ajouter la farine et remettre le tout dans le four sur la position High pendant 2 min. Ajouter le lait, sel et poivre noir. Remettre dans le four sur la position High pendant 10 min. (recouvert). Pendant la cuisson, brasser deux à trois fois.</p> <p><b>Method</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuire les pommes de terre avec la fonction "patates"</li> <li>2. Peler et couper en fines tranches.</li> <li>3. Ajouter "A" à 2.</li> <li>4. Mélanger les onions et le beurre dans un bol et le recouvrir.</li> <li>5. Cuire "4"; Four micro-ondes sur la position High pendant 2 min. ou alors jusqu'à ce que les onions sont cuits.</li> <li>6. Mettre un tierd de la souce blanche dans un plat.</li> <li>7. Ajouter les pommes de terre, onions et lard sur la sauce blanche.</li> <li>8. Recouvrir "7" avec le reste de la sauce blanche.</li> <li>9. Répandre les miettes de pain, le fromage râpé et le beurre par deçu.</li> <li>10. Placer "9" sur la grille basse.</li> </ol>
Pommes de terre sautées	0,2 - 0,4 kg	plat et grille haute	<p>Répandre le pommes de terre sur un plat résistant à la chaleur et le poser sur la grille haute placé sur la platine tournante.  Quand le bip retenti pendant la cuisson, retourner les pommes de terre.  Tacher de ne pas faire plus d'une couche de pommes de terre par cuisson.</p>

Prolongation ou abrévation de la durée de cuisson.

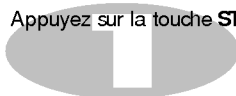
## Prolongation ou abrévation de la durée de cuisson



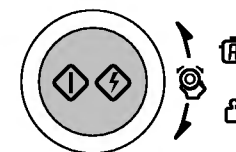
En utilisant simplement deux touches (  ou  ) vous pouvez prolonger ou abréger la durée de cuisson manuelle ou automatique.

Cette fonction peut être utile quand les aliments doivent être cuits plus longtemps que prévu. La prolongation ou l'abrévation de la durée ne nécessite aucune interruption ou arrêt de la cuisson.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



Choisissez le type de cuisson automatique désiré.  
Composez le poids des aliments à cuire.  
Appuyez sur la touche **START**.

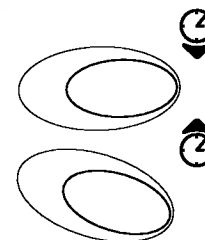


Appuyez sur la touche **LESS**.

A chaque pression de cette touche, la durée du cuisson sera abrégée d'une minute.

Appuyez sur la touche **MORE**.

A chaque pression de cette touche, la durée du cuisson sera prolongée d'une minute.



# Cuisson automatique de viande

Dans cet exemple vous verrez comment cuire un rôti de boeuf.

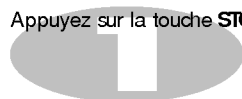


A l'aide de la cuisson automatique de rôti il est possible de programmer quelques plats (viande de boeuf, viande de porc, cuisses de poulet) en base de leurs poids sans devoir régler la puissance ou la durée de cuisson.

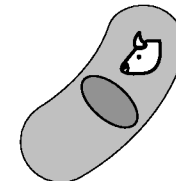
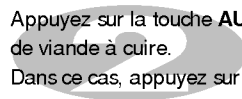
**Pendant la cuisson de rôti il est conseillé d'utiliser la grille livré avec.**

La grille peut être mise en deux position différentes. Choisissez la hauteur selon le type à cuire au caractéristique et la dimension de la viande.

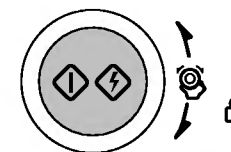
Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



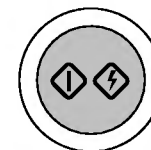
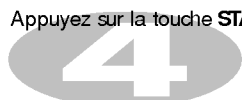
Appuyez sur la touche **AUTO ROAST COOK** qui correspond au type de viande à cuire.  
Dans ce cas, appuyez sur la touche **BEEF**.







Tournez le bouton **DIAL** pour choisir le poids de la viande à cuire.



Appuyez sur la touche **START**.



Fonctions	Article	Quantité	Ustensile	Methode
Fôti	brochette 	0,2 - 0,8 kg	grille haute	<p><b>Brochette fait maison</b></p> <p>400 g viande (de préférence du porc ou du boeuf) 100 g onions 250 g tomates 100 g poivre vert</p> <p><b>Sauce pour dorer</b></p> <p>100 g beurre ou margarine (fondu) 4 c.à.c. de paprika en poudre 2 c.à.c. d'huile d'olive 1 c.à.c. des deux: sel, poivre noir</p> <p>1. Couper la viande en cube moyen (2 - 3 cm) 2. Eplucher les onions et les couper en morceaux moyens 3. Mettre sur brochettes en alternant avec les cubes de viandes, les onions, le poivre vert et les tomates. 4. Mélanger les ingrédients de la sauce pour dorer et appliquer sur les brochettes 5. Arranger les brochettes sur la grille haute lorsque le bip retenti, les tourner 6. Après la cuisson, les laisser reposer pendant 2 - 3 min. (recouvert).</p>
	Cuisses de poulet 	0,2 - 1,5 kg	grille basse	Nettoyer et sécher les cuisses de poulet. Les arranger sur la grille haute. Appliquer du beurre et de l'assaisonnement (si désiré). Lorsque le bip retenti, les retourner immédiatement. Après la cuisson, les sortir du four et les laisser reposer pendant 3 à 5 min, recouvert d'un papier d'aluminium.
	Fôti de boeuf 	0,5 - 1,5 kg	grille basse	Appliquer à la viande de la marinade et, suivant les goûts, de l'assaisonnement comme du romarin, du thym et de la marjolaine. Placer sur la grille basse. Lorsque le bip retenti, tourner la viande immédiatement. Après la cuisson, laisser reposer pendant 18 min. recouvert d'un papier d'aluminium.
	Fôti de porc 	0,5 - 1,5 kg	grille basse	Appliquer à la viande de la marinade et, suivant les goûts, de l'assaisonnement comme du romarin, du thym et de la marjolaine. Lorsque le bip retenti, tourner la viande immédiatement. Après la cuisson, sortir la viande du four et laisser reposer pendant 3 - 5 min. recouvert d'un papier d'aluminium.

# Décongélation automatique

La température et la densité de la nourriture peut varier. Nous vous conseillons donc, que la nourriture soit contrôlé avant que la cuisson continue. Faites particulièrement attention à des grands morceaux de viande et de poulet car quelques aliments ne doivent pas être décongelé complètement avant la cuisson. Le programm BREAD est conseillé pour des décongélation de petites pièces comme petit pain. Celle-ci demande un temps de pose pour décongeler le milieu du pain. Dans l'exemple suivant vous voyez comment décongler un morceau de poulet de 1,4 kg congelé.



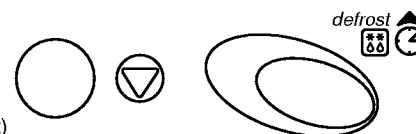
Votre four à trois possibilité de décongélation: - **MEAT (Viande)**, **POULTRY (Poulet)** ou **BREAD (pain)**; Chaque point de décongélation a de divers puissance. Plusieurs pression de la touche AUTO DEFROST engendrent l'ajustement de la puissance désirée.

Catégorie	Appuyez sur DEFROST
MEAT	<b>1</b>
POULTRY	<b>2</b>
BREAD	<b>3</b>

Appuyez sur la touche **CLEAR**.

Peser la nourriture que vous désirez décongeler.

Assurez-vous que toute pièces de métal ou emballage à été enlevé, introduisez maintenant la nourriture dans le four.



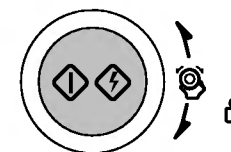
Appuyez deux fois sur la touche **AUTO DEFROST** pour choisir le programme de décongélation **POULTRY (Poulet)** "POULTRY" apparait dans le display.

Entrez le poids de la nourriture que vous désirez décongeler

Tournez la touche **DIAL** pour entrer 1.4 kg.

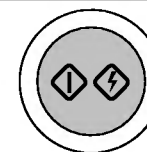
"1.4 Kg" apparait dans le display.

Votre four peut décongeler de 0.1 à 4 Kg (Pain: 0.1 à 0.5 Kg).

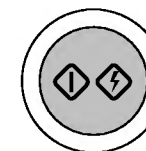


Appuyez sur la touche **START**.




Votre four ne s'arrête pas avec la décongélation (même pas quand vous entendez des bips sonores) sauf si vous ouvrez la porte.



Pendant la décongélation vous entendez un bip à cet instant. ouvrez la porte du four, tourner et divisez la nourriture pour assurez une décongélation uniforme. Enlever toutes les pièces qui sont déjà décongelé ou couvrez-les pour ralentir la décongélation. **Après se contrôle, fermer la porte et appuyez sur la touche START pour continuer avec la décongélation.**



### Liste de l'ordre pour la décongélation

Ordre		Nourriture	Quantité min./ max.
MEAT / VIANDE 	boeuf	viande hachée, filet de boeuf, cubes pour ragout, bifteck dans l'alyon, rôti à la cocotte, romsteck, hamburger	0,1 / 4.0 kg
	agneau	côtelette (2,5 cm d'épaisseur), rôti d'agneau	
	porc	côtelette (1,2 cm d'épaisseur), entrecôte, rôti de porc, saucisse	
	veau	côtelette (450 g, 1,2 cm d'épaisseur)	
POULTRY / VOLAILLE 	poulet	entier (en dessous de 2 kg), poitrine coupée, cuisses	0,1 / 4,0 kg
	dinde	poitrine (en dessous de 2,5 kg)	
BREAD / PAIN 		pain bis/ blanc en tranche, pain bis/ blanc entier, pain long, baguette, croissant	0,1 / 0,5 kg

\* L'avantage de cette fonction de décongélation est le réglage et la commande automatique de la décongélation.

Néanmoins vous devez contrôler la nourriture pendant la décongélation, comme vous le faites lors de la décongélation conventionnelle.

\* Il est conseillé d'enlever la viande et la volaille de son emballage original (papier ou plastique). Autrement l'emballage retient la vapeur et le jus près de la nourriture et peut causer la surface extérieure de la nourriture à cuire.

\* Placer la nourriture sur un plat pour rassembler les gouttes de vapeur.

\* La nourriture devrait être encore glacée au centre lorsqu'elle est sortie du four.

\* Si il est difficile d'enlever l'emballage de la nourriture, décongeler la nourriture emballée pendant le quart de temps indiqué sur le display au début de cycle de décongélation. Ensuite sortir la nourriture du four et enlever l'emballage.

\* Le pain coupé en tranche doit être placé entre des serviettes de cuisine et le pain entier doit être coupé en moitié avant la décongélation



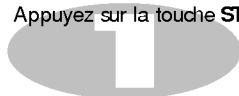
## Fonction Quick Start

Cet exemple vous montre comment utiliser la fonction de Start rapide pour cuire un menu pendant une durée de 2 minutes.



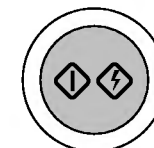
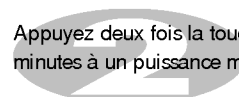
La fonction **Quick Start** vous permet de régler très simplement une cuisson avec microonde à une puissance haute (**HIGH**). La durée peut être de 1 minute à 99 minutes et 59 secondes. Appuyez pour ca seulement la touche **START**.

Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR**.



Appuyez deux fois la touche **QUICK START** pour régler une cuisson de 2 minutes à un puissance maximum (**HIGH POWER**).

Quand cette fonction est activée, le four s'allume automatiquement avant avoir pressé pour la 4ème fois la touche **QUICK START**.



La durée de la fonction **QUICK START** peut être prolongée jusqu'à un maximum de 99 minutes et 59 secondes (même pendant que la fonction est en marche) en appuyant à nouveau sur la touche **QUICK START**.

## Fonction spéciales

---



### Limitation de la consommation de courant

Si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 5 minutes la lampe d'intérieur s'éteint automatiquement.

---

### Répétition du signal sonore à la fin de la cuisson

Si à la fin de la cuisson vous n'ouvrez pas la porte, le four émet toutes les minutes une série de signaux sonores.

---

### Extinction du display

Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant une période de 10 minutes, le display s'éteindra automatiquement et s'allumera aussi-tôt que vous aurez appuyé sur une touche (excepter pendant la cuisson).

---



# Indications importantes

## Attention

Nous vous conseillons de ne pas prolonger inutilement la durée de cuisson des aliments. Cela pourrait causer des brûlures aux aliments.

1. Chaque contrôle ou réparation doit être effectué par un service après-vente LG.
2. Ne faites pas fonctionner le four à vide. Nous vous conseillons de laisser un verre d'eau à l'intérieur, lorsque vous ne vous en servez pas. En cas d'allumage accidentel, l'eau absorbera l'énergie des microondes.
3. N'utilisez pas votre four pour faire sécher des vêtements: ils peuvent être carbonisés ou prendre feu, s'ils chauffent trop longtemps.
4. Évitez de cuire de la nourriture enveloppée dans des serviettes en papier, à moins que votre livre de cuisine ne contienne des instructions précises à ce sujet.
5. N'utilisez pas de papier journal à la place des serviettes en papier.
6. Évitez les récipients en bois, qui pourraient être brûlés s'ils étaient trop chauffés. N'utilisez pas d'ustensils métalliques ou des récipients en céramique avec des parties métalliques (or ou argent, par exemple). Ne laissez jamais des fils torsadés à l'intérieur du four. Les objets métalliques peuvent produire des étincelles et causer des dégâts.
7. Ne faites pas fonctionner le four après avoir introduit un torchon à vaisselle ou une serviette entre la porte et la face avant du four. Cela pourrait entraîner une perte d'énergie.
8. N'utilisez pas de papier recyclé. Il peut contenir des impuretés susceptibles de déclencher des étincelles et risque de s'enflammer pendant la cuisson.
9. Ne plongez pas le plateau dans l'eau juste après la cuisson. Vous risquez de le faire éclater.
10. Pour de petites quantités de nourriture, le temps de cuisson ou de réchauffage est plus court. Si vous appliquez les temps de cuisson normaux, vos aliments risquent d'être trop cuits ou brûlés.
11. Pour éviter de faire tomber accidentellement votre appareil, veillez à le placer à plus de 8 centimètres du bord de la surface sur laquelle il est installé.
12. Epluchez les pommes de terre, les pommes et les autres fruits avant de les faire cuire.
13. Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression interne.
14. Ne faites pas frire des morceaux de gras épais à l'intérieur du four.
15. Sortez les aliments de leur emballage en plastique avant de les faire cuire ou décongeler. Les livres de cuisine à microondes recommandent cependant, dans certains cas, de recouvrir les aliments d'un film plastifié, pour la cuisson ou le réchauffage.
16. Le four ne doit pas être utilisé si les joints de la porte sont en mauvais état.
17. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans mouvement apparent de l'élément liquide. Quand vous sortez le récipient du four, le liquide peut commencer de bouilloner violemment. Vous risquez alors d'être brûlé.
18. Si une fumée apparaît, laissez la porte du four à microondes fermée, éteindre le four et le débrancher.
19. Quand le produit est réchauffé ou cuit dans des récipients jetables ou du papier plastique ou tout autre matériaux combustibles, faire attention au four.

# Quelques conseils pour la cuisson avec microonde

## Contrôle de la cuisson à microonde

La durée de cuisson de la nourriture est relative (dû au poids, grandeur, quantité, etc.) au divers goûts personnel. Quand le four se met en marche, la lampe intérieur s'allume, comme ça, elle vous donne la possibilité de contrôler l'évolution de la cuisson. Pour ça, il faut un contrôle régulier, car les cuissons avec microondes se font en quelques minutes.

## Facteur qui influence la durée de cuisson

La rapidité et la formation de la cuisson des divers nourritures dépendent des caractéristique intérieur des nourritures et d'autres raisons externes, comme par exemple la température de la nourriture avant de la mettre dans l'appareil. C'est donc pourquoi la durée de la cuisson varie. Un bon conseil est de cuire toujours la nourriture un peu moins que trop longtemps. Pour abréger la cuisson se n'est pas un problème mais viceversa est difficile. Si vous avez des doutes sur la durée de cuisson il est préférable de cuire la nourriture un peu moins longtemps, et puis si nécessaire prolonger la cuisson. Quelques recettes vous demande de retirer la nourriture du four avant que la cuisson soit terminée, dans ce cas, la cuisson se finira en dehors du four quand la chaleur aura atteint toutes les parties de la nourriture. L'expérience que vous acquérez pendant la cuisson avec microonde vous aidera dans la cuisson d'autres nourritures.

## Caractéristique de la nourriture et de la cuisson

**Durée** - La nourriture plus solide (comme les patates) se cuit et chauffe plus lentement que la nourriture moins solide (comme du pain et les gâteaux mous).

**Grosceur** - des parties minces se cuisent plus rapidement que des parties plus grosses. Pour obtenir une cuisson globale, il est conseillé de mettre les parties grosses sur le bord d'assiette.

**Contenu naturel d'humidité** - La nourriture contenant de l'humidité se cuit plus complètement car les microondes sont attirées des molécules de l'eau. Si le contenu de l'humidité de la nourriture n'est pas uniforme, elle devra être couverte et à la fin de la cuisson "laisser reposer" pendant quelques minutes, pour que la chaleur s'étale bien.

**Présence d'os et de gras** - Dû que l'os accumule et conduit la chaleur, la viande qui est attachée aux os se cuit plus rapidement à celle qui est plus loin de l'os. Les particules de gras attirent les microondes, il est donc prudent de bien surveiller la cuisson des nourritures qui contiennent du gras.

**Quantité** - Les plus petites quantités de nourriture ont un temps de cuisson (comme dans la cuisson traditionnelle) plus brève. Avec la cuisson microondes, la durée de cuisson est proportionnée à la grandeur de la nourriture.

**Forme** - Les microondes pénètrent dans la nourriture à une profondeur de env. 2 à 3 centimètres. Les nourritures arrondi (comme boulette) se cuisent plus uniformément, donc les formes plus divers reçoivent une quantité d'énergie supérieure.

## Techniques spéciales pour cuisson

**Roussir** - La procédure de cuisson à microonde est tellement rapide, que quelques nourritures avec du contenu de gras et de sucre ne peuvent pas être "roussi". Si vous désirez roussir ce genre de nourritures, utilisez pour ça la cuisson combiné grill/ microonde, qui vous assure de la nourriture roussie.

**Découvrir** - La nourriture peut être plus tendre et se cuit plus rapidement quand elle est couverte (seulement pour cuisson courte). Dans ce cas, il faut toujours laisser une partie ouverte pour pas qu'une trop grande chaleur se produise dans le récipient.

**Envelopper** - La nourriture qui peut se sécher excessivement à cause de la cuisson, comme par exemple le pain, devrait être envelopper dans un papier de cuisine ou dans un papier à four.

**Écarter** - Les morceaux de nourritures devrait être disposé régulièrement sur l'assiette, si possible en cercle. Dans aucun cas la nourriture doit être posé l'une sur l'autre.

**Remuer** - Pour une cuisson plus uniforme, remuer ou bouger la nourriture du milieu de l'assiette vers les bords ou remuer 1 à 2 fois par cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer la nourriture trop souvent.

**Tourner** - La nourriture de grande dimension (grande partie de viande, poule ou un dindon entier) doit être tourné au moins une fois par cuisson. La même chose doit être fait pour la nourriture qui doit être cuit complètement.

**Disposer** - La nourriture de forme difficile (par exemple les asperges) devrait être disposé selon la forme du récipient avec la partie qui n'a besoin de moins de cuisson au milieu et celle avec plus vers le bord du récipient.

# Quelques conseils pour la cuisson avec microonde

**Soulever** - Dans quelques cas, il est nécessaire de mettre entre le plateau tournant et la base tournante la grille livrée avec pour que la nourriture soit cuite aussi en dessous.  
**Piquer** - La nourriture dans un bol, peau et membrane peuvent très facilement éclater dans le four. Pour éviter cela, il vous faut les piquer avant la cuisson. La nourriture suivante y est comprise: jaune et blanc d'oeuf, moule et huître et les légumes et fruits complètes.

**Contrôle de cuisson** - La nourriture cuit rapidement dans un four microonde, il est donc nécessaire de contrôler la cuisson de temps en temps. Quelques cuisson sont laissé dans le four jusqu'à ce que la cuisson est terminée, mais la plupart des nourritures, indu viande et volaille, sont sortis du four, quand il ne sont pas tout à fait fini. Ces aliments seront cuit pendant le temps qui se trouvent en dehors. La température interne des aliments montera entre 5 °F (3 °C) et 15 °F (8 °C) pendant la position de repos.

**Position de repos** - La nourriture est très souvent laissée reposée pendant 3-10 minutes après la cuisson. Normalement les aliments doivent être couverts pour garder la chaleur sauf s'ils doivent rester sec (comme par exemple gâteaux et biscuit). Le repos aide les aliments de finir la cuisson et permet aussi aux aliments de garder le goût.

## Nettoyage du four

Assurez-vous que le four est mis hors service avant de le nettoyer.

Laissez l'intérieur du four toujours propre et sec. Une règle importante est de nettoyer tout les jours le four, sauf quand il n'a pas été utilisé.

### 1 L'intérieur du four doit toujours être propre

Des éclaboussures d'aliments et des débordages de liquides collent aux murs intérieur du four et entre les joints et à la porte du four. La meilleure possibilité, est de nettoyer tout de suite ces saletés à l'aide d'une serviette. Des saletés et restes d'aliment peuvent attirer les microondes et prolonger la durée de cuisson. Utilisez une serviette humide pour nettoyer les restes entre la porte et le cadre. Cette partie doit être particulièrement bien nettoyé pour que la porte se ferme toujours bien. Nettoyez les éclaboussures de gras avec une serviette et du savon et rincez et laissez sécher. N'utilisez pas de détergeant fort. Le plateau tournant peut être nettoyé à la main ou avec le lave vaisselle.

### 2 L'extérieur du four doit être toujours propre

Nettoyez le dehors du four à l'aide d'une serviette et du savon, lavez-le avec de l'eau propre et séchez le avec une serviette moue ou du papier de cuisine. Pour ne pas influencer le fonctionnement du four, ne laissez jamais entrer de l'eau à l'intérieur du four par les trous de ventilation. Pour nettoyer la partie des fonctions, ouvrez la porte du four pour éviter une mise en marche automatique. Nettoyez les commandes avec une serviette humide et tout de suite après avec une serviette propre. Appuyez après ça la touche **STOP/ CLEAR**.

3 Si il y a de la vapeur à l'intérieur ou à l'extérieur sur la porte du four, nettoyez la porte avec une serviette moue. Cela peut apparaître, quand l'appareil est mise en fonction avec une grande humidité et cela n'est en aucun cas une malfonction de l'appareil.

4 La porte et les joints de la porte doivent toujours être propre. Utilisez seulement de l'eau savonneuse pour le rinçage. Après ça, frottez les à sec. **N'utilisez jamais des matériaux fort, comme des détergeant ou des éponge en métal ou en plastique.** Les pièces métalliques ont une durée de vie plus longues si ont les nettoient plus souvent avec une serviette.

# USTENSILE SÛR POUR MICROONDE

## **N'utilisez jamais du métal ou des ustensils avec des décoration en métaux dans votre four**

Les microondes ne peuvent pas pénétrer dans le métal. Ils seront retournées et des étincelles apparaissent dans le four. C'est un phénomène alarmand qui est similaires à un éclair.

La plus part des ustensil pas métalliques résistant à la chaleur, sont appropriés pour l'usage dans le microonde. Quelques-uns ont du métal, lesquelles ne sont appropriés pour l'usage dans le microonde. Si vous avez des doutes sur l'utilisation de quelques ustensils de votre cuisine, il y a une solution très simple pour contrôler ça.

Placer cet ustensil à côté d'un bol rempli d'eau dans le microonde. Disposer le microonde sur la fonction HIGH pendant 1 minute. Si l'eau se chauffe mais l'ustensil reste froid, l'ustensil est utilisable dans le microonde. Si l'eau reste froide et l'ustensil se chauffe, l'ustensil absorbe les microondes et n'est pas sûr pour l'usage. Vous avez surement beaucoup de chose dans votre cuisine qui peut être utilisé dans le microonde. Lisez pour ça la liste suivante:

## **Assiette**

Beaucoup d'assiette et couvert peuve être utilisé dans le microonde. Si vous n'êtes pas sûr, lisez le mode d'emploi du fournisseur ou faites le test ci-dessus.

## **Verrerie**

La verrerie résistante à la chaleur est aussi utilisable dans le four. Cela inclu toutes les marque avec de la verrerie résistante à la chaleur.

# QUESTIONS ET RÉPONSES

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

R - L'ampoule est morte.  
- La porte est mal fermée.

**Q. Pourquoi de la vapeur s'échappe-t-elle du trou d'aération?**

R La cuisson produit normalement de la vapeur. Le trou d'aération a justement été conçu pour lui permettre de s'échapper.

**Q. L'énergie des microondes passe-t-elles à travers la fenêtre de la porte?**

R Non. La fenêtre renvoie l'énergie à l'intérieur du four. Les trous ou les hublots ont été conçus de manière à laisser passer la lumière, mais pas les microondes.

**Q. Risque-t-on d'abîmer le four en le faisant fonctionner à vide?**

R Oui. Ne le mettez jamais en marche lorsqu'il est vide.

**Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois?**

R Quand vous faites cuire un oeuf, la coquille peut éclater sous l'effet de la vapeur qui se produit à l'intérieur de l'oeuf. Pour éviter cela, percez la coquille à l'aide d'un cure-dent, avant de faire cuire l'oeuf.

**Q. Pourquoi faut-il attendre un certain temps, une fois que l'opération de cuisson est terminée?**

R Ce délai est très important. En effet, lorsque vous cuisez des aliments dans un four à microondes, la chaleur se trouve dans la nourriture, non dans le four. Et certains aliments (gros morceaux de viande, gâteaux et légumes) accumulent suffisamment de chaleur pour continuer de cuire quand vous les retirez du four. La cuisson interne peut ainsi se terminer sans que l'extérieur ne brûle.

**Q. Pourquoi la durée de cuisson est-elle souvent plus longue, comparée aux indications figurant dans le guide de cuisson microondes?**

R Consultez de nouveau votre guide et vérifiez si vous avez suivi exactement les directives. Recherchez les causes possibles de ces variations de temps de cuisson. Les temps et les niveaux de cuisson indiqués dans le guide sont de simples indications pour vous éviter de laisser brûler vos aliments. Le problème principal est de vous habituer à votre four. Le poids, les dimensions et la forme influencent le temps de cuisson nécessaire. Fiez-vous à votre propre jugement en vous basant sur les indications du guide, pour contrôler la cuisson de vos plats, exactement comme vous le feriez avec un four normal.

**Q. Pourquoi des étincelles et des crépitements se produisent-ils dans le four?**

R - Le four contient plusieurs plats avec des parties ou des garnitures métalliques (argent ou or).  
- Vous avez oublié une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four.  
- Le four contient une grande quantité de papier d'aluminium

**Q. Le display est vide. Pourquoi?**

R - Contrôlez si le four est raccordé à la prise secteur.  
- Contrôlez si le câble secteur est OK.  
- Contrôlez si le fusible est en ordre.

# USTENSILES DE CUISSON

Le tableau suivant résume les conditions d'utilisation des ustensiles de cuisson à l'intérieur du four à microondes.

Ustensiles de cuisson	Microondes	Grill
Verre résistant à la chaleur	oui	oui
Céramique, porcelaine de chine	oui	oui
Récipients métalliques	non	oui
Verre non résistant	non	non
Plastique spécial microondes	oui	non
Emballage en plastique	oui	non
Papier (serviettes, etc.)	oui	non
Paille, osier, bois et papier sulfurisé	non	non

## MICROONDES

1. La plupart des ustensiles en verre, en verre résistant ou en céramique conviennent parfaitement. En revanche, n'utilisez pas de récipient dorés ou argentés.
2. Les serviettes en papier, les torchons, les assiettes, les tasses et les récipients en carton supportent les microondes. N'employez pas de papier recyclé; les impuretés qu'il contient peut provoquer des étincelles et éventuellement un incendie (pour usage adéquat des ustensiles préciteés, consultez votre livre de cuisine.

3. Les plats et les tasses en plastique, les sacs de congélation et les emballages plastifiés supportent les microondes. Pour l'utilisation des matières à base de plastique, suivez les instructions du fabricant ou les informations du livre de cuisine.

4. Évitez d'employer des ustensiles métalliques ou avec des garnitures métalliques dans le four à microondes. Pour plus d'informations sur une utilisation adéquate d'éléments métalliques à l'intérieur du four, reportez-vous à l'introduction du livre de cuisine. Si les recettes spécifient l'emploi d'une feuille d'aluminium, d'une broche ou d'un ustensile contenant du métal, laissez un espace d'au moins 2,5 cm entre l'objet métallique et la paroi intérieure du four. En cas d'étincelles, retirez l'objet métallique du four et remplacez-le par un objet non métallique.

## Remarques:

Attention à ne pas vous brûler lorsque vous sortez les ustensiles de cuisson ou le plateau tournant du four. Certains plats absorbent la chaleur propagée par les aliments et peuvent devenir brûlants. N'utilisez que les thermomètres conseillés ou spécialement conçus pour les fours à microondes. Lorsque vous mettez le four en marche, vérifiez que le plateau tournant est bien en place.

# INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE

## IMPORTANT

Connectez le fil vert et jaune sur la borne marquée avec le symbole terre ou colorée en vert.

Les fils du câble électrique sont colorés selon les codes suivant:

Bleu	:	Neutre
Marron	:	Phase
Vert et jaune	:	Terre

Si les couleurs des fils de votre prise électrique ne correspondent pas à celles du câbles, procédez de la manière suivante:

Connectez le fils bleu sur la borne marquée avec la lettre "N" ou colorée noir.

Connectez le fil marron sur la borne marquée avec la lettre "L" ou colorée en rouge.

### DATES TECHNIQUE

Alimentation	: 230V AC, 50Hz
Fréquence microondes	: 2450 MHz
Dimensions extérieurs	: 483 (L) x 285 (H) x 334 (P) mm
Consommation	
- Microondes	: 1300 Watt
- Grill	: 1250 Watt

\* Les dimensions indiquées sont approximatives

\* Les constantes améliorations que nous apportons à nos produit peuvent nous conduire à modifier les spécifications sans avis préalable.