


ITEM	LOCA.	장	터
Approval		가	인
Rev. <input type="checkbox"/>	Date	2005.10.12	
MODEL	P/NO.	MS-285SD	
BUYER	BRAND	LG	
 LG Electronics Inc. Cooking Appliance			

FOUR A MICRO-ONDES NOTICE D'UTILISATION

**MODEL : MS-285SD
MS-345SD**

Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.
A conserver pour consultation ultérieure.

PRECAUTIONS POUR EVITER L'EXPOSITION POSSIBLE A UNE ENERGIE HYPERFREQUENTE EXCESSIVE

Ne pas tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car le fait de manoeuvrer la porte peut avoir pour conséquence l'exposition nocive à l'énergie hyperfréquence. Il importe de ne pas modifier le système de verrouillage. Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler les impuretés ou le détergent sur les joints.

Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun endommagement impliquant (1) la porte (faussée), (2) les charnières et loquets cassés ou desserrés), ou (3) les joints de porte ou les surfaces d'étanchéité.

Le four ne doit être ajusté ou réparé que par des techniciens de service après-vente qualifiés pour le faire.

MISE EN GARDE

Lors du réchauffement de liquides, par exemple de potages, sauces et boissons dans le four à micro-ondes, le liquide peut chauffer jusqu'au-delà du point d'ébullition sans signe apparent de bouillonnement. Ceci peut avoir pour conséquence le débordement soudain du liquide bouillant. En prévention de cette éventualité, il est possible de prendre les précautions suivantes:

1. Eviter d'utiliser des récipients à parois droites et à cols étroits.
2. Ne pas surchauffer.
3. Remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four et encore une fois à la moitié du temps de réchauffement.
4. Après le réchauffement, laisser le récipient quelques instants dans le four, mélanger ou remuer de nouveau le liquide avec précaution et vérifier la température avant la consommation pour éviter les brûlures (en particulier avec le contenu des biberons ou des petits pots d'aliments pour bébé).

Installation

Installer le four en trois phases simples:

1. Enlever tous les matériaux d'emballage et accessoires.
2. Le four à l'endroit choisi en s'assurant qu'il reste un espace d'au moins 30 cm au dessus et à l'arrière pour une ventilation adéquate. Le côté du four doit être tenu éloigné de toute paroi, pour qu'il existe un courant d'air de ventilation. Une sortie d'échappement est située sur le dessus ou le côté du four. Une sortie bloquée peut endommager le four.
3. Brancher le four dans une prise murale de voltage standard. S'assurer que le circuit électrique est d'au moins 10 ampères et que le four à micro-ondes est le seul appareil sur le circuit.

REMARQUE: * Si le four ne fonctionne pas correctement, le débrancher de la prise et le brancher de nouveau.

* Cet appareil ne convient pas pour l'utilisation en restauration commerciale.

MISE EN GARDE: CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE

Les conducteurs dans le cordon d'alimentation sont repérés par couleur selon le code suivant:

Bleu	-	Neutre
Marron	-	Sous tension
Vert et jaune	-	Terre

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

Table des matieres

2	INSTALLATION
3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
4	INTRODUCTION
	MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES
	COMMENT OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DU FOUR À MICRO-ONDES
	RAPPORT ENTRE LES CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS ET LA CUISINE
	AUX MICRO-ONDES
	TECHNIQUES SPÉCIALES POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES
	USTENSILES CONVENANT A L'UTILISATION EN MICRO-ONDES
7	SCHÉMA DES ÉQUIPEMENTS / TABLEAU DE COMMANDE
8	MODE D'EMPLOI
	RÉGLAGE DE L'HORLOGE
	VERROU DE SÉCURITÉ ENFANTS
	DÉMARRAGE RAPIDE
	DURÉE ET PUISSANCE DE CUISSON
	TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE
	RÉGLAGE ET MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE
	TOUCHE DE RÉCHAUFFAGE (ALIMENTS REFROIDIS / SURGELÉS /
	À TEMPÉRATURE AMBIANTE)
	GUIDE RÉCHAUFFAGE
	TOUCHE DE DÉCONGÉLATION
	GUIDE DE DÉCONGÉLATION
	CUISSON AUTOMATIQUE
	GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE
14	AUTRES CONSEILS UTILES
15	PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Spécifications techniques

	MS-285SD	MS-345SD
Puissance d'entrée	230 V CA/ 50Hz	
Puissance de sortie	900 W (IEC705 puissance nominale standard)	
Hyperfréquence d'ondes	2450 Mhz	
Dimensions externes	530 mm (L) x 322 mm (H) x 390 mm (P)	556 mm (L) x 325 mm (H) x 444 mm (P)
Dimensions internes	348 mm (L) x 235 mm (H) x 366 mm (P)	374 mm (L) x 235 mm (H) x 405 mm (P)
Consommation	1300 Watts	1200 Watts
Poids net	Env. 17,2 kg	Env. 18 kg
Poids à l'expédition	Env. 19,2 kg	Env. 20 kg

Introduction

Mode de fonctionnement du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont une forme d'énergie similaire aux ondes de la radio et de la télévision. Le four à micro-ondes fonctionne au moyen de l'énergie des micro-ondes. Le tube du magnétron situé dans le four transforme l'électricité en énergie hyperfréquence, qui est amenée dans la zone de cuisson par des ouvertures dans les côtés du four. Les micro-ondes sont incapables de pénétrer dans le métal. La conséquence en est qu'elles sont réfléchies par les parois métalliques du four et qu'on ne peut donc, pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, se servir de récipients en métal. En revanche, l'énergie hyperfréquence peut traverser les récipients en verre, en papier, en osier, ainsi que les récipients conçus spécialement pour les fours à micro-ondes. Bien qu'en principe les micro-ondes ne chauffent pas les récipients, ceux-ci peuvent se chauffer au contact de la chaleur générée dans les aliments.

Les micro-ondes sont attirées par l'humidité présente dans les aliments. Elles font vibrer les molécules d'eau à un rythme de 2.450 vibrations par seconde, phénomène appelé "absorption". En vibrant, les molécules se frottent les unes contre les autres, et c'est cette friction qui cause le chauffage des aliments. Ce processus est comparable à la sensation de chaleur qui se produit quand on se frotte les mains. Qu'on s'imagine la chaleur produite si on se frottait les mains 2.450 fois par seconde !

Le four à micro-ondes est un appareil sûr. Quand on en ouvre la porte, la production des micro-ondes s'arrête automatiquement. Au moment où l'énergie hyperfréquence a achevé de chauffer les aliments, les micro-ondes ont complètement disparu.

Comment obtenir les meilleurs résultats du four à micro-ondes

Surveillez vos aliments. Les recettes dans ce manuel ont été rédigées avec soin, mais il n'en est pas moins nécessaire de suivre attentivement le processus de la cuisson. Une lampe logée à l'intérieur du four s'allume automatiquement lorsque le four est en fonctionnement, de sorte qu'il est possible de se rendre compte de l'avancement de la cuisson des aliments. Les indications fournies par les recettes concernant le remuement, le retournement ou le déplacement des aliments dans le four contribueront à une cuisson uniforme et rapide.

De nombreux facteurs influent sur la durée de cuisson. Ainsi, la justesse des chiffres donnés dans les recettes dépend de la température des aliments au moment où ils

sont placés dans le four: le chauffage d'un aliment froid prendra plus de temps que celui d'un aliment chaud. En plus, une diminution de la quantité d'électricité disponible les jours de grand froid ou d'extrême chaleur peut causer un ralentissement de la durée de cuisson. Les chiffres indiquant une durée de cuisson relativement courte peuvent donner l'impression de donner des aliments trop peu cuits. Il faut cependant tenir compte du fait que les aliments continuent à cuire même après leur sortie du four. Il faut donc se garder de prolonger trop leur présence dans le four.

Il est préférable de faire cuire les aliments trop peu, plutôt que de les faire cuire trop. Certaines recettes, notamment celles du pain, des gâteaux et des crèmes pâtisseries, recommandent de sortir les aliments du four lorsqu'ils sont encore légèrement trop peu cuits. Il ne s'agit pas là d'une erreur. La cuisson des aliments se poursuit tant que la chaleur, entrée à travers le côté extérieur, pénètre plus avant dans l'intérieur de l'aliment.

C'est l'expérience grandissante du four à micro-ondes qui permettra d'estimer de plus en plus exactement la durée de cuisson et de repos des divers aliments.

Influence des caractéristiques des aliments sur la cuisson aux micro-ondes

Quantité: Plus le volume de l'aliment à cuire est grand, plus la durée de sa cuisson est longue. En règle générale, le redoublement des quantités données dans une recette doublera à peu près la durée de la cuisson. Diminuer les quantités de moitié, revient à une réduction de la durée de cuisson de 40% environ.

Densité: Les aliments légers et poreux, comme le pain et les gâteaux à pâte levée, demandent un temps de cuisson moins long que les aliments lourds et denses comme les pommes de terre et les ragoûts.

Hauteur: La partie supérieure des aliments cuit plus rapidement que la partie inférieure. Ainsi, il est souvent nécessaire de retourner les aliments ou d'en protéger la partie supérieure par un papier d'aluminium, afin d'empêcher qu'ils ne brûlent ou ne se dessèchent.

Forme et taille: Pour une cuisson uniforme il importe de choisir des aliments similaires en forme et en taille. Il faut disposer les aliments de telle façon que les parties minces se trouvent au milieu du four, les parties plus grosses se rapprochant des côtés.

Sucre, graisse et sel: Les aliments dont la teneur en sucre, en graisse ou en sel est importante cuisent plus rapidement que ceux où cette teneur est plus basse.

Introduction

Techniques spéciales de la cuisson aux micro-ondes

Brunissage: Les viandes et les volailles contenant beaucoup de graisse bruniront légèrement si elles sont cuites pendant 10 à 15 minutes ou plus. Dans le cas d'une durée de cuisson plus courte, pour réussir une couleur brune appétissante, on peut enduire la viande d'une substance brunissante, telle que la sauce Worcestershire, la sauce soja ou la sauce barbecue.

Recouvrement: Le recouvrement de l'aliment retient la chaleur et la vapeur, ce qui accélère la cuisson. On peut se servir d'un couvercle ou d'un film plastique dont un coin est replié pour faire échapper l'excès de vapeur. Les couvercles des récipients en verre pouvant se chauffer pendant la cuisson, il convient de les manier avec prudence. L'emploi de papier sulfurisé peut empêcher l'éclatement des aliments dans le four et sert également à en retenir la chaleur. Lors de la préparation du pain, on peut le couvrir de papier sulfurisé, ou de serviettes ou napperons en papier. Les sandwichs et autres aliments gras pourront être enveloppés de serviettes en papier, afin d'en absorber l'humidité.

Espacement: Les aliments individuels tels que les pommes de terre, les petits gâteaux et les hors d'œuvres se réchauffent plus uniformément s'ils sont placés dans le four en cercle, à quelques centimètres de distance les uns des autres.

Remuer: Le fait de remuer les aliments permet d'en mélanger les saveurs et d'en redistribuer la chaleur. Il faut toujours remuer en allant de l'extérieur vers le centre, étant donné que l'extérieur des aliments se réchauffe en premier.

Retourner: Les aliments épais tels que les rôtis et les volailles entières doivent être retournés pour que le dessus et le dessous cuisent uniformément. Il est également recommandé de retourner la volaille en morceaux et les côtelettes.

Disposition: Il ne faut pas empiler les aliments. Disposés en une seule couche dans le récipient, ils cuisent plus également. Comme les aliments épais demandent une durée de cuisson plus longue, il est conseillé de placer les parties les plus épaisses des viandes, volailles, poissons et légumes sur les bords du plat de cuisson. Ainsi, ces parties recevront plus d'énergie hyperfréquence, ce qui assure une cuisson plus uniforme.

Test de cuisson: Etant donné le fait que les aliments cuisent très rapidement dans un four à micro-ondes, il faut tester fréquemment l'avancement de la cuisson. Pour des renseignements plus spécifiques, voir les recettes contenues dans le livre de recettes.

Temps de repos: Souvent, il faut laisser reposer les aliments de 2 à 15 minutes après leur sortie du four. Il est alors nécessaire de les recouvrir afin d'en retenir la chaleur. Le temps de repos permet aux aliments légèrement trop peu cuits d'achever leur cuisson, la température interne augmentant de 10 °C environ pendant le temps de repos.

Ecran: Afin d'empêcher que certaines parties d'aliments contenus dans des récipients rectangulaires ou carrés ne cuisent excessivement, il peut être nécessaire de les protéger avec de petites bandes de papier d'aluminium destinées à bloquer les micro-ondes. Il est possible aussi de recouvrir de papier d'aluminium les cuisses et ailes de volailles pour en prévenir une cuisson excessive. TOUJOURS LAISSER ENTRE LE PAPIER D'ALUMINIUM ET LES PAROIS DU FOUR UN ESPACE DE DEUX CENTIMETRES AU MOINS, pour éviter que des étincelles se produisent à l'intérieur du four.

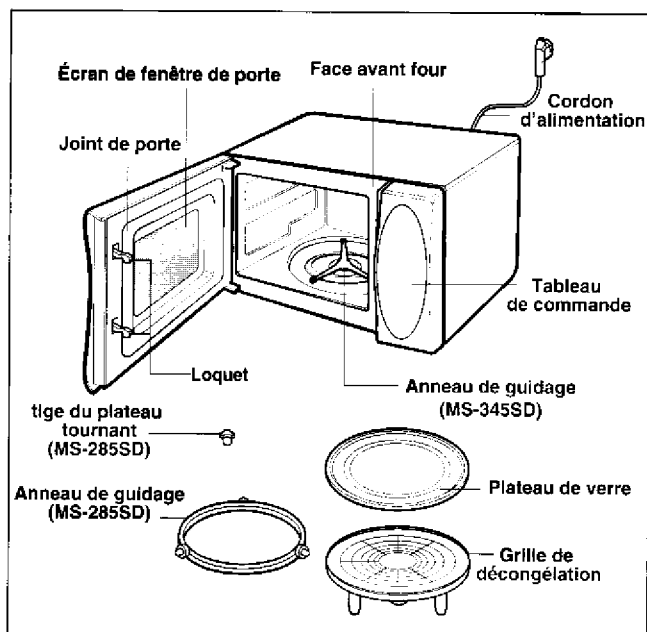
Perforation: Pour empêcher l'éclatement des aliments enfermés dans une coquille, une peau ou une membrane, il convient de perforer celles-ci avant le passage au four. Parmi les aliments en question figurent les blancs et les jaunes d'œufs, les hot-dogs, les coquillages et les huîtres, ainsi que les légumes entiers, tels que les pommes de terre et les pulpes.

Introduction

Ustensiles convenant au four à micro-ondes

Utilisez:	N'utilisez pas:
<p>Verre allant au four (verre qui a subi un traitement spécial pour résister aux grandes chaleurs):</p> <p>Plats d'usage général, plats à pain, plats à pâtisserie, plats à gâteaux, verres gradués, casseroles et bols sans bordure métallique.</p> <p>Porcelaine: Bols, tasses, plats et plateaux sans bordure métallique.</p> <p>Matière plastique: En cas de l'emploi d'un film plastique comme recouvrement d'un mets, il est important que le récipient soit assez profond pour éviter que le plastique ne touche aux aliments. Au cours du chauffage, l'aliment peut faire fondre le plastique aux endroits où celui-ci se trouve en contact avec l'aliment. Mettre le film plastique au-dessus du récipient sans trop le serrer, en l'attachant aux rebords, puis replier un des coins du recouvrement de manière à servir de soupape d'échappement aux vapeurs excessives.</p> <p>Ne se servir de plats, tasses, boîtes en matière semi-rigide pour freezer et sacs en plastique que pour UNE CUISSON DE COURTE DUREE. Etant donné que la matière plastique peut se ramollir sous l'effet de la chaleur des aliments, il faut en user avec discernement.</p> <p>Papier: Le papier absorbant, le papier sulfurisé, les napperons et les assiettes en papiers sans bordure ni décoration métalliques. Pour l'utilisation des produits en papier dans le four à micro-ondes, consulter le label de fabrique.</p>	<p>Ustensiles métalliques: Le métal empêche l'énergie hyperfréquence d'atteindre les aliments et son emploi cause une cuisson inégale. Pour cette raison, les brochettes, thermomètres et plateaux en métal sont à éviter.</p> <p>Les ustensiles métalliques peuvent provoquer l'apparition à l'intérieur du four d'étincelles, susceptibles d'endommager l'appareil. Il s'agit là d'un phénomène qui ressemble aux décharges électriques lors d'un orage.</p> <p>Décorations en métal: Vaisselle de table aux bordures ou aux bandeaux métalliques, plats creux, etc.</p> <p>Vaisselle Centura: Le Corning Company DÉCONSEILLE L'UTILISATION, pour la cuisson aux micro-ondes, de la vaisselle Centura ou de certaines tasses Corelle à anse fermée.</p> <p>Papier d'aluminium: Eviter l'emploi de grandes feuilles de papier d'aluminium qui risquent de retarder la cuisson et de provoquer des étincelles nuisibles. Pour recouvrir les cuises et ailes de volaille, utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium. Observer PARTOUT une distance minimale de 2 centimètres entre les parois du four et le papier d'aluminium.</p> <p>Bois: Les jattes et plateaux en bois placés dans le four à micro-ondes sont susceptibles de dessécher, de se fendre ou d'éclater. Ceci vaut également pour les paniers en bois.</p> <p>Récipients ou sacs hermétiquement fermés: Ne pas oublier de laisser une ouverture dans les récipients fermés pour permettre l'échappement de la vapeur. Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser.</p> <p>Papier d'emballage: Ne pas utiliser de sacs en papier d'emballage. Ils absorbent trop de chaleur et risquent de prendre feu.</p> <p>Attaches en fil de fer: Enlever les attaches en fil de fer des sacs en plastique ou en papier. Elles sont susceptibles de se chauffer et de provoquer du feu.</p>

Schéma des équipements / Tableau de commande



Le four est emballé avec les accessoires suivants:

- Plateau de verre1
- Anneau de guidage1
- Manuel de l'utilisateur et livre de recettes1
- Grille de décongélation1
- Tige du plateau tournant1
- (utilisable seulement avec le modèle no. MS-285SD)

Ce four à micro-ondes est conçu pour un usage domestique seulement. Il n'est pas recommandé pour un usage commercial.

Ne pas utiliser le four à micro-ondes lorsque celui-ci est vide et dépourvu d'aliments.

FENETRE D'AFFICHAGE-Indique:
Heure du jour,
Niveau de puissance de cuisson,
Catégorie.

INDICATEUR TEMPERATURE-
Indique les températures actuelle
et pré réglée.

- ☹ Décongélation
- ☺ Tiède
- ☹ Chaud
- ☹ Très chaud

MENUS CUISSON AUTOMATIQUE

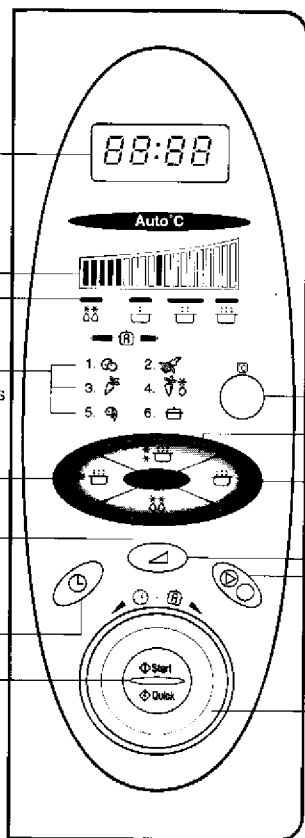
1. Pommes de terre en robe des champs
2. Riz / pâtes
3. Légumes frais
4. Légumes surgelés
5. Poisson frais
6. Ragoûts

TOUCHE RECHAUFFAGE ALIMENTS REFROIDIS
Pour réchauffer les aliments refroidis.

TOUCHE DECONGELATION
Pour décongeler les aliments surgelés.

HORLOGE
Pour mettre l'horloge à l'heure.

DEMARRAGE / DEMARRAGE RAPIDE
Pour commencer la cuisson et régler la durée de cuisson directement et rapidement.



BOUTON TEMPERATURE
Pour régler la température des aliments.

TOUCHE RECHAUFFAGE ALIMENTS SURGELES
Pour réchauffer les aliments surgelés.

TOUCHE RECHAUFFAGE ALIMENTS A TEMPERATURE AMBIANTE
Pour réchauffer les aliments dont la température est égale à la température ambiante.

NIVEAUX PUISSANCE
Pour régler les niveaux de puissance.

STOP/ANNUL
Met le four à l'arrêt et efface tous les choix, sauf l'heure du jour.

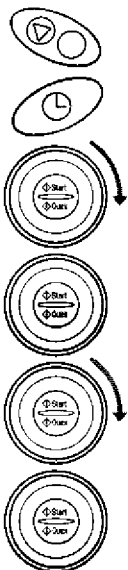
BOUTON CADRAN
Pour régler la durée de cuisson, les menus à cuisson automatique et le poids.

REMARQUE: Un signal sonore retentit lorsqu'une touche du tableau de commande est effleurée pour indiquer qu'un réglage a été effectué.

Mode d'emploi

Réglage de l'horloge:

Exemple: Pour mettre à 2h59.



1. Appuyer sur **STOP/ANNUL.**
2. Appuyer sur **HORLOGE.**
3. Tourner le bouton **CADRAN** jusqu'à ce que l'affichage indique 2 h.
4. Appuyer sur **DEMARRAGE** pour confirmation.
5. Tourner le bouton **CADRAN** jusqu'à ce que l'affichage indique 59 minutes.
6. Appuyer de nouveau sur **DEMARRAGE.** L'horloge commence à fonctionner.

Lorsque le four est branché pour la première fois ou lorsque l'électricité se remet en marche après une coupure de courant, les chiffres sur l'affichage se remettent à 0.

REMARQUE:

Si l'horloge ou l'affichage présente une anomalie quelconque, débrancher le four de la prise secteur, le rebrancher et régler l'horloge de nouveau.

Cette horloge affiche 24 heures.

Verrou de sécurité enfants

Pour actionner



1. Appuyer sur **STOP/ANNUL.**
2. Appuyer sur **STOP/ANNUL.** et maintenir appuyé pendant 4 secondes environ jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'affichage.

Pour annuler le verrou enfant



1. Appuyer sur **STOP/ANNUL.** et maintenir appuyé pendant 4 secondes environ jusqu'à ce que "L" apparaisse sur l'affichage.

Il s'agit d'un dispositif de sécurité unique en son genre qui évite la mise en marche accidentelle du four.

Une fois le verrou enfant enclenché, aucune touche ne peut être actionnée.

Démarrage rapide

Exemple: pour une durée de cuisson de 2 minutes en puissance micro-ondes élevée



1. Appuyer sur **STOP/ANNUL.**
2. Appuyer 4 fois sur **DEMARRAGE (DEMARRAGE RAPIDE)** pour sélectionner 2 minutes en puissance micro-ondes élevée.

REMARQUE: Pendant la cuisson DEMARRAGE RAPIDE, il est possible de prolonger la durée de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Le dispositif DEMARRAGE RAPIDE permet de déclencher une cuisson à puissance maximum durant jusqu'à 99 secondes, en appuyant à plusieurs reprises sur la touche DEMARRAGE RAPIDE.

Chaque pression ajoute 30 secondes au temps de cuisson.

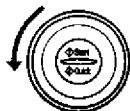
Mode d'emploi

Réglage de la durée et de la puissance de la cuisson

Exemple: pour cuire des aliments à une puissance de 80% pendant 5 minutes et 30 secondes.



1. Appuyer sur **STOP/ANNUL**.



2. Tourner le bouton **CADRAN** jusqu'à ce que l'affichage indique 5:30.



3. Appuyer deux fois sur **NIVEAUX DE PUISSANCE**.



4. Appuyez sur **DEMARRAGE**. Pour la cuisson à haute puissance, sauter la phase 3.

Le four a cinq réglages de puissance, comprenant les niveaux de puissance les plus communément utilisés.

A tout moment, par une simple pression sur la touche **NIVEAUX PUISSANCE**, on peut sélectionner une puissance différente.

REMARQUE:


La touche **NIVEAUX PUISSANCE** () ne fonctionne pas indépendamment.

Tableau des niveaux de puissance

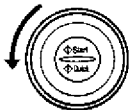
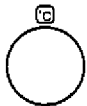
Niveau de puissance	Fréquence de touche	Puissance de sortie (watts)	Utilisation
MAXIMUM	1 fois	100%	<ul style="list-style-type: none"> * Faire bouillir de l'eau. * Faire brunir du steak haché. * Cuisson de fruits et légumes frais. * Préchauffage du plat à faire brunir. * Réchauffement d'aliments précuits. * Faire sauter oignons, céleri en branche et poivron vert.
MODEREMENT ELEVEE	2 fois	80%	<ul style="list-style-type: none"> * Tout réchauffement. * Rôtis et volaille. * Champignons cuits et mollusques. * Cuisson d'aliments contenant du fromage et des oeufs.
MOYENNE	3 fois	60%	<ul style="list-style-type: none"> * Cuisson de pâtisseries. * Cuisson d'oeufs. * Cuisson de viande et de volaille. * Cuisson de crème pâtissière. * Cuisson de riz, de potage.
DECONGELATION MODEREMENT BASSE	4 fois	40%	<ul style="list-style-type: none"> * Toute décongélation. * Faire fondre beurre et chocolat. * Cuisson de morceaux de viande moins tendres.
BASSE / TIEDE	5 fois	20%	<ul style="list-style-type: none"> * Ramollir beurre et fromage. * Ramollir crème glacée. * Faire lever la pâte.

Mode d'emploi

Réglage et maintien de la température

Exemple: pour chauffer un aliment à 60 °C, à un niveau de puissance de 80%, puis de maintenir cette température (60 °C) pendant 20 min.

1. Mettre l'aliment au four et fermer la porte.
2. Appuyez sur **STOP/ANNUL.**
3. Appuyez 3 fois sur la touche **TEMPERATURE.**
4. Appuyez 2 fois sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE.**
5. Tourner le bouton **CADRAN** jusqu'à ce que l'affichage indique 20:00.
6. Appuyez sur **DEMARRAGE.**



Ce dispositif permet de chauffer des aliments à la température indiquée et de maintenir cette température pendant un temps voulu.

☺☺ signifie: Décongélation

☺ signifie: Tiède

☺☺ signifie: Chaud

☺☺☺ signifie: Très Chaud

REMARQUES:

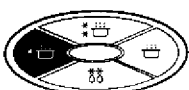
1. La plage des températures réglables s'étend de 40° à 100° (☺☺☺). Chaque pression sur la touche permet un changement de la température réglée.
2. Pour le niveau de puissance Maximum (100%), sauter la phase 4. Se reporter à la page "Durée et Puissance de la Cuisson" pour plus de détails.
3. Pour annuler la température réglée après le chauffage des aliments, sauter la phase 5.
4. La température des aliments après réchauffage peut différer légèrement de la température réglée.
Pour prévenir cette éventualité:
 - 1) Ne pas recouvrir les aliments d'un couvercle
 - 2) Poser les récipients au centre du plateau de verre
 - 3) Ne pas utiliser d'ustensiles à parois hautes ou épaisses
5. Ne pas ouvrir la porte du four pendant l'opération "réglage et maintien de la température".

Touche réchauffage

(aliments refroidis / congelés / à température ambiante)

Exemple: pour réchauffer des aliments surgelés.

1. Mettre au four les aliments surgelés et fermer la porte.
2. Appuyez sur **STOP / ANNUL.**
3. Appuyez sur la touche **RECHAUFFAGE ALIMENTS REFROIDIS.**
Le four se met en marche sans qu'il soit besoin d'appuyer sur la touche **DEMARRAGE.**



Ce dispositif facilite le réchauffage des aliments: la pression d'une seule touche suffit pour les réchauffer.

REMARQUE:

Ne pas ouvrir la porte pendant l'opération de réchauffage des aliments.

Mode d'emploi

Guide réchauffage

CATÉGORIE	TEMPÉRATURE DE DÉPART	PLAGE DES POIDS	ALIMENTS INCLUS	USTENSILES	INSTRUCTIONS
Réchauffage des aliments refroidis	Réfrigéré	0.2~1.0kg	Remuable: Spaghetti Non-remuable: Plat de lasagne Plats combinés	Plat creux	<ul style="list-style-type: none"> • Envelopper d'un film collant. • Ne pas recouvrir d'un couvercle ou feuille d'aluminium. • Si le dessus de l'emballage n'est pas recouvert d'un film, utilisez à cet effet un film étirable. • Placez le met au centre du plateau pivotant. • Placer l'aliment au centre du plateau tournant. • Après cuisson, laisser reposer pendant 2 min.
Réchauffage des aliments surgelés	Surgelé	0.3~0.7kg	Remuable: Spaghetti Non-remuable: Plat de lasagne Entrée surgelée	Plat adapté au type de sachet de congélation	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un film étirable pour couvrir le produit. • N'utilisez pas un film étirable ou un couvercle pour couvrir le produit. • Placer l'aliment au centre du plateau tournant. • En cas d'endommagement de l'emballage, mettre l'aliment sur un plat de forme et dimension similaires. • Après cuisson, laisser reposer pendant 2 min.
Réchauffage des aliments à température ambiante	Température ambiante	0.2~0.6kg	Purées Haricots mijotés Plat de curry Potage	Plat creux	<ul style="list-style-type: none"> • Vider le contenu de la boîte de conserves dans un plat adéquat. • Envelopper d'un film collant. Ne pas recouvrir d'un couvercle. • Placer l'aliment au centre du plateau tournant. • Après cuisson, laisser reposer pendant 2 min.

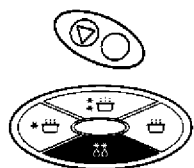
REMARQUE:

- Le programme "Réchauffage Aliments Refroidis / Surgelés / A température ambiante" ne convient pas aux plats cuisinés dont le passage au four à micro-ondes est déconseillé.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant l'opération de réchauffage. Ceci aurait pour conséquence de mauvais résultats de cuisson. La minuterie une fois entrée en action, on peut ouvrir la porte pour remuer ou recouvrir les aliments ou pour en ajouter d'autres.
- N'utilisez pas la touche « Frozen Reheat » pour des aliments qui sont déjà décongelés afin de ne pas endommager leur qualité.
- Retirez le couvercle du plat.

Touche décongélation

MODE	FRÉQUENCE DE PRESSION DES TOUCHES	LIMITE DE POIDS	DEFROST METHOD	USTENSILE		INSTRUCTIONS
				MS-285SD	MS-345SD	
DEC 1	1 fois	0.2 ~2.0kg	NORMALE	GRILLE DE DÉCONGÉLATION	ASSIETTE PLATE ou PAPIER ABSORBANT	Pendant la décongélation, retourner les aliments aux signaux sonores.
DEC 2	2 fois	0.2 ~2.01kg	RAPIDE	GRILLE DE DÉCONGÉLATION	ASSIETTE PLATE ou PAPIER ABSORBANT	Pendant la décongélation, retourner les aliments aux signaux sonores.

Pour actionner la décongélation normale d'aliments surgelés



1. Placer l'aliment surgelé dans l'ustensile recommandé, mettre au four et fermer la porte.
2. Appuyer sur **STOP / ANNUL**.
3. Appuyer une fois sur **DECONGELATION** pour sélectionner le mode DEC 1 pour la décongélation normale.

Pour la décongélation rapide, appuyer deux fois sur la touche DECONGELATION.

REMARQUE:

1. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la décongélation.
2. Ne pas recouvrir les aliments d'un film plastique. Un tel recouvrement maintient la vapeur et le jus près de la surface de l'aliment, dont la partie extérieure risque alors de cuire.
3. Après avoir appuyé sur la touche « Defrost », le four à micro-ondes se met en marche dans les 2-3 secondes qui suivent. Vous pouvez aussi appuyer sur la touche « Start ».

Mode d'emploi

Guide de décongélation

ALIMENTS	PLAGE DES POIDS	INSTRUCTIONS
Viandes: Boeuf / Agneau / Porc	0.2~2.0kg	<ul style="list-style-type: none">• Poser la viande, dans une ustensile recommandée, sur le plateau tournant.• Au signal sonore, retourner la viande.• Pour éviter une décongélation excessive, d'étroites bandes de papier d'aluminium peuvent être appliquées aux bords.• Laisser reposer la viande, enveloppée de papier d'aluminium, pendant 5 minutes.
Viande en tranches: Boeuf / Agneau / Porc	0.2~2.0kg	<ul style="list-style-type: none">• Poser la viande coupée en tranches, dans une ustensile recommandée, sur le plateau tournant.• Au signal sonore, retourner la viande• Laisser reposer la viande, enveloppée de papier d'aluminium, pendant 5 minutes.
Volaille	1.2~1.8kg	<ul style="list-style-type: none">• Poser la volaille, la poitrine tournée vers le bas, dans une ustensile recommandée, sur le plateau tournant.• Au signal sonore, retourner la volaille.• Pour éviter une décongélation excessive, d'étroites bandes de papier d'aluminium peuvent être appliquées aux bords.• Laisser reposer la volaille, enveloppée de papier d'aluminium, pendant 10 minutes.
Morceaux de poulet	0.2~1.0kg	<ul style="list-style-type: none">• Poser le morceau de poulet, la poitrine tournée vers le bas, dans une ustensile recommandée, sur le plateau tournant.• Au signal sonore, retourner le morceau.• Pour éviter une décongélation excessive, d'étroites bandes de papier d'aluminium peuvent être appliquées aux bords.• Laisser reposer le morceau de poulet, enveloppé de papier d'aluminium, pendant 5 minutes.
Poisson	0.2~1.0kg	<ul style="list-style-type: none">• Poser le poisson, dans une ustensile recommandée, sur le plateau tournant.• Au signal sonore, retourner le poisson.• Pour éviter une décongélation excessive, d'étroites bandes de papier d'aluminium peuvent être appliquées aux bords.• Laisser reposer le poisson, enveloppé de papier d'aluminium, pendant 5 minutes.
Pain	0.2~0.5kg	<ul style="list-style-type: none">• Les pistolets doivent être coupés en deux avant la décongélation.• Poser le pain, dans une ustensile recommandée, sur le plateau tournant.• Au signal sonore, retourner le pain.• Laisser reposer le pain pendant 5 minutes.

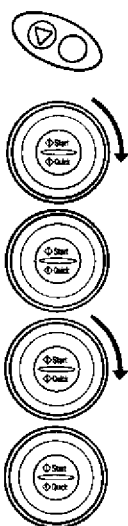
REMARQUE:

- Pour obtenir les meilleurs résultats, retirer les morceaux ou les tranches de viande, la volaille, les morceaux de poulet, le poisson et le pain de leur emballage original de papier ou de plastique (film fin). Sinon la vapeur et le jus sont maintenus près de la surface de l'aliment, dont la partie extérieure risque alors de cuire.
- Ne pas ouvrir la porte pendant la décongélation. Ceci aurait pour conséquence de mauvais résultats de décongélation. Au signal sonore, on peut ouvrir la porte et retourner les aliments.
- Ne décongelez pas si le plat en verre est déjà chaud. L'aliment ne sera pas décongelé correctement. Pour une parfaite décongélation, utilisez le plat en verre à température ambiante.
- De grosses pièces de viande ou des volailles peuvent encore être congelées à l'intérieur après décongélation. Recouvrez ces produits d'un film étirable, puis laissez reposer quelques temps dans le réfrigérateur. Rincez ensuite 2-3 minutes à l'eau froide.
- Les poissons et crustacés doivent être encore légèrement congelés après décongélation. Attendez quelques instants avant de rincer 2-3 minutes les produits à l'eau froide.
- Les produits décongelés qui se composent de deux parties, doivent attendre un peu plus avant d'être rincés séparément.

Mode d'emploi

Cuisson automatique

Exemple: pour faire cuire 400 g de légumes surgelés.



1. Mettre au four les légumes surgelés et fermer la porte.
2. Appuyer sur **STOP/ANNUL**.
3. Tourner à droite le bouton **CADRAN** jusqu'à ce que l'affichage indique 4.
4. Appuyer sur **DEMARRAGE** pour confirmation du menu sélectionné.
5. Tourner le bouton **CADRAN** jusqu'à ce que l'affichage indique 0.4.
6. Appuyer sur **DEMARRAGE**.
Le four entre en action.

La cuisson automatique permet de préparer les aliments désirés en sélectionnant le type d'aliment, puis en réglant le poids de l'aliment à l'aide du bouton **CADRAN**.

Guide de la cuisson automatique

NUMÉRO DE CUISSON	MENU	PLAGE DES POIDS	USTENSILES	RECOUSILES	INSTRUCTIONS
1	Pommes de terre en robe des champs	0.2~1.0kg 230g pièce		Aucun	<ul style="list-style-type: none"> • Laver et sécher les pommes de terre. • Percer chaque pomme de terre quatre fois sur chaque côté. • Les disposer à la périphérie du plateau tournant, à intervalles égaux. • Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.
2	Riz / Pâtes	0.1~0.3kg	Plat creux	Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter au riz ou aux pâtes 2,5 fois leur volume d'eau bouillante. • Couvrir d'un couvercle. • Placer le plat au centre du plateau tournant. • Au signal sonore, remuer plusieurs fois. • Après cuisson, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que toute l'eau ait été absorbée.
3	Légume frais	0.2~0.8kg	Plat creux	Film collant	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter 30 ml d'eau par 200 g de légume. • Couvrir d'un film plastique collant. • Après cuisson, laisser reposer pendant 2 minutes.
4	Légume surgelé	0.2~0.8kg	Plat creux	Film collant	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter 30 ml d'eau par 200 g de légume. • Couvrir d'un film plastique collant. • Après cuisson, laisser reposer pendant 2 minutes.
5	Poisson frais	0.2~1.0kg	Plat à flan	Film collant	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir des poissons de forme et de taille semblables. • Les placer en une seule couche dans un plat à flan. • Couvrir d'un film plastique collant. • Après cuisson, laisser reposer pendant 2 minutes.
6	Ragoût	0.5~2.0kg	Plat creux	Couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre le ragoût dans le plat et recouvrir d'un couvercle. • Au signal sonore, remuer plusieurs fois. • Après cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes.

Autres conseils utiles

Pour obtenir les meilleurs résultats:

1. Pour déterminer la durée de cuisson pour un certain aliment, commencer par la durée minimum et vérifier l'état de l'aliment de temps en temps. Une cuisson excessive peut survenir facilement, les micro-ondes étant très rapides.
2. Des aliments en petites quantités ou à basse teneur en humidité peuvent se dessécher et durcir s'ils sont cuits trop longtemps.
3. Ne pas utiliser le four pour sécher du linge de cuisine ou des produits de papier. Ils pourraient s'enflammer.
4. Casser la coquille des oeufs avant de les faire cuire dans le four.
5. Pour des aliments tels que les pommes, les pommes de terre, les jaunes d'oeuf, les foies de poulet, etc., veiller à en perforer la peau ou la membrane pour éviter l'éclatement de l'aliment pendant la cuisson dans le four.

Décongélation des aliments surgelés:

1. Les aliments préalablement surgelés peuvent être placés directement dans le four pour être décongelés. (Veiller à bien ôter toutes les attaches ou emballages métalliques).
2. Décongeler selon les indications du guide de décongélation inclus dans le présent manuel.
3. Au besoin, protéger les zones des aliments décongelées plus rapidement que les autres. Ceci permet de ralentir ou d'arrêter le processus de décongélation.
4. Certains aliments ne doivent pas être décongelés complètement avant la cuisson. Le poisson par exemple cuit si rapidement qu'il vaut parfois mieux commencer la cuisson quand le poisson est encore légèrement surgelé.
5. Il peut être nécessaire de prolonger ou d'écourter la durée de cuisson pour certaines recettes, selon la température de départ des aliments.

REMARQUE:

L'air du ventilateur peut chauffer pendant la cuisson; ceci est normal.

Brunissage:

Certains aliments ne cuisent pas suffisamment longtemps dans le four à micro-ondes pour brunir et peuvent requérir une coloration supplémentaire.

Des agents d'enrobage et de brunissage en vente dans le commerce tels que le paprika et la sauce Worcestershire peuvent être utilisés sur les côtelettes, les pâtés de viande et les morceaux de volaille.

Les rôtis, volailles et jambon cuits pendant 10-15 minutes ou plus bruniront bien sans additifs.

Ustensiles de cuisine:

1. La plupart des ustensiles en verre, en céramique et en verre résistant à la chaleur conviennent à l'utilisation dans le four à micro-ondes.
2. La plupart des papiers absorbants, serviettes, assiettes, gobelets, barquettes et cartons sont des ustensiles commodes. Certains papiers recyclés peuvent renfermer des impuretés susceptibles de provoquer l'apparition d'étincelles dans le four à micro-ondes.
3. Certaines assiettes et certains gobelets, récipients et emballages en matière plastique peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant ou l'information fournie dans le guide de cuisson, lors de l'utilisation de plastique dans le four à micro-ondes.
4. Les ustensiles en métal ou à bordure métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Nettoyage du four:

1. Tenir l'intérieur du four propre. Les éclaboussures d'aliments ou de liquides collent aux parois du four, et entre les joints et la surface de la porte. Il est préférable de les essuyer immédiatement avec un linge humide. Miettes et éclaboussures absorbent l'énergie hyperfréquence et prolongent la durée de cuisson. Utiliser un linge humide pour enlever les miettes tombées entre la porte et le cadre. Il importe de maintenir cette zone propre pour garantir l'étanchéité du joint. Enlever les éclaboussures graisseuses à l'aide d'un linge savonneux, puis rincer et sécher. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de nettoyeurs abrasifs. Le plateau de verre peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.
2. Nettoyer l'extérieur du four à l'eau savonneuse, puis à l'eau propre, ensuite essuyer avec un linge doux ou du papier absorbant. Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles dans le four, ne pas faire pénétrer d'eau dans les ouvertures de ventilation. Avant de nettoyer le tableau de commande, ouvrir la porte pour éviter de mettre le four en marche par inadvertance, l'essuyer avec un linge humide, puis immédiatement après avec un linge sec. Appuyer sur STOP/ANNUL. après le nettoyage.
3. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyer les panneaux avec un linge doux. Ceci peut arriver lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans une atmosphère très humide et ne signifie en aucune façon que le four soit défectueux.
4. La porte et les joints de porte doivent être tenus propres. Utiliser seulement de l'eau chaude savonneuse, rincer, puis essuyer jusqu'au séchage complet. NE PAS UTILISER D'AGENTS ABRASIFS TELS QUE DES POUDRES OU DES TAMPONS A RECUPER EN ACIER OU EN PLASTIQUE. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont fréquemment essuyées avec un linge humide.

Précautions de sécurité

1. Ne pas tenter de modifier, d'ajuster de quelque manière que ce soit ou de réparer la porte, le tableau de commande, les systèmes de verrouillage de sécurité ou toute autre partie du four. Les réparations ne doivent être entreprises que par un technicien de service après-vente qualifié.
2. Ne pas faire fonctionner le four à vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. Si le four est mis en route par inadvertance, le verre d'eau absorbera toute l'énergie hyperfréquence.
3. Ne pas faire sécher de linge dans le four à micro-ondes. Le linge pourrait se carboniser ou brûler s'il est réchauffé trop longtemps.
4. Ne pas faire cuire des aliments enveloppés dans du papier absorbant, sauf si cela est recommandé pour l'aliment en question par votre livre de cuisine.
5. Ne pas utiliser de papier journal au lieu de serviettes en papier pour la cuisson.
6. Ne pas utiliser de récipients en bois. Ils pourraient surchauffer et se carboniser.
Ne pas utiliser de récipient en métal ou en poterie à décorations métalliques (dorures, argent).
Toujours enlever les attaches métalliques.
Les objets métalliques dans le four peuvent susciter des étincelles et des dommages sérieux.
7. Ne pas faire fonctionner le four en intercalant un linge, un papier absorbant ou tout autre objet entre la porte et les bords avant du four, car ceci pourrait causer des fuites d'énergie hyperfréquence.
8. Ne pas utiliser de produits en papier recyclé, car ils peuvent renfermer des impuretés susceptibles de causer des étincelles ou des flammes pendant la cuisson.
9. Ne pas rincer le plateau tournant en le trempant dans l'eau juste après la cuisson.
Il risquerait alors de se casser ou de s'endommager.
10. Les petites quantités d'aliments requièrent un temps de cuisson ou de réchauffement plus court. L'observation des durées de cuisson ou de réchauffement normales peut avoir pour suite que les aliments surchauffent ou brûlent.
11. Veiller à placer le four à micro-ondes en recul de 8 cm ou plus par rapport au bord avant de la surface sur laquelle il repose, pour éviter son basculement accidentel.
12. Avant la cuisson, percer la peau des pommes de terre, pommes ou autres fruits et légumes similaires.
13. Ne pas faire cuire les oeufs dans leur coquille. La pression augmentera dans la coquille et l'oeuf éclatera.
14. Ne pas tenter la cuisson par friture dans le four.
15. Oter l'emballage plastique des aliments avant la cuisson ou la décongélation.
Noter cependant que dans certains cas, les aliments doivent être couverts d'un film plastique pour le chauffage ou la cuisson, comme énoncé dans les livres de cuisine aux micro-ondes.
16. Le four ne doit en aucun cas être utilisé si le joint de porte n'est pas en bon état.
17. Les liquides portés à ébullition dans le four à micro-ondes peuvent surchauffer au-delà de leur point d'ébullition sans signe apparent de bouillonnement. Quand on sort le récipient du four, le choc peut susciter la formation soudaine de bulles de vapeur. Le liquide brûlant peut alors déborder du récipient de façon explosive.
18. En cas de formation de fumée, maintenir la porte du four fermée et arrêter ou débrancher le four.
19. En cas de réchauffement ou de cuisson d'aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles, regarder fréquemment dans le four pour vérifier si le récipient se détériore.

ATTENTION—Veiller à ce que les durées de cuisson soient réglées correctement; une cuisson excessive peut provoquer du FEU et ENDOMMAGER LE FOUR.

