Scannez le QR code
pour voir le manuel.

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

# FOUR À MICRO-ONDES

Avant de commencer l'installation, lire attentivement ces instructions. Cela simplifiera l'installation et assurera que le produit soit installé correctement et en toute sécurité. Conserver ces instructions à proximité du produit après installation pour référence ultérieure.

**FRANÇAIS**

MFL71777003
Rev.00_041823

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Tous droits réservés

# TABLE DES MATIÈRES

Ce manuel peut contenir des images ou un contenu différent du modèle que vous avez acheté.

Ce manuel est sujet à révision par le fabricant.


## CONSIGNES IMPORTANTES RELATIVES A LA SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.....3
AVERTISSEMENT.....3
ATTENTION.....9
PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT.....13

## INSTALLATION

Présentation du produit.....14
Exigences d'installation.....15

## UTILISATION

Panneau de commande.....17
Avant utilisation.....18
Démarrage rapide.....19
Mode cuisson.....20
Guide des ustensiles.....27
Guide de cuisson.....28

## FONCTIONS SMART

Application LG ThinQ.....30
Smart Diagnosis.....30

## DÉPANNAGE

FAQ.....31
Avant d'appeler le service.....31

# CONSIGNES IMPORTANTES RELATIVES A LA SECURITE



## LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Les consignes de sécurité suivantes sont destinées à éviter les risques ou dommages imprévus issus d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Les consignes sont séparées en '**AVERTISSEMENT**' et '**ATTENTION**' comme décrit ci-dessous.

### Messages de sécurité

| | |
|---|---|
| ⚠ | Ce symbole est affiché pour indiquer les problèmes et les manœuvres qui peuvent entraîner un risque. Lisez attentivement la partie portant ce symbole et suivez les instructions afin d'éviter tout risque. |
| ⚠ | **AVERTISSEMENT** Cela indique que tout manquement à suivre les instructions peut entraîner des blessures graves ou la mort. |
| ⚠ | **ATTENTION** Cela indique que tout manquement à suivre les instructions peut entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil. |
| | Ce symbole est affiché pour alerter sur une surface chaude. Ne pas toucher les surfaces pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure. |

## AVERTISSEMENT

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque d'explosion, d'incendie, de décès, de choc électrique, de blessure ou d'ébouillantage de personnes lors de l'utilisation de cet appareil, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :

## Sécurité technique

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie excessive des micro-ondes lors de l'utilisation du four à micro-ondes, lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- L'appareil (en particulier la ventilation) et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf sous surveillance permanente.
- N'essayez pas d'altérer, de régler ou de réparer la porte, les joints de porte, le panneau de commande, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four, ce qui impliquerait de devoir retirer un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
- Seul le personnel technique qualifié du centre de service LG Electronics peut démonter, réparer, ou modifier l'appareil.
- Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui implique de devoir retirer un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

- Contrairement à d'autres appareils, le four à micro-ondes est un appareil à haute tension et à courant électrique élevé. Une utilisation ou une réparation incorrecte peut entraîner une exposition nocive à une énergie micro-ondes excessive ou un choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si les joints de la porte et les pièces adjacentes du four à micro-ondes sont endommagés avant qu'il n'ait été réparé par un technicien qualifié du centre de service LG Electronics.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire des œufs dans leur coquille. Une pression peut s'accumuler à l'intérieur de la coquille et la faire éclater.
- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser. Retirez l'emballage plastique des aliments avant la cuisson ou la décongélation. Notez cependant que dans certains cas, les aliments doivent être recouverts d'un film plastique, pour le chauffage ou la cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé de manière autonome.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins de services de restauration. Cet appareil est destiné à être utilisé dans pour un usage domestique et similaire tel que :
  - Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - Fermes ;
  - Clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - Maisons d'hôtes.

- N'installez pas cet appareil à l'intérieur de véhicules mobiles (camping-cars).
- Gardez un œil sur l'appareil car il peut s'enflammer lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier.
- Le contenu des biberons et des pots pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez que des ustensiles allant dans un four à micro-ondes. Ils peuvent surchauffer et brûler.
  - Retirez les attaches métalliques avant d'utiliser l'appareil.
  - N'utilisez pas de récipients en bois ou en céramique avec des incrustations métalliques (par exemple en or ou en argent).
  - Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes. Les objets métalliques, en particulier, peuvent créer un arc électrique dans le four, ce qui peut causer de graves dommages.
- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Sécher des aliments ou des vêtements et chauffer des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des tissus humides et autres peut entraîner des risques de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Si vous constatez (ou sentez) de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour cet appareil.
  - Vous ne pouvez pas vous assurer de la température exacte avec une sonde de température inadaptée.
  - Ce modèle n'est pas équipé d'une sonde de température.
- Lorsque vous chauffez des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes,
  - évitez d'utiliser des récipients à parois droites et à goulot étroit.
  - Ne pas surchauffer.
  - Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et encore une fois à la moitié du temps de chauffe.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.

  Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.
- Après l'avoir chauffé, laissez-le reposer dans l'appareil pendant un court moment ; remuez-le ou secouez-le à nouveau avec précaution et vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter les brûlures (en particulier, le contenu des biberons et des pots pour bébés).

• L'appareil doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment doit être retiré. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté adéquat, sa surface pourrait se détériorer, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.

• Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés.

• L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.

## Installation

• S'assurer que la prise de courant soit correctement mise à la terre, et que la broche de terre du cordon d'alimentation ne soit pas endommagée ou retirée de la prise d'alimentation. Pour plus de détails sur la mise à la terre, renseignez-vous auprès d'un centre d'information client LG Electronics.

• Cet appareil doit être mis à la terre. Les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon les codes suivants :

- BLEU : Neutre
- MARRON : Phase
- VERT et JAUNE : Terre

• Comme les couleurs des fils du câble d'alimentation de cet appareil peuvent ne pas correspondre aux marques de couleur identifiant les bornes de votre prise, procédez comme suit :

- Le fil BLEU doit être connecté à la borne marquée de la lettre N ou coloré en NOIR.
- Le fil MARRON doit être connecté à la borne marquée de la lettre L ou coloré en ROUGE.
- Le fil VERT et JAUNE, ou VERT, doit être connecté à la borne marquée de la lettre G ou du symbole terre.

⏚ Symbole terre

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de services ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Une utilisation incorrecte peut provoquer de graves dommages électriques.
- L'appareil est alimenté par une rallonge ou un dispositif de sortie électrique portable, lesquels doivent être positionnés de manière à ne recevoir ni éclaboussures ni humidité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si les trous de la prise sont lâches, ne pas utiliser le cordon d'alimentation et contacter un centre de service agréé.

## Utilisation

- Les enfants ne doivent pas pouvoir jouer avec des accessoires ou se suspendre à la porte ou à toute autre partie de l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide. Des aliments ou de l'eau doivent toujours se trouver dans l'appareil pendant son fonctionnement pour absorber l'énergie du micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'existe aucun dommage à : (1) la porte (pliée), (2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés), (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité. Il pourrait en résulter une exposition nocive à une énergie de micro-ondes excessive.

- N'utilisez pas l'appareil pour déshumidifier. (Ex. : utilisation du four à micro-ondes avec des journaux, des vêtements, des jouets, des appareils électriques, un animal de compagnie ou un enfant mouillés, etc.) Cela peut être la cause de graves dommages à la sécurité, comme un incendie, une brûlure ou une mort soudaine due à un choc électrique.
- Veillez à utiliser les accessoires appropriés pour chaque mode de fonctionnement. Une mauvaise utilisation peut endommager votre appareil et ses accessoires, ou provoquer une étincelle et un incendie.

## ATTENTION

### ⚠ ATTENTION

- Pour réduire le risque de blessures à une personne, dysfonctionnement ou dommages au produit ou à la propriété lors de l'utilisation de l’appareil, suivre les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

### Installation

- Installez l'appareil conformément aux exigences d'installation qui figurent dans ce manuel.
- Laissez au moins 8 cm depuis la porte avant du four pour éviter que l’appareil ne bascule par accident.
- Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- N’obstruez pas une sortie d'évacuation qui se trouve sur la partie supérieure, inférieure ou latérale de l'appareil.
- Ne placez aucun objet (comme des torchons de cuisine, des serviettes, etc.) entre la face avant de l'appareil et la porte.

### Utilisation

- Ne touchez pas l'appareil (y compris la porte du four, la cavité externe ou arrière, la cavité du four, les accessoires et la vaisselle) pendant le

fonctionnement du mode gril, de chaleur tournante et de cuisson automatique. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Il existe un risque de brûlure, sauf si l'on porte des gants de cuisine épais.

- Ne placez pas d'objet (un livre, une boîte, une bouteille d'eau, un vase, etc.) sur l'appareil. L'appareil pourrait surchauffer ou prendre feu, ou l'objet pourrait tomber et blesser des personnes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque la porte est ouverte. Cela pourrait entraîner une exposition nocive à une énergie de micro-ondes excessive.
- Réglez les temps de cuisson correctement. Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffage plus court. Une cuisson trop longue peut faire prendre feu aux aliments et endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé. Ils peuvent contenir des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou des incendies lorsqu'ils sont utilisés pour la cuisson.
- Ne faites pas cuire des aliments emballés dans de l’essuie-tout ou du papier journal, sauf si votre livre de cuisine contient des instructions pour les aliments que vous cuisinez.
- N'utilisez pas de papier journal à la place d’essuie-tout pour cuisiner.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire sécher des journaux ou des vêtements. Ils pourraient prendre feu.
- Ne faites pas cuire les œufs dans leur coquille. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes. Une pression s'accumulera à l'intérieur de l'œuf qui éclatera.
- N'essayez pas de faire frire de la graisse dans votre appareil. Cela pourrait provoquer une brusque ébullition du liquide chaud.
- Percez la peau des pommes de terre, des pommes ou de tout autre fruit ou légume de ce type avant de les faire cuire. Ils pourraient éclater.
- Si vous constatez (ou sentez) de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

- Suivez les instructions exactes données par chaque fabricant pour leur popcorn.
  - N'utilisez jamais un sac en papier brun pour cuisiner du popcorn.
  - N'essayez jamais de faire éclater les restes de graines.
  - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la préparation du popcorn.
  - Si le maïs ne saute pas après les temps suggérés, arrêtez la cuisson.
  - En cas de cuisson excessive le maïs pourrait prendre feu.
- Le branchement électrique peut être réalisé en ayant la fiche accessible ou en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. L'utilisation d'une fiche ou d'un interrupteur inadéquat peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Toutes les bouches d'aération doivent être dégagées pendant la cuisson. Si les bouches d'aération sont couvertes pendant le fonctionnement de l'appareil, l'appareil peut surchauffer.

## Maintenance

- Ne rincez pas les récipients, le plateau et la grille en les plongeant dans l'eau immédiatement après la cuisson.
- Débranchez la prise de courant et laissez refroidir avant de nettoyer.
- Utilisez toujours des gants pour retirer les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.
- Laissez refroidir le plateau tournant avant de le retirer de l'appareil.
- Ne laissez pas les résidus d'aliments ou de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité de l'appareil.
- Maintenez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil propres.

Nettoyage

Maintenez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez tout particulièrement à ce qu'il n'y ait aucun reste d'aliment ni trace de graisse sur le panneau intérieur de la porte ni sur le cadre avant.

Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus souvent, si nécessaire.

- Les nettoyants abrasifs, les tampons de laine d'acier, les chiffons de lavage abrasifs, certains essuie-tout, etc. peuvent endommager le panneau de commande ainsi que l'intérieur et l'extérieur du four.

**Nettoyage de l'intérieur**

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces de la porte et essuyez les miettes entre la porte et le cadre. Enlevez les éclaboussures de graisse avec un chiffon savonneux, puis rincez et séchez.

- Essuyez immédiatement les éclaboussures avec un essuie-tout humide, surtout après la cuisson du poulet ou du bacon.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez les panneaux avec un chiffon doux.

**Nettoyage de l'extérieur**

Nettoyez l’extérieur du four avec du savon et de l’eau. Rincez à l’eau claire et séchez avec un chiffon doux ou un essuie-tout.

- Ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four.
- La porte et les joints de porte doivent être maintenus propres. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez soigneusement.
- Essuyez fréquemment les pièces métalliques avec un chiffon humide.

**Nettoyage du panneau de commande**

Ouvrez la porte pour empêcher le démarrage accidentel du four. Essuyez avec un chiffon humide, puis un chiffon sec immédiatement. Appuyez sur **STOP** ou **STOP/CLEAR** après le nettoyage.

**Nettoyage des accessoires**

Lavez le plateau en verre et la bague rotative dans de l'eau douce et mousseuse. Pour les zones très sales, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer. Séchez complètement avant l'utilisation.

- Le plateau en verre et la bague rotative peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

# PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT

## Recyclage de votre ancien appareil

- Ce symbole de poubelle barrée d'une croix indique que votre équipement électrique et électronique (EEE) ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit faire l'objet d'un tri et d'une collecte sélective séparée.
- Les équipements électriques que vous jetez peuvent contenir des substances dangereuses. Il est donc important de les jeter de façon appropriée afin d'éviter des impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine. L'équipement que vous jetez peut également contenir des pièces réutilisables pour la réparation d'autres produits ainsi que des matériaux précieux pouvant être recyclés pour préserver les ressources de la planète.
- Vous pouvez rapporter votre appareil au commerçant qui vous l'a vendu ou contacter votre collectivité locale pour connaitre les points de collecte de votre EEE. Vous trouverez également des informations à jour concernant votre pays en allant sur www.quefairedemesdechets.fr

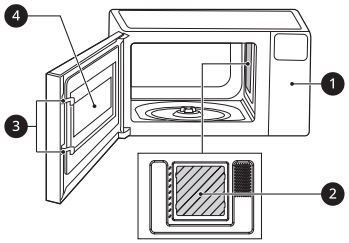
**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**
**Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

# INSTALLATION

## Présentation du produit

L'aspect des composants de l'appareil peuvent varier d'un modèle à l'autre.

### Vue avant




❶ Panneau de commande

❷ Plaque Mica

❸ Système de verrouillage de sécurité de la porte

❹ Fenêtre

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide ou sans le plateau en verre. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera sans danger toute l'énergie du micro-ondes, dans le cas où le four serait accidentellement mis en marche.

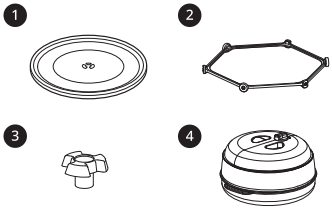
### ⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, n'utilisez pas de grès, d'ustensiles de cuisine en métal ou à rebord métallique dans le four.

### REMARQUE

- Ne retirez pas la plaque Mica de la cavité intérieure du four. Elle est là pour protéger les composants du four à micro-ondes des éclaboussures d'aliments.

### Accessoires




❶ Plateau en verre

❷ Bague rotative

❸ Entraîneur de plateau

❹ Bol de cuisson à la vapeur

### ⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas le four à micro-ondes sans le plateau en verre ni la bague rotative.

### Caractéristiques

L'alimentation et la consommation électrique peuvent varier en fonction du modèle acheté. Reportez-vous aux étiquettes pour plus de détails.

**Modèle MS253******

- **Puissance du micro-ondes** : Max. 1000 W[*1]
- **Fréquence** : 2450 MHz[*2]
- **Alimentation** : 230 V~ 50 Hz
- **Dimensions extérieures (L x H x P)** : 476 mm x 272 mm x 368 mm
- **Dimension de la cavité du four (L x H x P)** : 322 mm x 228 mm x 334 mm
- **Consommation d'énergie** : Micro-ondes 1150 W

**Modèle MS323******

- **Puissance du micro-ondes** : Max. 1200 W[*1]
- **Fréquence** : 2450 MHz[*2]
- **Alimentation** : 230 V~ 50 Hz

- **Dimensions extérieures (L x H x P)** : 544 mm x 307 mm x 439 mm
- **Dimension de la cavité du four (L x H x P)** : 394 mm x 262 mm x 406 mm
- **Consommation d'énergie** : Micro-ondes 1350 W

**Modèle MS326******

- **Puissance du micro-ondes** : Max. 1200 W*1
- **Fréquence** : 2450 MHz*2
- **Alimentation** : 230 V~ 50 Hz
- **Dimensions extérieures (L x H x P)** : 544 mm x 308 mm x 441 mm
- **Dimension de la cavité du four (L x H x P)** : 395 mm x 262 mm x 406 mm
- **Consommation d'énergie** : Micro-ondes 1350 W

*1 NORME DE NOTATION IEC 60705. Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

*2 Fréquence du micro-ondes : 2450 MHz +/- 50 MHz (Groupe 2 / Classe B)

Appareils de groupe 2 : e groupe 2 comprend tous les appareils ISM dont l'énergie RF dans la bande de fréquences de 9 kHz à 400 GHz est volontairement générée et utilisée ou uniquement utilisée, sous forme de rayonnement électromagnétique, de couplage inductif et/ou capacitif, pour le traitement des matériaux ou à des fins d'inspection/analyse.

Les appareils de classe B sont adaptés à un usage domestique dans un logement et pour les logements à usage domestique directement connectés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente des bâtiments utilisés à usage domestique.

## REMARQUE

- En cas de fonctionnement prolongé à des niveaux de puissance de 100 % et 80 %, la puissance de sortie sera réduite progressivement pour éviter la surchauffe électrique de l'appareil.

# Exigences d'installation

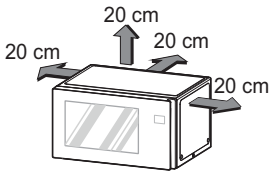
## Lieu d'installation

**1** Placez le four à micro-ondes sur une surface plane avec plus de 85 cm de hauteur.

- L'avant du four doit se trouver à au moins 8 cm du bord de la surface pour éviter de basculer.

**2** Prévoyez au moins 20 cm en haut, 20 cm sur les côtés et 20 cm à l'arrière du four pour assurer une bonne ventilation.

- Il est important que l'air circule librement autour du four.
- Une sortie d'évacuation est placée au fond ou sur la partie latérale du four. Si vous utilisez le four à micro-ondes dans un placard ou un espace fermé, cela nuira au refroidissement du produit par la circulation de l'air. Ce qui entraînera une moindre performance du produit et une durée de vie réduite.




**3** Placez la bague rotative à l'intérieur du four et placez le plateau en verre sur le dessus.

**4** Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.

- Ne bloquez pas la prise pour éviter d'endommager le four.
- Assurez-vous que le four à micro-ondes est le seul appareil connecté à la prise de courant.
- Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez-le de la prise électrique et rebranchez-le.

**REMARQUE**

- Ne placez pas le four au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique.
- Le réglage du temps de cuisson doit être plus court que celui des fours à micro-ondes ordinaires (700 W, 800 W) en raison de la puissance de sortie relativement élevée du produit.

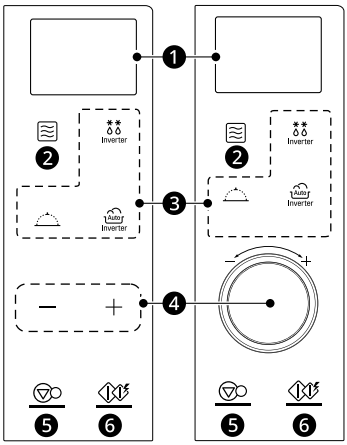
## Interférence des radiofréquences

- Lors de l’utilisation du four à micro-ondes, si vous utilisez un produit tel que la radio, la TV, le wifi (LAN), le Bluetooth, du matériel médical ou sans fil, etc.
- en utilisant la même fréquence que le four à micro-ondes, le produit peut recevoir des interférences. Ces interférences n'indiquent pas un problème du four à micro-ondes ou du produit et ne constituent pas un dysfonctionnement. Par conséquent, l’utilisation est sans danger. Cependant, le matériel médical peut recevoir des interférences. Soyez donc prudent lors de l’utilisation de matériel médical à proximité du produit.

# UTILISATION

## Panneau de commande

### Caractéristiques de panneau de commande




**❶ Affichage**

Affiche l'heure, les paramètres de temps de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.

**❷ Puissance**

Réglez un niveau de puissance de cuisson.

**❸ Mode cuisson automatique**

Appuyez sur les boutons pour sélectionner les paramètres de cuisson et de décongélation préprogrammés pour les aliments les plus appréciés.

| | |
|---|---|
| Inverter | **DÉCONGÉLATION EXPERT+** |
| | **CUISSON VAPEUR** |
| Auto Inverter | **CUISSON AUTOMATIQUE** |

**❹ PLUS/MOINS**

Réglez le temps de cuisson, le niveau de puissance, la quantité ou le poids.

**❺ STOP/CLEAR**

Arrêtez le four ou effacez toutes les entrées.

- Si vous appuyez sur ce bouton et le maintenez enfoncé pendant 3 secondes, le panneau de commande se verrouille.

**❻ START/ENTER**

Appuyez sur ce bouton pour allumer le four, saisir des quantités ou cuire à 100 % de la puissance de cuisson pendant 30 secondes.

- En appuyant sur ce bouton pendant la cuisson, vous prolongerez le temps de cuisson de 30 secondes. (Jusqu'à 99 minutes et 59 secondes)

### Icône d'affichage

Une icône s'affiche lorsqu'une fonction est sélectionnée ou qu'un poids / un niveau de puissance / une température est sélectionné en utilisant le bouton Plus ou Moins.

| Icône | Signe |
|---|---|
| | Micro-ondes |
| Auto | Onduleur cuisson |
| | Onduleur décongélation |
| | Commencer cuisson |
| + | Utiliser Plus ou Moins |
| W | Sélectionner un niveau de puissance |
| kg | Sélectionner un poids |

### REMARQUE

- Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche. Une mélodie signale la fin d'une minuterie ou d'un cycle de cuisson.
- Ce four est équipé d'un système de sécurité intégré pour éviter une exposition excessive à l'énergie de micro-ondes. Le four met automatiquement fin à toute cuisson lorsqu'on ouvre la porte.

# Avant utilisation

## Niveaux de puissance du micro-ondes

Ce four à micro-ondes est équipé de 5 niveaux de puissance pour vous donner un maximum de flexibilité et de contrôle sur la cuisson. Voir le tableau pour les niveaux de puissance suggérés pour les différents aliments.

- En cas de fonctionnement prolongé à des niveaux de puissance de 100 % et 80 %, la puissance de sortie sera réduite progressivement pour éviter la surchauffe électrique de l'appareil.

| Niveau de puissance | Usage |
|---|---|
| **Élevée (100 %) 1000 W**[*1]/ **1200 W**[*2] | • Faire bouillir de l'eau.<br>• Faire dorer du bœuf haché<br>• Confectionner des bonbons.<br>• Cuire des morceaux de volaille, du poisson, des légumes et de la viande tendre. |
| **(80%) 800 W**[*1]/ **1000 W**[*2] | • Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes.<br>• Réchauffer des aliments préparés rapidement.<br>• Réchauffer des sandwichs. |
| **600 W**[*1]/ **700 W**[*2] | • Cuisiner des plats à base d'œufs, de lait et de fromage.<br>• Cuire des gâteaux et du pain.<br>• Cuire du veau.<br>• Cuire du poisson entier.<br>• Cuire des desserts et de la crème anglaise.<br>• Faire fondre du chocolat. |
| **400 W** | • Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer.<br>• Cuire de morceaux de viande moins tendres. |
| **200 W** | • Réchauffer des fruits.<br>• Ramollir du beurre et du fromage frais.<br>• Maintenir au chaud les plats et préparations. |

*1 Pour le modèle MS253****.

*2 Pour les modèles MS323****, MS326****.

## Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique reprend après une coupure de courant, l'horloge passe par défaut en mode 12 heures et 12H apparaît à l'écran. Vous pouvez régler l'heure ou passer en mode 24 heures.

1 Appuyez sur **START/ENTER** pour confirmer l'affichage sur 12H.
   - Pour passer en mode 24 heures, utilisez **PLUS/MOINS**.

2 Sélectionnez l'heure souhaitée en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

3 Sélectionnez les minutes souhaitées en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

### REMARQUE

- Pour réinitialiser le mode horloge, vous devez débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation.
- Si vous ne souhaitez pas que l'heure s'affiche, appuyez sur **STOP/CLEAR**, après avoir branché le four.

- Lorsque le four n'est pas utilisé, l'affichage s'éteint pour économiser de l'énergie, sauf si l'heure a été réglée pour s'afficher.

## Child Lock (Verrouillage enfant)

Utilisez ce dispositif de sécurité pour verrouiller le panneau de commande et empêcher que le four ne s'enclenche lors du nettoyage du four ou ne soit utilisé par des enfants sans surveillance.

**Activer le verrouillage enfant**

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez le bouton **STOP/CLEAR** jusqu'à ce que **Loc** s'affiche (environ 3 secondes).

**Annuler le verrouillage enfant**
Appuyez le bouton **STOP/CLEAR** jusqu'à ce que **Loc** disparaisse de l'affichage (environ 3 secondes).

### REMARQUE

- Si elle a été définie, l'heure réapparaît sur l'affichage au bout d'1 seconde.
- Si le four est verrouillé, **Loc** s'affiche dès qu'on appuie sur n'importe quelle touche.
- Déverrouillez le four pour reprendre une utilisation normale.

# Démarrage rapide

## Fonction démarrage rapide

Cette fonction vous permet de régler des intervalles de 30 secondes de cuisson à haute puissance à chaque pression du bouton **START/ ENTER**.

**Cuisson de 2 minutes à haute puissance**

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **START/ENTER** quatre fois.
- Le four se met en marche et le temps s'écoule sur l'affichage.

### REMARQUE

- Le four commence immédiatement à cuire pendant 30 secondes à haute puissance.
- Appuyez plusieurs fois sur **START/ENTER** pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur le bouton.
- Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

## Cuisson manuelle

Lorsque vous n'utilisez pas les fonctions de cuisson automatique, le temps de cuisson et le niveau de puissance sont réglés manuellement.

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **Puissance** jusqu'à ce qu'un niveau de puissance souhaité apparaisse dans l'affichage.

3 Sélectionnez le temps souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.
- Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit et **Fin** s'affiche dans la fenêtre. **Fin** reste affiché et la sonnerie se répète toutes les minutes jusqu'à ce qu'on ouvre la porte ou que l'on appuie sur un bouton.

### REMARQUE

- Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné, le four est réglé par défaut sur la puissance élevée.

# Mode cuisson

Cette fonction dispose de réglages préprogrammés pour la cuisson automatique de certains aliments.

## Mode réchauffer

Cette fonction permet de réchauffer des portions individuelles d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** jusqu'à ce que **1** apparaisse dans l'affichage, et appuyez sur **START/ENTER**.

3 Sélectionnez le menu souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

4 Sélectionnez le poids souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

### REMARQUE

- N'utilisez pas de produits en papier recyclé dans le four à micro-ondes. Ils peuvent contenir des impuretés qui peuvent provoquer des arcs électriques et des étincelles.

### Menu de réchauffage

Reportez-vous à ce qui suit pour définir le code et le poids souhaités.

**1-1 Boisson (1 - 2 tasses, 1 tasse : 200 ml)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : tasse adaptée au micro-ondes

**1-2 Plat (0,25 - 1,0 kg, 1 portion : 250 g)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Temps de repos : 3 minutes.

**1-3 Assiette (1 portion)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Temps de repos : 3 minutes.

**1-4 Muffin congelé (1 - 4 pièces, 1 muffin congelé : 75 - 80 g)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes

**1-5 Tarte (0,2 - 0,6 kg, 1 part : 150 - 200 g)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes
- Découper la tarte en parts.

**1-6 Pizza (0,2 - 0,5 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes

**1-7 Riz (0,1 - 0,3 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Temps de repos : 3 minutes.

**1-8 Soupe (0,25 - 1,0 kg, 1 portion : 250 g)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Temps de repos : 3 minutes.

## Mode Saveurs du monde

Cette fonction permet de cuisiner des plats parmi les plus appréciés.

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** jusqu'à ce que **2** apparaisse dans l'affichage, et appuyez sur **START/ENTER**.

**3** Sélectionnez le menu souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

**4** Sélectionnez le poids souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

## Menu Saveurs du monde

Reportez-vous à ce qui suit pour définir le code et le poids souhaités.

**2-1 Soupe à l'oignon (1,5 kg)**
**Ingrédients**

- 4 oignons, taillés en fines tranches
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre blanc
- 1 cuillère à café de farine tout usage
- 3 tasses de bouillon de bœuf
- 0,5 tasse de vin rouge
- 8 tranches de pain français grillées
- 1 tasse de fromage râpé

**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : Bol allant au micro-ondes (casserole en verre profond)
- Faire cuire les oignons avec le sucre et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Mélanger les oignons cuits et la farine et ajouter le bouillon de bœuf et le vin rouge.
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Mélanger au moins deux fois au cours de la cuisson.
- Après la cuisson, remuer et à la louche, verser la soupe dans des bols de service.
- Placer 1 tranche de pain grillé sur la soupe dans chaque bol et étaler la fondue au fromage sur le pain grillé.
- Faire cuire pendant 1 à 2 minutes à puissance élevée au micro-ondes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

**2-2 Légumes frais (0,2 - 0,8 kg)**
**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Préparer les légumes (carottes, brocolis, choux-fleur, courgette, haricots, petits pois).
- Couper les légumes en morceaux de taille égale.
- Ajouter de l'eau et recouvrir d'un film plastique perforé.
  - 0,2 - 0,4 kg : ajouter 2 cuillères à soupe d'eau.
  - 0,5 - 0,8 kg : ajouter 4 cuillères à soupe d'eau.
- Temps de repos : 3 minutes.

**2-3 Légumes congelés (0,2 - 0,8 kg)**
**Instructions**

- Température initiale : Surgelé
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Préparer les légumes (carottes, brocolis, choux-fleur, courgette, haricots, petits pois).
- Couper les légumes en morceaux de taille égale.
- Ajouter de l'eau et recouvrir d'un film plastique perforé.
  - 0,2 - 0,4 kg : ajouter 2 cuillères à soupe d'eau.
  - 0,5 - 0,8 kg : ajouter 4 cuillères à soupe d'eau.
- Temps de repos : 3 minutes.

**2-4 Pommes de terre en chemise (0,2 - 1,0 kg, 180 - 220 g / chacun)**
**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes
- Laver les pommes de terre et les sécher avec du papier.
- Piquer chaque pomme de terre 8 fois avec une fourchette.
- Temps de repos : 3 minutes.

**2-5 Ratatouille (1,5 kg)**
**Ingrédients**

- 1 oignon, aubergine, courgette et poivron doux coloré, couper en morceaux
- 3 tomates, hachées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillères à soupe de légumes frais, hachés
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de sucre

- Sel et poivre à volonté

**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Mélanger au moins deux fois au cours de la cuisson.

**2-6 Risotto (1,2 kg)**
**Ingrédients**

- 200 g de riz à risotto
- 1,5 tasses d'eau ou de bouillon
- 0,5 tasse de lait
- 200 g de bœuf cru, haché
- 2 œufs
- 1 oignon, haché
- 50 g de pois verts congelés
- 100 g de fromage râpé
- Sel et poivre à volonté

**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Combiner les ingrédients et bien mélanger.
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Temps de repos : 5 - 10 minutes

**2-7 Spaghettis bolognaise (1,0 kg)**
**Ingrédients**

- Sauce bolognaise
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - 1 oignon, haché
  - 1 gousse d'ail écrasée
  - 400 g de bœuf haché
  - 100 g de concentré de tomates
  - 2 tomates hachées
  - 1 cuillère à soupe de légumes verts séchés
  - Sel et poivre à volonté
- Pâtes
  - 150 g de pâtes, cuites selon le mode de préparation sur l'emballage
  - 1 cuillère à soupe de fondue au fromage parmesan

**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Mélanger tous les ingrédients de la sauce bolognaise.
- Recouvrir d'un film plastique perforé.
- Mélanger au moins deux fois au cours de la cuisson.
- Après la cuisson, remuer et ajouter la sauce bolognaise aux pâtes cuites et garnir de la fondue au fromage parmesan ou selon votre choix avant de servir.

**2-8 Tomates farcies (1,0 kg)**
**Ingrédients**

- 4 tomates moyennes
- Sel et poivre à volonté
- Mélange de bœuf
  - 300 g de bœuf haché
  - 0,5 tasse de chapelure
  - 2 gousses d'ail écrasées
  - 1 cuillère à soupe : Moutarde de Dijon, légumes verts séchés et parmesan

**Instructions**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes
- Couper le haut des tomates pour former des chapeaux et enlever les pépins. Ensuite, assaisonner chaque tomate de sel et de poivre.
- Farcir les tomates avec le mélange de bœuf et poser le chapeau.
- Placer les tomates farcies et les recouvrir avec du film plastique.

## Mode ramollir

Le four utilise une faible puissance pour ramollir les aliments (beurre, fromage frais et crème glacée).

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** jusqu'à ce que **3** apparaisse dans l'affichage, et appuyez sur **START/ENTER**.

3 Sélectionnez le menu souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

4 Sélectionnez le poids souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

### Menu de ramollissement

Reportez-vous à ce qui suit pour définir le code et le poids souhaités.

**3-1 Beurre (1 - 3 pièces, 1 pièce : 100 - 150 g)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes
- Déballer le produit avant utilisation.

**3-2 Fromage (0,1 - 0,3 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : plat adapté au micro-ondes
- Déballer le produit avant utilisation et découper en cubes.

**3-3 Glace (2 ou 4 tasses)**

- Température initiale : Surgelé
- Enlevez le couvercle et la couverture.

## Mode fondre

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre les aliments (beurre, fromage et fondue au chocolat).

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** jusqu'à ce que **4** apparaisse dans l'affichage, et appuyez sur **START/ENTER**.

3 Sélectionnez le menu souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

4 Sélectionnez le poids souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

- Après la cuisson, remuer pour faire fondre complètement.

### Menu fondre

Reportez-vous à ce qui suit pour définir le code et le poids souhaités.

**4-1 Beurre (1 - 3 pièces, 1 pièce : 100 - 150 g)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes

**4-2 Fondue au fromage (0,2 - 0,4 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- N'utilisez que des aliments à base de fromage fondu.
- Déballer le produit avant utilisation et découper en cubes.

**4-3 Fondue au chocolat (0,1 - 0,3 kg)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- Utiliser des pépites de chocolat ou des carrés de chocolat de pâtisserie.
- Déballer le produit avant utilisation.

## Mode yaourt et maintien au chaud

Cette fonction vous permet de préparer du yaourt ou de conserver la température de cuisson récente.

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **CUISSON AUTOMATIQUE** jusqu'à ce que le mode désiré s'affiche.

3 Appuyez sur **START/ENTER**.

- **Yaourt** : **5h00** apparaîtra dans l'affichage.
- **Maintien au chaud** : **1h30** apparaîtra dans l'affichage.

## REMARQUE

**Yaourt**

- Utilisez uniquement du lait entier pasteurisé et du yaourt nature.
- N'utilisez pas les types de lait et de yaourt suivants :
  - Lait à 2 %, 1 % ou sans matière grasse, lait à haute teneur en calcium, lait de soja, restes de lait, lait périmé.
  - Restes de yaourt, yaourt périmé.
- Lavez soigneusement tous les ustensiles à l'eau chaude et séchez-les avant d'étuver le yaourt.
- Ne secouez pas ni ne mélangez le yaourt pendant l'étuvage car cela pourrait nuire à sa fermeté.
- Si la quantité d'ingrédients est supérieure à celle suggérée, augmentez la durée d'étuvage.

**Maintien au chaud**

- Les aliments croustillants (pâtisseries, tartes, chaussons, etc.) doivent être découverts pendant le maintien au chaud.
- Les aliments humides doivent être recouverts d'un film plastique ou d'un couvercle allant au micro-ondes.
- La quantité d'aliments à maintenir au chaud convient pour 1 à 3 portions. Il convient également de noter que plus les aliments humides restent au chaud, plus ils deviennent secs.
- Le film plastique ne doit pas toucher les aliments pendant qu'ils sont chauffés.

## Menu yaourt et maintien au chaud

Reportez-vous à ce qui suit pour définir le code et la limite de poids souhaités.

**5 Yaourt (0,6 kg)**

- Température initiale : tiède
- Ustensile : bol adapté au micro-ondes
- **Ingrédients**
  - 500 ml, lait entier pasteurisé
  - 100 g, yaourt nature
- Chauffez le lait pendant environ 1:30 à 2:30 à la puissance maximale du micro-ondes jusqu'à une température de 40 à 50 °C.
- Ajouter le yaourt et remuer.
- Couvrir d'un film plastique et faire cuire.
- Temps de repos : 5 heures au réfrigérateur.
- Après cuisson, incorporez de la confiture, du sucre ou des fruits selon votre goût.

**6 Maintien au chaud**

- Température initiale : tiède

## Mode Cuisson vapeur

- Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **CUISSON VAPEUR** jusqu'à ce que 1 apparaisse dans l'affichage.

3 Sélectionnez le menu souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

4 Sélectionnez le poids souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.

- Lorsque le bip retentit, retournez l'aliment et appuyez sur **START/ENTER** pour reprendre le cycle de cuisson.

## ⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer un cuiseur vapeur du four. Il est très chaud.
- Ne posez pas un cuiseur vapeur chaud sur une table en verre ou un endroit qui pourrait fondre après la cuisson. Utilisez toujours un tampon ou un plateau.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, versez au moins 300 ml d'eau avant de l'utiliser. Si la

quantité d'eau est inférieure à 300 ml, la cuisson risque d'être incomplète, de provoquer un incendie ou d'endommager le produit.

- Soyez prudent lorsque vous déplacez le cuiseur vapeur avec de l'eau.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur avec un produit d'un modèle différent. Cela pourrait provoquer un incendie ou endommager le produit.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, le couvercle et le plateau doivent être parfaitement positionnés. Les œufs ou les châtaignes exploseront si le couvercle et le plateau ne sont pas bien placés.

## Menu Cuisson vapeur

**1 Brocolis / Chou-fleur (0,2 - 0,4 kg)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de taille semblable. (2,5 cm)
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**2 Carottes (0,2 - 0,4 kg)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de taille semblable. (5 mm)
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**3 Blancs de poulet (0,2 - 0,6 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de taille semblable. (2,5 cm)
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**4 Filets de poisson (0,2 - 0,6 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de taille semblable. (2,5 cm)
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**5 Haricots verts (0,1 - 0,3 kg)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les légumes et découpez-les en morceaux de taille semblable. (2,5 cm)
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**6 Moules (0,2 - 0,6 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les moules et retirez les coquilles cassées ou les moules mortes.

- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**7 Crevettes (0,2 - 0,5 kg)**

- Température initiale : Réfrigéré
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. (Sous 20 cm d'épaisseur). Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

**8 Tomates (0,2 - 0,6 kg)**

- Température initiale : Température ambiante
- Ustensile : couvercle de cuiseur vapeur, plaque du cuiseur vapeur, et plateau avec de l'eau.
- Lavez les tomates. Si la tomate est trop grosse, coupez-la en deux.
- Versez 300 ml d'eau du robinet dans le bol d'eau à vapeur. Placez la plaque à vapeur sur le bol d'eau à vapeur.
- Disposez les aliments préparés sur la plaque à vapeur en une seule couche. Couvrez avec le couvercle à vapeur et placez le bol à vapeur dans le four.

## Mode décongélation

Le four dispose de 4 cycles de décongélation prédéfinis. La fonction de décongélation permet de décongeler les aliments surgelés. Le tableau de décongélation indique le cycle de décongélation suggéré pour divers aliments. La fonction de décongélation émet un signal sonore pratique pendant le cycle pour vous rappeler de vérifier, retourner, séparer ou réarranger les aliments.

1 Appuyez sur **STOP/CLEAR**.

2 Appuyez sur **DÉCONGÉLATION EXPERT+** jusqu'à ce le code de menu souhaité apparaisse dans l'affichage, et appuyez sur **START/ENTER**.

3 Sélectionnez le poids souhaité en utilisant **PLUS/MOINS**, et appuyez sur **START/ENTER**.
- Le compte à rebours s'affiche sur l'écran.

4 Au signal sonore, ouvrez la porte, retirez les portions qui ont dégelé et retournez les aliments.

5 Appuyez sur **START/ENTER** pour reprendre le cycle de congélation.

### REMARQUE

- Retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine en papier ou en plastique. Sinon, l'emballage retiendra la vapeur et le jus près des aliments, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure des aliments.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille de rôtissage au micro-ondes pour récupérer les égouttements.
- Les aliments doivent être encore un peu glacés au centre lorsqu'ils sont retirés du four.
- Le temps de décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage influe sur la rapidité de décongélation des aliments. Les emballages superficiels décongèlent plus rapidement qu'un bloc épais.
- Selon la forme de l'aliment, il peut être plus ou moins décongelé.

### Menu décongélation Inverter

Reportez-vous à ce qui suit pour définir le code et le poids souhaités.

**dEF1 VIANDE (0,1 - 4,0 kg)**

- Bœuf : Bœuf haché, bifteck de ronde, cubes de ragoût, filet de bœuf, rôti braisé, côte de bœuf rôtie, steak haché
- Agneau : Côtelettes, rôti
- Porc : Côtelettes, hot-dogs, travers de porc, rôti, saucisse
- Veau : Côtelettes (0,5 kg, 20 mm épaisseur)
- Temps de repos : 5 - 15 minutes.

**dEF2 VOLAILLE (0,1 - 4,0 kg)**

- Volaille : Entière, découpée, poitrine (désossée)
- Poule : Entière
- Dinde : Poitrine
- Temps de repos : 30 - 60 minutes.

**dEF3 POISSON (0,1 - 4,0 kg)**

- Poisson : Filets, steaks entiers
- Crustacés : Chair de crabe, queues de homard, crevettes, coquilles Saint-Jacques
- Temps de repos : 5 - 10 minutes.

**dEF4 PAIN (0,1 - 0,5 kg)**

- Pain tranché, petits pains, baguettes, etc.
- Séparer les tranches et placer un essuie-tout entre chaque tranche ou les placer sur un plateau.
- Temps de repos : 1 - 2 minutes.

# Guide des ustensiles

## Ustensiles allant dans un micro-ondes

- **Verre allant au four** : La verrerie qui résiste à la chaleur peut aller dans un micro-ondes. Cela inclut toutes les marques d'ustensiles en verre trempé pour four. Toutefois, n'utilisez pas de verrerie délicate, tels que des coupes ou des verres à vin, car ils pourraient se briser lorsque les aliments se réchauffent.
- **Poterie, grès, céramique** : Utilisez des bols, des tasses, des assiettes de service, de la poterie, du grès, de la céramique et des plateaux sans bord métallique. De nombreux récipients fabriqués dans ces matériaux sont adaptés aux micro-ondes, mais il faut les tester avant de les utiliser.
- **Plastique**
  - **Récipients en plastique** : Ils peuvent être utilisés pour contenir des aliments qui doivent être rapidement réchauffés. Toutefois, ils ne doivent pas être utilisés pour des aliments qui nécessitent un temps de cuisson considérable, car les aliments chauds finissent par déformer ou faire fondre les récipients en plastique.
  - **Sacs de cuisson en plastique** : À condition qu'ils soient spécialement conçus pour la cuisson, les sacs de cuisson peuvent aller au micro-ondes. N'oubliez pas de faire une fente dans le sac afin que la vapeur puisse s'échapper. N'utilisez jamais de sacs en plastique ordinaires pour cuisiner dans le four à micro-ondes, ils fondront et se rompront.
  - **Ustensiles en plastique pour micro-ondes** : Il existe une grande variété de formes et de tailles d'ustensiles pour micro-ondes. Vous pourrez peut-être utiliser les articles que vous avez déjà sous la main plutôt que d'investir dans du nouveau matériel de cuisine.
- **Papier** : Utilisez du papier cuisson, du papier paraffiné, des serviettes en papier et des assiettes en papier sans bord ni motif métallique. Il est pratique et sûr d'utiliser des assiettes et récipients en papier dans le four à micro-ondes, à condition que le temps de cuisson soit court et que les aliments à cuire soient pauvres en graisse et en humidité. Le papier cuisson est par ailleurs très utile pour emballer les aliments et pour tapisser les plaques de cuisson utilisées pour cuire des aliments gras comme le bacon. En général, évitez le papier coloré car la couleur peut s'évaporer. Certains produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui pourraient provoquer des arcs électriques ou des incendies lorsque utilisés au micro-ondes.
- **Vaisselle** : De nombreux récipients en poterie, en grès et en céramique peuvent aussi aller au micro-ondes. En cas de doute, consultez la documentation du fabricant ou effectuez le test du micro-ondes. Ne mettez pas des assiettes avec des décorations peintes dans le four, car la peinture peut contenir du métal et provoquer un arc électrique.

## Ustensiles dangereux dans un micro-ondes

- **Récipients métallique** et **décoration métallique**
  - N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou à bords métalliques dans le four à micro-ondes.
  - Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Elles rebondissent sur tout objet métallique dans le four et provoquent un arc électrique, un phénomène inquiétant qui ressemble à la foudre.
  - Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes et produit une cuisson inégale. Évitez également les brochettes en métal, les thermomètres, les plateaux en aluminium, la vaisselle à bordures ou à bandes métalliques, les cocottes, etc. Le rebord métallique empêche une cuisson normale et peut endommager le four.

## Tester les ustensiles avant utilisation

La plupart des ustensiles non métalliques et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sans danger dans votre four. Toutefois, certains ustensiles peuvent contenir des matériaux qui ne conviennent pas à l'utilisation au micro-ondes. Suivez les étapes ci-dessous pour savoir si les ustensiles peuvent être utilisés dans le micro-ondes.

1 Dans le four, placez côte à côte le récipient en question et un verre doseur rempli d'eau.

2 Faites chauffer le récipient et le verre doseur pendant 1 minute à HAUTE puissance.
- Si l'eau chauffe mais que le récipient reste froid, le récipient peut être utilisé au micro-ondes.
- Si la température de l'eau ne change pas mais que le récipient devient chaud, il ne doit pas être utilisé dans le four à micro-ondes.

## ⚠ ATTENTION

- Certains articles à forte teneur en plomb ou en fer ne sont pas adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils conviennent à l'utilisation au micro-ondes.
- Faites toujours attention lorsque vous sortez les ustensiles du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments cuits et peuvent être chauds.

# Guide de cuisson

## Conseils de cuisson

Lors de la cuisson, surveillez attentivement les aliments dans le four à micro-ondes. Les instructions données dans les recettes pour rehausser, remuer, etc. sont les étapes minimales recommandées. Si les aliments semblent être cuits de manière inégale, il suffit de faire les ajustements nécessaires pour corriger le problème.

- **Recouvrir** : Recouvrez l'assiette avec un couvercle, du papier cuisson (pas de papier paraffiné) ou du film plastique allant dans le four à micro-ondes. Un couvercle retient la chaleur et la vapeur, ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement.
- **Remuer** : Remuez de l'extérieur vers le centre, car les aliments situés sur les bords du plat chauffent plus rapidement.
- **Temps de repos** : Le temps de repos permet aux aliments de terminer leur cuisson et aide également les saveurs à se mélanger et à se développer. On laisse souvent les aliments reposer pendant 3 à 10 minutes après les avoir sortis du four.
- **Temps de cuisson** : Réglez le temps de cuisson en fonction de la température des ingrédients. Les ingrédients glacés prennent beaucoup plus de temps à cuire que les ingrédients à température ambiante.
- **Arroser** : Les aliments peu humides, tels que les rôtis et les légumes, doivent être arrosés d'eau

avant la cuisson ou recouverts pour retenir l'humidité.

- **Arranger** : La partie supérieure des aliments épais sera cuite plus rapidement que la partie inférieure. Retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
- **Percer** : Percez les aliments enfermés dans une coquille, de la peau ou une membrane avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
  - De tels aliments comprennent les jaunes et les blancs d'œufs, les palourdes, les huîtres, les pommes de terre et d'autres légumes et fruits entiers.
- **Forme de l'aliment** : Les micro-ondes ne pénètrent que jusqu'à environ 2 cm dans les aliments. Seul le bord extérieur des aliments est cuit par l'énergie des micro-ondes ; le reste est cuit lorsque la chaleur se déplace vers l'intérieur.
  - Placez les portions les plus épaisses des aliments comme la viande, la volaille ou le poisson vers l'extérieur des ustensiles pour les aider à cuire plus uniformément.
  - Si possible, façonnez les aliments en fines rondelles ou en anneaux.
- **Densité** : Les aliments légers et poreux tels que les gâteaux et les pains sont cuits plus rapidement que les aliments lourds et denses tels que les rôtis et les ragoûts.
- **Os et graisse** : Les os conduisent la chaleur et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Faites attention aux morceaux de viande osseux ou gras.
- **Quantité** : Plus vous mettez des aliments dans le four, plus le temps de cuisson nécessaire est long.
- **Protection** : Recouvrez les coins des plats carrés avec des bandes de papier d'aluminium pour éviter que les aliments ne cuisent trop. N'utilisez pas trop de papier d'aluminium et veillez à ce que le papier soit bien fixé au plat. Si le papier d'aluminium touche les parois du four pendant la cuisson, il peut provoquer un arc électrique.

# FONCTIONS SMART

## Application LG ThinQ

Cette fonctionnalité est uniquement disponible sur les modèles avec l'icône ou .

L'application **LG ThinQ** vous permet de communiquer avec l'appareil à l'aide d'un smartphone.

### Caractéristiques de l'application LG ThinQ

Communiquez avec le dispositif depuis un SmartPhone au moyen de fonctions intelligentes.

#### Smart Diagnosis

Si vous rencontrez un problème lors de l'utilisation de l'appareil, cette fonction de diagnostic intelligent vous aidera à diagnostiquer le problème.

**REMARQUE**

- L'application peut changer, dans le but d'améliorer le produit, sans que les utilisateurs n'en soient informés.
- Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

### Installation de l'application LG ThinQ

Chercher l'application **LG ThinQ** dans Google Play Store & Apple App Store sur un smartphone.

- Suivez les instructions pour télécharger et installer l'application.
- Lancer l'application **LG ThinQ** et suivre les instructions dans l'application pour enregistrer l'appareil.

## Smart Diagnosis

Cette fonctionnalité est uniquement disponible sur les modèles avec l'icône ou .

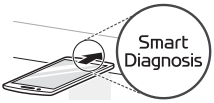
Utiliser cette fonction si vous avez besoin d'un diagnostic précis par notre centre d'information client en cas de dysfonctionnement ou de panne de l'appareil.

**REMARQUE**

- Pour des raisons qui ne sont pas imputables à la négligence de LGE, le service peut ne pas fonctionner en raison de facteurs externes tels que, notamment, l'indisponibilité du Wi-Fi, la déconnexion du Wi-Fi, la politique du service d'applications local ou la non-disponibilité de l'application.
- La fonctionnalité peut être sujette à modification sans préavis et peut avoir une forme différente en fonction de l'endroit où vous vous trouvez.

### Utiliser le diagnostic sonore pour diagnostiquer des problèmes

1) Tenir la partie microphone de votre téléphone par dessus le logo **Smart Diagnosis**. Ne toucher aucun autre bouton.




2) Appuyer et maintenir le bouton **STOP/CLEAR** pendant 8 secondes jusqu'à ce que **5** apparaisse à l'écran.
3) Après avoir entendu trois bips, relâchez le bouton **STOP/CLEAR**.
4) Garder le téléphone en place jusqu'à la fin de la transmission de la tonalité. L'affichage décompte le temps. Une fois le compte à rebours terminé et les tonalités arrêtées, le diagnostic est affiché dans l'application.

**REMARQUE**

- Pour de meilleurs résultats, ne pas déplacer le téléphone pendant la transmission des tonalités.

# DÉPANNAGE

## FAQ

### Foire Aux Questions

**Q** : **Qu'est-ce qui ne va pas quand la lumière du four ne s'allume pas ?**

R : Il peut y avoir plusieurs raisons pour lesquelles la lumière du four ne s'allume pas. Soit l'ampoule a grillé, soit le circuit électrique est défaillant.

**Q : L'énergie des micro-ondes passe-t-elle à travers l'écran de visualisation dans la porte ?**

R : Non. Les trous, ou ports, sont faits pour permettre à la lumière de passer, mais ils ne laissent pas passer l'énergie des micro-ondes.

**Q : Pourquoi est-ce que le bip sonore retentit lorsque l'on touche un bouton du panneau de commande ?**

R : Le bip sonore retentit pour s'assurer que le réglage est correctement saisi.

**Q : Le micro-ondes sera-t-il endommagé si il fonctionne à vide ?**

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

**Q : Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois ?**

R : Lors de la cuisson, de la friture ou du pochage des œufs, le jaune peut éclater en raison de l'accumulation de vapeur à l'intérieur de sa membrane. Pour éviter cela, il suffit de percer le jaune avant la cuisson. Ne faites jamais cuire des œufs dans leur coquille au micro-ondes.

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

R : Une fois la cuisson au micro-ondes terminée, les aliments continuent à cuire pendant le temps de repos. Ce temps de repos permet aux aliments de finir de cuire uniformément. La durée du temps de repos dépend de la densité des aliments.

**Q : Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours aussi vite que ce que mentionne le guide de cuisine ?**

R :

- Vérifiez à nouveau votre guide de cuisson pour vous assurer que vous avez bien suivi les instructions et pour voir ce qui pourrait entraîner des variations dans le temps de cuisson.
- Les temps de cuisson et les réglages de chaleur du guide sont des suggestions, choisies pour éviter que les aliments soient trop cuits, le problème le plus courant lors de l'utilisation de ce four.
- Les variations de la taille, de la forme, du poids et des dimensions des aliments nécessitent un temps de cuisson plus long.
- Faites appel à votre propre jugement ainsi qu'aux suggestions du guide de cuisson pour tester les conditions de cuisson des aliments, comme vous le feriez avec un four traditionnel.

**Q : Pourquoi le mot 'cool' ou le temps de cuisson restant apparaît-il sur l'affichage avec le bruit du ventilateur une fois la cuisson au micro-ondes terminée ?**

R : Une fois la cuisson terminée, il se peut que le ventilateur fonctionner pour refroidir le four. L'affichage montrera Cool. Si vous ouvrez la porte ou appuyez une fois sur **STOP** ou **STOP/CLEAR** avant la fin du temps de cuisson, le temps de cuisson restant s'affichera. Ce n'est pas un dysfonctionnement.

## Avant d'appeler le service

Si les symptômes suivants apparaissent pendant l'utilisation du four à micro-ondes, vérifiez à nouveau. Il se peut que ce ne soit pas une défaillance.

## Utilisation

| Symptômes | Cause possible et solution |
|---|---|
| **Le four à micro-ondes ne s'allume pas** | **Le cordon d'alimentation est débranché, la porte est ouverte. Ou alors, le temps de cuisson n'est pas défini.**<br>• Branchez le cordon d'alimentation.<br>• Fermez la porte du four.<br>• Définissez le temps de cuisson. |
| | **Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché. Ou l'appareil est connecté à une prise DDFT (disjoncteur différentiel de fuite à la terre) et le disjoncteur de la prise s'est déclenché.**<br>• Vérifiez le boîtier électrique principal et remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.<br>N'augmentez pas la capacité du fusible. Si le problème est une surcharge du circuit, faites-le corriger par un électricien qualifié.<br>• Réinitialisez le disjoncteur du DDFT. Si le problème persiste, contactez un électricien. |
| **Arcs ou étincelles** | **Les ustensiles ne sont pas adaptés au micro-ondes. Ou encore, le four fonctionne à vide.**<br>• Utilisez des ustensiles adaptés au micro-ondes. En cas de doute, testez les ustensiles avant de les utiliser.<br>• Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide. |
| **Heure erronée** | **L'alimentation a été interrompue.**<br>• Réinitialisez l'heure. Voir la section Réglage de l'horloge pour réinitialiser l'heure. |
| **Aliments cuits de façon inégale** | **Les ustensiles ne sont pas adaptés au micro-ondes. Ou alors, les réglages de cuisson sont incorrects.**<br>• Testez les ustensiles pour vous assurer qu'ils sont adaptés au micro-ondes.<br>• Ne cuisinez pas sans le plateau en verre.<br>• Retournez ou remuez les aliments pendant la cuisson.<br>• Décongelez les aliments complètement avant de les faire cuire.<br>• Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects. |
| **Aliments trop cuits** | **Les paramètres et les méthodes de cuisson sont erronés.**<br>• Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance. |
| **Aliments insuffisamment cuits** | **Les ustensiles ne sont pas adaptés au micro-ondes. Ou alors, les réglages de cuisson sont incorrects.**<br>• Testez que les ustensiles sont compatibles avec le micro-ondes.<br>• Décongelez les aliments complètement avant de les faire cuire.<br>• Modifiez le temps de cuisson ou le niveau de puissance.<br>• Assurez-vous que les ports de ventilation ne sont pas bloqués. |

| Symptômes | Cause possible et solution |
|---|---|
| **Décongélation inefficace** | **Les ustensiles ne sont pas adaptés au micro-ondes. Ou alors, les réglages de cuisson sont incorrects.**<br>• Testez que les ustensiles sont compatibles avec le micro-ondes.<br>• Modifiez le temps ou le poids de décongélation.<br>• Retournez ou remuez les aliments pendant le cycle de décongélation. |

## Note

## Note

LG
Life's Good