



FOUR COMBINÉ ENCASTRÉ AVEC AIR CHAUD ET MICRO-ONDES GUIDE D'UTILISATION



MODÈLE : FMWDR3093-24

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le four à microonde, et les garder soigneusement.

Si vous suivez ces instructions, votre four vous donnera de nombreuses années de bons services.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

Atención al cliente	2
Garantie	3
Précautions pour éviter l'exposition possible à l'énergiemicroonde excessive	5
Consignes de sécurité importantes	6
Causes des dommages	9
Installation	9
Votre nouvel appareil	11
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois	12
Réglage du four	12
Les micro-ondes	13
Cuisson rapide	14
Cuisson en plusieurs étapes	14
Programmes automatiques	15
Programmes de décongélation	15
Cuisson par capteur	17
Grillade	19
Options de réglage de l'heure	19
Sécurité enfants	20
Entretien et nettoyage	21
Tableau des pannes	22
Conseils énergétiques et environnementaux	23
Guide expert de cuisson	23
Nettoyage et maintenance	25

Service clientèle

Merci d'avoir acheté un produit Frono. Veuillez lire l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin de la date d'achat.

Informations sur le produit

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Adresse et numéro de téléphone pour l'achat : _____

Informations sur les services

Utilisez ces numéros dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement Frono.

Pour gagner du temps et de l'argent, consultez le guide de dépannage avant de faire appel à un service d'entretien. Il énumère les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.



"Besoin d'une aide rapide ? Il suffit de scanner le code qr pour accéder à notre formulaire d'assistance rapide. Nous sommes toujours à votre disposition pour répondre à vos questions ou à vos préoccupations. N'hésitez donc pas à nous contacter !"

Services au Canada et aux États-Unis

Gardez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin de plus d'aide, veuillez consulter notre site web pour une assistance rapide. Veuillez nous fournir vos nom, numéro, adresse, numéro de série du produit en panne, la preuve d'achat et une brève description du problème. Un représentant du service clientèle vous contactera dès que possible. Toute intervention sous garantie doit être autorisée par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

GARANTIE

Ce que couvre cette garantie limitée :

La couverture de garantie fournie par Forno dans cette déclaration s'applique exclusivement à l'appareil ("Produit") vendu au consommateur ("Acheteur") par un revendeur/distributeur/détaillant agréé Forno, acheté et installé aux États-Unis ou au Canada, et qui est toujours resté dans l'original pays d'achat (États-Unis ou Canada). La couverture de la garantie est activée à la date de l'achat au détail original et a une durée de deux(2) ans.

La couverture de la garantie n'est pas transférable. En cas de remplacement de pièces ou de l'ensemble du produit, le produit (ou les pièces) de remplacement assumera le reste de la garantie d'origine activée avec la preuve d'achat d'origine. Cette garantie ne sera pas prolongée en ce qui concerne un tel remplacement. Forno réparera ou remplacera toute composante/pièce qui tombe en panne ou s'avère défectueuse en raison de matériaux et/ou de fabrication dans les 2 ans suivant la date de l'achat initial au détail et dans des conditions d'habitation ordinaire, usage non commercial. La réparation ou le remplacement sera gratuit, y compris la main-d'œuvre aux tarifs standard et l'expédition dépenses. L'acheteur est responsable de rendre le produit raisonnablement accessible pour le service. Service de réparation doit être effectuée par une société de service agréée Forno pendant les heures normales de travail.

IMPORTANT

Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie. La responsabilité de Forno pour toute réclamation de quelque nature que ce soit, avec en ce qui concerne les biens et/ou services fournis, ne doit en aucun cas dépasser la valeur des biens ou services ou de la partie qui a donné lieu à la réclamation.

Garantie cosmétique de 30 jours

L'Acheteur doit inspecter le produit au moment de la livraison. Forno garantit que le produit est exempté de défauts de fabrication dans les matériaux et la fabrication pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de vente au détail d'origine l'achat du Produit.

Cette couverture comprend :

- Taches de peinture
- Écorchures
- Défauts de finition macroscopiques

La garantie cosmétique ne couvre PAS :

Problèmes résultant d'un transport, d'une manipulation et/ou d'une installation incorrecte (par exemple : bosses, cassés, déformés ou structures déformés ou composants, composants en verre fissurés ou autrement endommagés) ;

Légères variations de couleur sur les composants peints/émaillés ;

Les différences causées par l'éclairage naturel ou artificiel, l'emplacement ou d'autres facteurs analogues ;

Taches/corrosion/décoloration causées par des substances externes et/ou des facteurs environnementaux ;

Coûts de main-d'œuvre, présentoir, plancher, stock B, appareils prêts à l'emploi, « tels quels » et unités de démonstration.

Comment recevoir le service

Pour bénéficier des services de garantie, l'acheteur doit contacter le service d'assistance de Forno afin de déterminer le problème et les procédures de service requises. Le « Troubleshooting » avec un représentant du service à la clientèle sera nécessaire avant d'aller de l'avant avec le service. Numéro de modèle, numéro de série et date de vente au détail d'origine l'achat sera demandé.

Exclusions de garantie : Ce qui n'est pas couvert

- > L'utilisation du produit dans tout lieu non résidentiel, application commerciale. Utilisation du Produit pour autre chose que son but visé.
- > Services de réparation fournis par toute personne autre qu'un Agence de service autorisée Forno.
- > Services de dommages ou de réparation pour corriger les services fournis par des parties non autorisées ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- > Installation non conforme codes d'incendie locaux/état/ville/comté, codes électriques, gaz codes, codes de plomberie, codes du bâtiment, lois ou règlements.
- > Défauts ou dommages dus à un stockage inapproprié du Produit.
- > Défauts, dommages ou pièces manquantes sur les produits vendus hors de l'emballage d'origine ou des présentoirs. Appels de service ou réparations pour corriger une erreur l'installation du Produit et/ou des accessoires associés.
- > Remplacement des pièces/appels de service pour se connecter, convertir ou autrement réparer le câblage électrique et/ou conduite de gaz afin d'utiliser correctement le produit.
- > Remplacement des pièces/appels de service à fournir instructions et informations sur l'utilisation du Produit.
- > Remplacement des pièces/appels de service pour corriger les problèmes résultant de l'utilisation du produit d'une manière autre que ce qui est normal et habituel pour un usage résidentiel.
- > Remplacement des pièces/appels de service en raison de l'usure et déchirure de composants tels que joints, boutons, casserole supports, étagères, paniers à couverts, boutons, tactiles présentoirs, plateaux en vitrocéramique rayés ou cassés.
- > Remplacement de pièces/appels de service en cas de manque de/mauvais entretien, y compris, mais sans s'y limiter : accumulation de résidus, taches, rayures, décoloration, corrosion.
- > Défauts et dommages résultant d'accidents, altération, mauvaise utilisation, abus ou mauvaise installation.
- > Défauts et dommages résultant du Produit transport, logistique et manutention. Inspection du produit doit être faite au moment de la livraison. Suivant réception et inspection, le concessionnaire vendeur/la livraison l'entreprise doit être informée de tout problème découlant de manutention, transport et logistique.
- > Défauts et dommages résultant de forces externes hors du contrôle de Forno, y compris mais non limité au vent, à la pluie, au sable, aux incendies, aux inondations, aux coulées de boue, des températures glaciales, une humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, aux surtensions, la foudre, les défaillances structurelles entourant l'appareil et d'autres actes de Dieu.
- > Produits dont le numéro de série a été altéré/endommagé. En aucun cas Forno est tenu responsable des dommages causés à propriété environnante, y compris les meubles, les armoires, revêtements de sol, panneaux et autres structures entourant le Produit. Forno n'est pas tenu responsable des Produits s'il est situé dans une zone éloignée ou une zone où les techniciens formés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles. L'acheteur doit supporter tout transport et les frais de livraison du Produit jusqu'au centre de service autorisé ou les frais de déplacement supplémentaires d'un technicien certifié.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER QUI S'APPLIQUERONT APRÈS LES PÉRIODES DE GARANTIE EXPRESSE INDIQUÉES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU GARANTIE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, ENTREPRISE OU SOCIÉTÉ CONCERNANT CE PRODUIT SERA OBLIGATOIRE POUR FORNO. FORNO NE SERA PAS RESPONSABLE DE LA PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, DÉFAUT DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, REPAS, PERTE DE NOURRITURE OU BOISSONS, FRAIS DE VOYAGE OU D'HOTEL, FRAIS DE LOCATION OU D'ACHAT D'APPAREILS, DÉPENSES DE REMODELAGE/CONSTRUCTION SUPÉRIEURES AUX DOMMAGES DIRECTS INDÉNIABLES CAUSÉ EXCLUSIVEMENT PAR FORNO OU TOUT AUTRE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF LES DOMMAGES CAUSÉS PAR L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, INDÉPENDAMMENT DU THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST BASÉE, ET MÊME SI FORNO A ÉTÉ AVISÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. DE PLUS, LA RÉCUPÉRATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONTRE FORNO NE SERA PLUS GRANDE D'UN MONTANT QUE LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR FORNO ET CAUSANT LE DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS PRÉJUDICE DE CE QUI PRÉCÈDE, L'ACHETEUR ASSUME TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉ POUR PERTE, DOMMAGE OU BLESSURE À L'ACHETEUR ET À LA PROPRIÉTÉ DE L'ACHETEUR ET À AUTRES ET LEURS PROPRIÉTÉS DÉCOULANT DE L'UTILISATION, DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'INCAPACITÉ À UTILISER CE PRODUIT VENDU PAR FORNO QUI N'EST PAS LE RÉSULTAT DIRECT D'UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE FORNO LA GARANTIE LIMITÉE NE S'ÉTENDRA À PERSONNE AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DE CE PRODUIT N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE

- (a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas casser ou modifier les interverrouillages de sécurité.
- (b) Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces du joint.
- (c) ATTENTION : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne compétente.

ADDITIF

Si l'appareil n'est maintenu en bon état de propreté, ses surfaces peuvent se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, électrocution, blessures ou exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de routine ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Lisez et suivez les spécificités :
« PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE »
3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
4. Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée. (Pour appareils avec accessoire de type Y)
5. **ATTENTION** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des travaux de révision ou de réparation qui impliquent la dépose d'un capot qui protège de l'exposition aux micro-ondes.
6. **ATTENTION** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, s'ils ont été formés sur son utilisation d'une manière sûre, et sont conscients des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et supervisés.
8. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil, il y a risque d'inflammation.
9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
10. Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
11. Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.
12. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température contrôlée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

13. Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, le risque de leur éclatement existe même après la cuisson.
14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être enlevé.
15. Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.
16. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours pourvus d'une possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)
17. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours avec une porte décorative.)
18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Espaces cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences
 - exploitations agricoles
 - chambres d'hôtes.
19. Des précautions doivent être prises pour éviter de déplacer le plateau tournant lors du retrait de récipients. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. Mais cela ne s'applique pas aux appareils avec porte à charnière inférieure horizontale.)
20. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
21. ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
22. ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
23. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
24. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou vêtements et le chauffage des coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
25. La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
26. ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
27. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
28. Les récipients métalliques pour la nourriture et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au four à micro-ondes.

29. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.

30. L'appareil est destiné à être encastré.

31. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils dotés d'une porte décorative.)

32. ATTENTION : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

33. LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.

LISEZ-LE ATTENTIVEMENT ET
CONSERVEZ-LE POUR TOUTE
RÉFÉRENCE FUTURE

Causes des dommages

Attention!

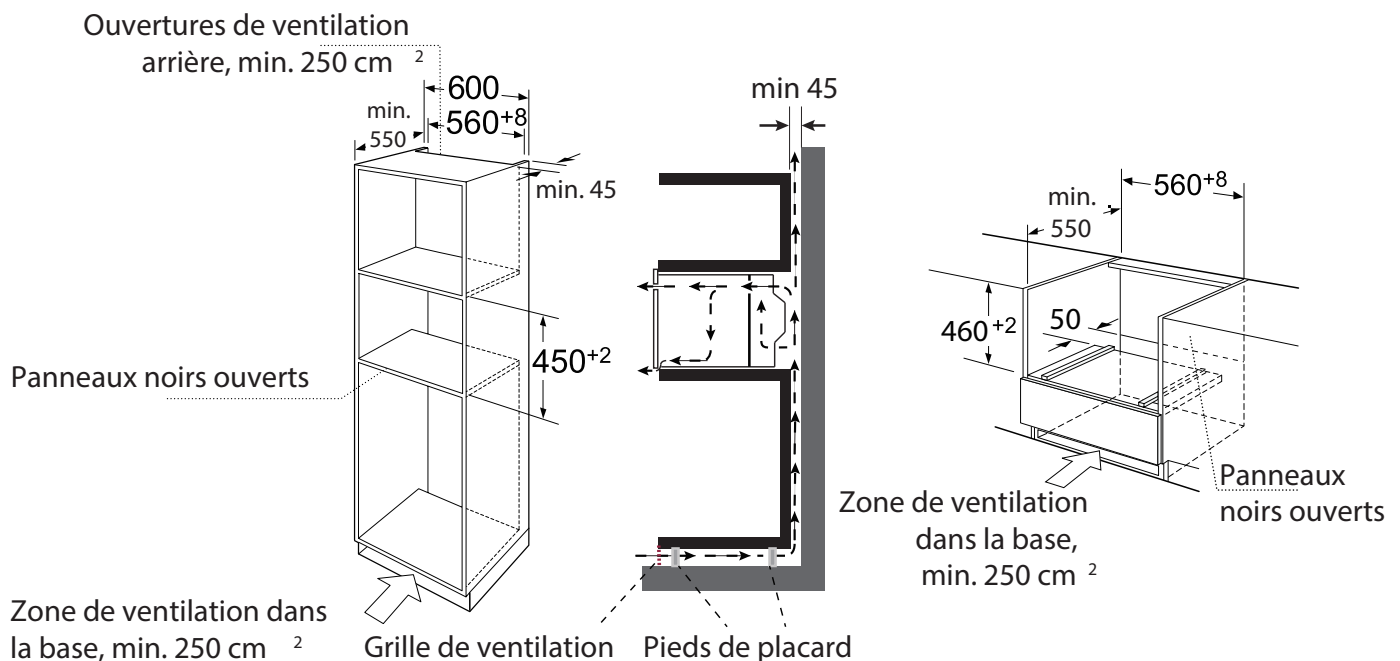
- Création d'étincelles : Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Des étincelles pourraient endommager irrémédiablement la vitre encastrée dans la porte.
- Eau dans l'espace de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans l'espace de cuisson chaud. Cela génère de la vapeur. Tout changement de température peut provoquer des dommages.
- Aliments humides : Ne stockez pas d'aliments humides dans l'espace de cuisson fermé pendant de longues périodes. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Ne laissez refroidir l'espace de cuisson que porte fermée. Ne coinciez aucun objet dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des unités à proximité peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint très sale : Si le joint de la porte du four est très sale, la porte ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les faces des unités adjacentes pourraient être endommagées. Le joint doit être maintenu propre.
- Utilisation du micro-onde sans aliments : L'utilisation de l'appareil sans aliments dans l'espace de cuisson peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil s'il n'y a pas d'aliments dans l'espace de cuisson. Une exception à cette règle est un test d'ustensile court (voir la section «Ustensiles adaptés au micro-onde»).
- Utilisation de la porte de l'appareil pour placer des objets dessus : Ne posez pas aucun objet sur la porte ouverte du four. Ne placez aucun ustensile ou accessoire destiné au four sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- Pop-corn au micro-onde : Ne réglez jamais le micro-onde sur une puissance très élevée. Utilisez une puissance ne dépassant pas 600 watts. Placez toujours le sac de pop-corn sur une assiette en verre. Le disque risque de sauter s'il est surchargé.
- Le liquide bouilli ne doit pas passer à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil. Surveillez le processus de cuisson. Choisissez un temps de cuisson plus court au départ et l'augmentez au besoin.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.

Installation

Installation des unités

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé au-dessus d'une table ou à l'intérieur d'une armoire.
- L'armoire installée ne doit pas avoir de paroi derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité placée au dessus.
- L'armoire installée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant. Pour cela, coupez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Les fentes et les prises d'aération ne doivent pas être couvertes.
- Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé conformément au guide d'utilisation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.

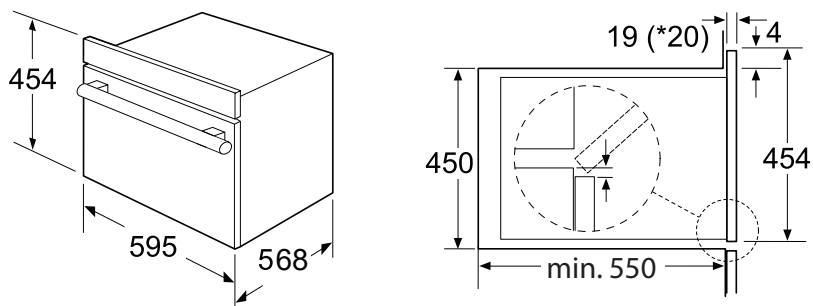
Dimensions d'installation



Remarque : Il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

Encastré

- Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
1. Poussez délicatement le micro-onde dans la boîte, en vous assurant qu'il est bien centré.
 2. Ouvrez la porte et fixez le micro-onde avec les vis fournies.



* 20 mm pour le fascia métallique

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des tasseaux supplémentaires.

Informations importantes

L'appareil est conçu pour être installé en permanence avec un cordon d'alimentation à trois broches et ne peut être connecté que par un expert agréé conformément au schéma de connexion.

Seul un électricien qualifié qui respecte les réglementations en vigueur peut remplacer le cordon d'alimentation.

N'utilisez pas plusieurs prises, multiprises ou rallonges. Toute surcharge entraîne un risque d'incendie.

Si la connexion n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur toutes broches avec un écart de contact d'au moins 3 mm doit être fourni.

Connectez les fils du cordon d'alimentation conformément aux codes couleurs suivants :

Vert et jaune	Fil de terre (E)
Bleu	Fil neutre (N)
Brun	Phase (L)

Grande-Bretagne et Australie :

Ne connectez pas l'appareil à l'aide d'une fiche de 13 A et ne le protégez pas avec un fusible de 13 A. L'appareil doit être protégé à l'aide d'un fusible de 16 A ou plus. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique pendant tous les travaux d'installation. Lorsque l'appareil est installé, une protection doit être fournie contre tout contact accidentel.

Votre nouvel appareil

Cette section vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les commandes d'utilisation

individuelles sont expliqués. Vous trouverez des informations sur l'espace de cuisson et les accessoires.

Panneau de commande



Touches tactiles et écran

Les touches tactiles permettent de configurer les différentes fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
AUTO DEFROST	Sélection de programmes de décongélation automatique
FROZEN FOODS	Démarrer les programmes de cuisson pour les plats cuisinés surgelés
SENSOR COOK	Sélection des programmes de cuisson par capteur
SENSOR REHEAT	Sélection des programmes de réchauffe par capteur
POPCORN	Cuire du pop-corn
BEVERAGE	Réchauffer des boissons
PIZZA	Sélection de programmes de pizza
AUTO MENU	Sélection de programmes du menu automatique
BROIL HIGH-LOW	Configuration des modes Broil (Hi/Lo)
POWER LEVEL	Régler le niveau de puissance du micro-onde
CONVECTION	Sélection des programmes de cuisson Sélection des programmes de rôtissage
PREHEAT	Sélection de programmes de préchauffage
TEMP. WEIGHT	Régler la température/poids de cuisson
TIME	Régler le temps de cuisson
PANEL LOCK	Activer/désactiver la sécurité enfants
CLOCK	Réglez l'heure de la journée
0 - 9	Utilisez les touches numériques pour entrer des valeurs personnalisées
START/ENTER +30 seconds	Confirmer les valeurs entrées/Démarrer le mode de cuisson Ajouter 30 secondes
CLEAR/OFF	Effacer la valeur entrée/éteindre l'appareil

Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour ajuster les paramètres.

Paramètre	Fonction
Auto menu	Sélection de 8 programmes automatiques.
Weight	Régler le poids de cuisson.
Time	Régler le temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps une fois l'appareil arrêté.

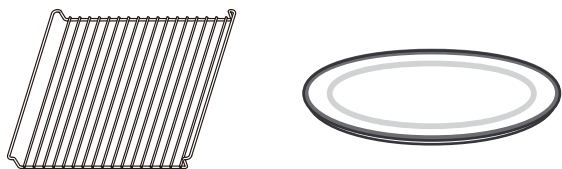
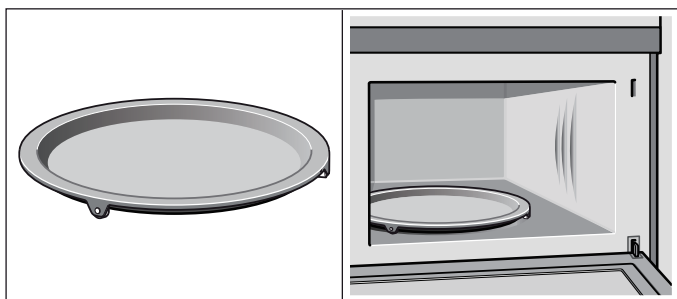
Attention!

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Autrement, l'appareil va surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-onde. Mais le ventilateur de refroidissement reste toujours en marche. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-onde est arrêté.
- De la condensation peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les parois intérieurs et le fond. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-onde. Essayez la condensation après la cuisson.

Accessoires



Plateau tournant

Comme surface pour la grille.

Les aliments qui nécessitent particulièrement beaucoup de chaleur par le haut peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire.

Placez le plateau tournant sur l'axe d'entraînement au centre de l'espace de cuisson. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter 5 kg max.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.

Rack de fil

Pour griller, par exemple des steaks, des saucisses et pour griller du pain. Comme support pour les plats peu profonds.

Plateau en céramique

Pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson conventionnelle. Vous pouvez placer de la nourriture, comme un sac de pop-corn ou des pommes de terre, directement sur le plateau en céramique. Le plateau en céramique deviendra chaud pendant la cuisson par convection. Placez le plateau en céramique sur la platine en métal. Le plateau en céramique peut rester au four pour tous les modes de cuisson, sauf si "cuire sur plateau en métal" est nécessaire.

Remarque :

Le type et le nombre d'accessoires dépendent de la demande réelle.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des aliments. Lisez d'abord la section *Consignes de sécurité importantes*.

Réglage de l'heure

Une fois l'appareil connecté, «12:00» s'affiche comme heure de la journée. Pour régler l'heure correcte suivez les étapes ci-dessus :

1. Touchez **Clock** .
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques.
Exemple : Pour régler l'horloge à 12:41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du nouveau four, faites chauffer l'appareil à vide et fermé. Une heure de convection à 350°F (180°C) est idéale. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'a été oublié dans la cavité du four.

1. Touchez une fois **Convection** pour accéder au mode cuisson.
2. Entrez les chiffres 3 5 0 à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **TIME** pour ajuster le temps de cuisson.
4. Entrez les chiffres 6 0 0 0 avec les touches numériques.
5. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

La lumière du four s'allume et l'appareil commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, il faut les nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

Réglage du four

Vous pouvez régler votre four de différentes manières. Nous vous expliquerons ici comment sélectionner le type de chauffage et la température ou le réglage du gril souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four de votre plat. Référez-vous à la section *Options de réglage de l'heure*.

Réglage du mode Convection

Exemple : rôtissage à 350°F pendant 20 minutes

1. Touchez une fois **Convection** pour accéder au mode cuisson.
2. Entrez les chiffres 3 5 0 à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **TIME** pour ajuster le temps de cuisson.
4. Entrez les chiffres 2 0 0 0 avec les touches numériques.
5. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Programme du programme	Touche Convection clé	Plage de température
Cuire	une fois	250~400 °F
Rôti	deux fois	300~450 °F

Remarque: si vous n'avez pas besoin d'ajuster l'heure, sautez l'étape 3-4.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez **Start/Enter** +30 seconds . L'opération continue.

Annulation d'une opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Préchauffage rapide

Grâce au préchauffage rapide, votre four atteint la température définie rapidement.

Pour garantir une bonne cuisson au four, ne mettez vos aliments dans l'espace de cuisson que lorsque la phase de préchauffage est terminée.

1. Touchez **PREHEAT** .
2. Entrez la température à l'aide des touches numériques. La température d'entrée doit être comprise entre 100 et 450°F.
3. Touchez **Start/Enter** .
+30 seconds

Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé
Un bip est émis. Mettez votre plat au four. Réglez le mode de cuisson nécessaire.

Annulation du préchauffage rapide

Pendant le réglage du préchauffage rapide, touchez **Clear/Off** pour annuler la fonction.

Pendant le préchauffage rapide, touchez **Clear/Off** peut annuler la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.

Remarque : Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme et le clignotement de l'icône de préchauffage que vous pouvez ouvrir la porte et mettre les aliments.

Les micro-ondes

Les micro-ondes sont converties en chaleur dans les aliments. Les micro-ondes peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles du four et sur la façon de régler le micro-onde.

Remarque :

Dans le Guide de cuisson expert, vous trouverez des exemples de décongélation, chauffage et cuisson avec le four à micro-ondes.

Remarques concernant les ustensiles pour four

Ustensiles adaptés au four

Les plats appropriés sont des plats de cuisson résistants à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes. Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite d'avoir à transférer des aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser des ustensiles à four avec des garnitures décoratives en or ou en argent que si le fabricant garantit qu'ils sont adaptés aux micro-ondes.

Ustensiles non adaptés au four

Tout ustensile en métal n'est pas adapté. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments dans des récipients métalliques couverts restent froids.

Attention!

Création d'étincelles : un métal, par ex. une cuillère dans un verre doit être maintenue à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager la vitre encastrée dans la porte.

Test d'ustensiles pour four

N'allumez pas le micro-onde à vide. Le test d'ustensiles de four suivant est la seule exception à cette règle. Effectuez le test suivant si vous ne savez pas si votre ustensile est adapté au micro-onde :

1. Chauffez les plats vides à puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

Le plat doit être encore froid ou tiède au toucher.

L'ustensile ne convient pas s'il devient chaud ou si des étincelles sont générées.

Réglage de puissance micro-onde

Vous pouvez choisir parmi 11 niveaux de puissance micro-ondes différents. Si vous ne définissez pas de niveau de puissance, le micro-ondes fonctionnera automatiquement au niveau de puissance le plus élevé.

Le tableau ci-dessous fournit des niveaux de puissance suggérés pour différents types d'aliments pouvant être préparés au micro-onde.

Niveau de puissance	Sortie micro-onde	Utiliser pour
PWR100	100 %	Bouillir de l'eau Cuisson de la viande hachée Faire des bonbons Cuisson de fruits et légumes frais Cuisson de poissons et volaille Préchauffer des plats à brunir Réchauffer les boissons Cuisson de tranches de bacon
PWR90	90%	Réchauffer rapidement de tranches de viande Oignons sautés Céleri et poivrons verts
PWR80	80%	Tout réchauffer Cuisson d'œufs brouillés
PWR70	70%	Cuisson du pain et des produits céréaliers Cuisson de plats de fromage Cuisson de muffins, brownies et cupcakes Cuisson de volaille entière
PWR60	60%	Cuisson des pâtes
PWR50	50%	Cuisson de viande Cuisson de crème anglaise Cuisson de travers de porc, rôti de côtes et rôti de surlonge
PWR40	40%	Cuisson de morceaux de viande moins tendres Réchauffer les aliments emballés surgelés

Niveau de puissance	Sortie micro-onde	Utiliser pour
PWR30	30%	Décongélation viande, volaille et fruits de mer Cuisson de petites quantités d'aliments Terminer la cuisson de casseroles, ragoût et quelques sauces Faire fondre du chocolat
PWR20	20%	Ramollir du beurre et fromage à la crème
PWR10	10%	Ramollir la crème glacée Faire lever la pâte à levure
PWR0	0%	Le travail avec le ventilateur sans puissance enlève l'odeur de l'étuve.

Réglage du micro-onde

- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques. L'affichage du minuteur se remplit de droite à gauche.
Exemple : Pour régler un temps de micro-ondes de 20 minutes et 30 secondes, entrez les chiffres 2 0 3 0.
- Vous pouvez démarrer le fonctionnement du micro-onde avec le niveau de puissance par défaut PWR 100 en touchant **Start/Enter** +30 seconds /
-ou-
vous pouvez définir un niveau de puissance différent. Touchez **Power Level**.
- Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer l'opération micro-onde. Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Cuisson rapide

- En état d'attente, appuyez sur les touches numériques 1 à 9 pour démarrer la cuisson 100% micro-onde en 1 à 9 minutes.
- Si la porte est fermée, le four commence la cuisson automatiquement après 2 secondes.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez **Start/Enter** +30 seconds . L'opération continue.

Annulation d'une opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Cuisson rapide au micro-onde

Utilisez la touche **Start/Enter** +30 seconds pour démarrer rapidement votre micro-onde au niveau de puissance le plus élevé.

Vous pouvez toucher plusieurs fois la touche pour augmenter le temps

micro-onde par incréments de 30 secondes.

Toucher cette touche pendant le fonctionnement du micro-onde fait ajouter 30 secondes au temps restant du micro-onde.

Le temps de cuisson est écoulé

Un bip est émis. Le fonctionnement du micro-onde est terminé.

Cuisson en plusieurs étapes

- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques. L'affichage du minuteur se remplit de droite à gauche.
- Touchez **Power Level**.
- Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Power Level**.
- Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Start/Enter** +30 seconds .
- Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques.
- Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer l'opération micro-onde. Le buzzer retentit 3 fois lorsque la cuisson de la première étape est terminée et passe à la deuxième étape.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 8 programmes. Placez toujours les aliments dans l'espace de cuisson froid.

Choix d'un programme

Lorsque vous aurez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

1. Touchez **Auto menu** .
2. Touchez plusieurs fois **Auto menu** pour faire défiler tous les menus automatiques.
3. Touchez les touches de nombre pour ajuster le poids de la nourriture.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil,

puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les programmes de décongélation pour décongeler de la viande hachée et des morceaux de viande.

1. Touchez une ou deux fois **Auto Defrost** pour choisir «VIANDE HACHÉE» ou «MORCEAUX DE VIANDE».
2. Entrez le poids des aliments que vous souhaitez décongeler à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la décongélation.

Remarques

- Préparation des aliments
Utilisez des aliments congelés à -18°C et conservés en portions aussi minces que possible.
Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Du liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide lorsque vous retournez la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins et ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.

Menu Auto

Programme	Plage de poids	Placement des aliments
1 - Poitrine de poulet	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
2 - Cuisse de poulet	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
3 - Volaille entière	1,5 - 4,5 livres	Plateau tournant
4 - Rôti de bœuf	0,5 - 3,25 livres	Plateau tournant
5 - Filet de porc	1,0 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
6 - Côtelettes de porc	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
7 - Pain de viande	1,0 - 3,25 livres	Plateau tournant
8 - Filet de poisson	0,5 - 2,0 livres	Grille métallique, face vers le bas

■ Ustensiles pour four

Placez les aliments dans un ustensile peu profond pour micro-onde, par ex. une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne la couvrez pas.

- Lors de la décongélation de poulet et de portions de poulet (d 01), un signal sonore est émis à deux reprises pour indiquer que les aliments doivent être retournés.

■ Temps de repos

Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les aliments à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de laisser reposer.

À ce stade, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais risquent encore d'être congelés au milieu. À ce stade, les abats peuvent être retirés de la volaille.

Programme n°	Décongélation	Plage de poids en lbs
1	Viande hachée	0,50 - 2,00
2	Morceaux de viande	0,50 - 3,00

Pop-corn

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant que vous faites du pop-corn qui risque de s'enflammer et provoquer un incendie.

La fonction Popcorn vous permet de faire 3 sacs de tailles différentes de pop-corn pour micro-onde. Utilisez le tableau suivant pour déterminer le réglage à utiliser :

Taille du sac	Touchez Popcorn
1,2 once	une fois
2,5 onces	deux fois
3,5 onces	3 fois

Réglage du mode Pop-corn

1. Touchez **Popcorn** . Le temps de cuisson s'affiche.
2. Touchez plusieurs fois **Popcorn** ou utilisez les touches numériques 1 à 3 pour choisir le poids souhaité.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds .
Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Une fois le temps micro-onde écoulé, un bip est émis.

Boisson

La fonction boisson permet de chauffer 0,5 à 2 tasses de boisson. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser :

Volume	Touchez Beverage
0,5 tasse (environ 4 onces)	une fois
1 tasse (environ 8 onces)	deux fois
1,5 tasse (environ 12 onces)	3 fois
2 tasses (environ 16 onces)	4 fois

Réglage du mode Boisson

1. Touchez **Beverage** .
Le temps de cuisson s'affiche.
2. Touchez plusieurs fois **Beverage** ou utilisez les touches numériques 1 à 4 pour choisir le volume souhaité.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds .
Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Une fois le temps micro-onde écoulé, un bip est émis.

Aliments congelés

La fonction Frozen Foods vous permet de préparer des plats cuisinés congelés, tels que nuggets de poulet, frites, poisson pané, en utilisant la chaleur inférieure et la convection. Placez les aliments à cuire directement sur le plateau tournant en métal.

Vous pouvez régler une plage de température de 200 à 450°F (100 à 230°C).

Préparation d'aliments congelés

1. Touchez **Frozen Foods** .
2. Vous pouvez changer la température à l'aide des touches numériques. Vous pouvez entrer une température entre 200 et 450°F (100 - 230°C).
3. Touchez **TIME** puis touchez les touches de numéro pour ajuster le temps de cuisson.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Pizza

Vous pouvez utiliser le mode Pizza pour cuire trois types de pizza différents :

Mode n°	Type de pizza	Réceptacle
1	Pizza congelée	Plateau en métal
2	Pizza fraîche	Plateau en métal
3	Pizza au micro-onde	Plateau en céramique

Conseils pour pizza

- Vérifiez la pizza avant le temps minimum, la pizza peut cuire plus rapidement qu'avec un four traditionnel.
- Pour une pizza fraîche, utilisez une palette à pizza pour mettre et retirer la pizza du plateau tournant en métal.
- Si vous utilisez une palette à pizza, la saupoudrer généreusement de semoule de maïs pour faciliter le transfert de la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale est de 12 pouces pour les pizzas fraîches et congelées.
- Évitez d'utiliser une pierre à pizza car elle peut endommager le four.
- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper la pizza en tranches. Retirez le plateau tournant du four une fois la pizza cuite.

Réglage du mode Pizza pour une pizza fraîche ou congelée

Vous pouvez régler une plage de température de 375 à 450°F (190 à 230°C) pour les modes pizza fraîche et congelée.

Vous pouvez cuire des pizzas fraîches ou congelées directement sur le plateau tournant en métal.

1. Touchez **Pizza** .

2. Touchez plusieurs fois **Pizza** pour faire défiler tous les modes pizza.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds.
4. Vous pouvez changer la température en utilisant les touches numériques. Et vous pouvez également changer le temps de cuisson en touchant le temps, puis en touchant les touches de nombre.
5. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

La température réglée est atteinte une fois que la barre de préchauffage est complètement remplie et un bip est émis.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre l'opération.

Réglage du mode Pizza pour une pizza au micro-onde
Placez la pizza au micro-onde sur le plateau en céramique et mettez-la dans le four en suivant les instructions sur l'emballage.

1. Touchez **Pizza**.
2. Touchez la **Pizza** à plusieurs reprises jusqu'à ce que "**MICROWAVE PIZZA**" soit affiché.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds l'appareil démarre sensing.
4. Lorsque la détection est terminée, un signal sonore retentit et le temps de cuisson calculé commence à compter à rebours.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.

Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre l'opération.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération l'ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Cuisson par capteur

Vous pouvez sélectionner deux modes de cuisson par capteur. La cuisson par capteur vous permet de cuire plusieurs aliments sans sélection du temps de cuisson et de niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson par capteur, suivez ces recommandations :

- Les aliments cuits avec le système de détection commencent à partir de la température de stockage normale.
- Le plateau tournant, le plateau en céramique et l'extérieur du récipient doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être recouverts sans serrage d'un film en plastique, papier ciré ou couvercle pour micro-onde.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas **Clear/Off** pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. À ce stade, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments.

Réchauffe par capteur

La fonction de réchauffage par capteur vous permet de réchauffer des assiettes à dîner ou des casseroles (8 à 16 onces) pour votre commodité de cuisson.

Réglage de la réchauffe par capteur

1. Touchez **Sensor Reheat**.
2. Touchez **Start/Enter** +30 seconds sensing s'affiche. Le micro-onde fonctionne pendant la détection.
3. Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.

Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération.

Lorsque le réchauffage du capteur est terminé, un signal sonore retentit.

Remarques

- Couvrez d'un film en plastique ventilé ou du papier ciré.
- Réchauffez les aliments dans une assiette pour micro-onde.

Suggestions de réchauffe de cuisson

Aliment	Consignes	Quantité
Assiette de diner	N'utilisez que des aliments précuits et réfrigérés. Couvrez d'un film en plastique ventilé ou du papier ciré, replié sous le plateau. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir été chauffés avec la fonction Reheat, continuez à chauffer en utilisant le réglage manuel du temps et du niveau de puissance. Contenus : <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 onces de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 onces avec os) • 1/2 tasse de fécule (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • 1/2 tasse de légumes (environ 3-4 onces) 	1 portion (1 assiette)
Casserole, Pâtes	Couvrez le plateau d'un couvercle ou d'un film en plastique ventilé. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir été chauffés avec la fonction Reheat, continuez à chauffer en utilisant le réglage manuel du temps et du niveau de puissance. Remuez les aliments une fois avant de servir. Contenus : <ul style="list-style-type: none"> • Casserole : aliments réfrigérés (tels que ragoût de bœuf et lasagnes) • Pâtes : Spaghetti et raviolis en conserve, aliments réfrigérés 	1 à 4 portions

Cuisson par capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuire plusieurs aliments sans sélection du temps de cuisson et de niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment.

Réglage de la cuisson par capteur

L'appareil doit être éteint.

Exemple : Régler la cuisson par capteur pour la viande hachée.

1. Touchez **Sensor Cook** .
2. Touchez **Sensor Cook** à plusieurs reprises pour sélectionner la viande hachée.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds .
Le programme commence la détection avec le micro-onde en fonctionnement.

Programmes de cuisson par capteur

Programmes de cuisson par capteur	Quantité	Astuces de cuisson
1 - Pomme de terre au four	1 - 4 Pommes de terre (8 - 32 onces)	Percez la peau avec une fourchette. Ne pas couvrir. Après la cuisson, laissez reposer enveloppé de papier d'aluminium pendant 5 minutes.
2 - Viande hachée	8 - 24 onces (0,5 - 1,5 livre)	Après la cuisson, laissez reposer, couvert, 3-4 minutes.
3 - Légumes frais	4 - 16 onces (0,25 - 1 livre)	N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour 8 onces de légumes frais.
4 - Poisson/ Fruits de mer	8 - 20 onces (0,5 - 1,25 livre)	Roulez les bords fins en dessous. Disposez en anneau autour d'un ustensile pour micro-onde.
5 - Entrées congelées	10 - 20 onces	Suivez les instructions de l'emballage pour la ventilation, la découpe du film en plastique, etc.

Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.

Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération.

Lorsque le réchauffage du capteur est terminé, un signal sonore retentit.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération l'ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** pour reprendre le fonctionnement.
+30 seconds

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Grillade

La fonction Broil utilise une chaleur intense rayonnée par l'élément supérieur.

Vous pouvez définir deux niveaux d'intensité :

- Griller le haut
- Griller le bas

Réglage du mode Grillade

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Broil HIGH - LOW** .
2. Touchez à nouveau **Broil HIGH - LOW** pour passer en mode Griller le bas.
3. Entrez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
4. Touchez **Start/Enter** pour lancer l'opération.
+30 seconds

Remarque : Utilisez toujours une lèchefrite lorsque vous cuisinez en mode Gril (voir accessoires en option).

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Ouverture de la porte de l'appareil pendant l'opération l'ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** pour reprendre le fonctionnement.
+30 seconds

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler l'opération. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Options de réglage de l'heure

Votre four dispose de différentes options de réglage de l'heure. Vous pouvez utiliser la touche **Clock** pour appeler le menu et basculer entre les différentes fonctions.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé au four. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à interrompre vos autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson est affiché sur l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal sonore sera émis. Le four arrête de chauffer.

Réglage de l'heure

1. Touchez **Clock** .
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques. Exemple : Pour régler l'horloge à 12:41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** pour confirmer.
+30 seconds

Changer l'heure

1. Touchez **Clock** en état d'attente.
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** pour confirmer.
+30 seconds

Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité enfants pour éviter que les enfants ne l'allument accidentellement.
Le four ne réagit à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent également être réglés lorsque la sécurité enfants est activée.

Activer la sécurité enfants

Exigences : Aucun temps de cuisson ne doit être réglé.
Maintenez appuyée la touche Panel lock (verrouillage du panneau) pendant environ 3 secondes.
Le symbole de verrouillage apparaît à l'écran.
Le verrouillage enfants est activé.

Désactiver la sécurité enfants

Maintenez appuyée la touche Panel lock (verrouillage du panneau) pendant environ 3 secondes.
Le symbole de verrouillage disparaît de l'écran.
Le verrouillage enfants est désactivé.

Sécurité enfants avec d'autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, la sécurité enfants n'est plus opérationnelle.

Entretien et nettoyage

Avec un entretien et un nettoyage régulier, votre four à micro-ondes conserve son apparence et reste en bon état. Nous allons vous expliquer ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Risque d'électrocution !

Une humidité pénétrante peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

⚠ Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez le four refroidir.

⚠ Risque de graves atteintes à la santé !

L'énergie micro-ondes peut s'échapper si la porte de l'espace de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte de l'espace de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

Remarques

- De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux, tels que verre, plastique et métal.
- Les ombres sur le panneau de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les reflets de la lumière du four.
- Des odeurs désagréables, par ex. une fois le poisson préparé, peuvent être éliminés très facilement. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour retarder l'ébullition. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale de micro-onde.

Produits de nettoyage

Pour avoir les différentes surfaces non endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, respectez les informations du tableau suivant. N'utilisez pas de

- produits de nettoyage tranchants ou abrasifs,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- tampons et éponges à récurer durs,
- produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

Laisser toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Produits de nettoyage
Avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Avant de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez sans trop tarder les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox peuvent être procurés auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Espace de cuisson	Eau savonneuse chaude ou une solution de vinaigre : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas d'aérosol ou d'autres nettoyants agressifs ou abrasifs pour four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants pour casseroles ne sont pas appropriés. Ces produits laissent des rayures sur la surface. Laisser les surfaces intérieures sécher complètement.
Creux dans l'espace de cuisson	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Étagère grillagée	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou au lave-vaisselle.
Panneaux de la porte	Nettoyants pour vitres : À nettoyer avec un torchon. N'utilisez pas de raclette pour vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. N'utilisez pas de raclette pour vitre ou en métal.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	120 VAC, 60 Hz
Puissance nominale de sortie (micro-ondes)	1 000 W
Capacité du four	1.6 cu.ft.
Diamètre du plateau tournant en céramique	13.937" / Ø350.4mm
Diamètre du plateau tournant en métal	14.29" / Ø363mm
Dimensions externes sans poignée	595(L)x568(P)x454(H)mm
Poids net	Environ 37.1kg

Puissance de convection	1700 W
Griller à puissance élevée et faible	1750 W
Dimensions de la grille	410.1(L)x34.5(P)x391.1(H)mm

Tableau des pannes







Les pannes ont souvent des explications simples. Reportez-vous au tableau des pannes avant d'appeler le service après-vente.

Si un repas ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitiez, reportez-vous à la section Guide de cuisine expert, où vous trouverez de nombreux trucs et astuces.

Risque d'électrocution !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos agents après-vente qualifiés.

Tableau des pannes

Problème	Causes possibles	Remèdes/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	Fiche non branchée.	Branchez la fiche.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine marche.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît sur le panneau d'affichage.	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Désactivez le verrouillage de sécurité enfants (voir section : Sécurité enfants).
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le micro-onde ne s'allume pas.	La porte est entre-ouverte.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Les aliments prennent plus de temps pour se réchauffer au micro-onde	La puissance micro-onde sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus élevée.
	Une plus grande quantité a été placée dans l'appareil.	Quantité double = temps de cuisson presque double.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince ou tourne difficilement.	De la saleté ou des débris autour de l'axe d'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les roues du plateau tournant et le creux au fond du four.
Nettoyez soigneusement les roues sous le plateau tournant et le creux en bas du four.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez des réglages autorisés.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez sécher le panneau de commande.
 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide n'a pas marché.	Appelez le service après-vente.

Acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement générée dans les produits céréaliers et à base de pommes de terre qui sont chauffés à des

températures élevées, tels que chips de pomme de terre, chips, toasts, petits pains, pain, produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épices, biscuits).

Conseils pour garder l'acrylamide au minimum lors de préparation d'aliments

Général	Réglez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop. Les gros morceaux épais d'aliments contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits au four Frites au four	Max. 200°C en chauffage haut/bas ou max. 180°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Max. 190°C en chauffage haut/bas ou max. 170°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. À répartir finement et uniformément sur le plateau de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur un plateau de cuisson afin que les frites ne sèchent pas

Conseils énergétiques et environnementaux

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôti et pour mettre votre appareil au rebut de façon appropriée.

Économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent la chaleur de façon optimale.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson, la préparation du pain ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Tant que le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.

- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Mise au rebut avec respect de l'environnement

Jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.



Cet appareil est conforme à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive fournit un cadre pour la collecte et le recyclage des vieux appareils, qui est valable dans toute l'Union Européenne.

Guide expert de cuisson

Les graphiques peuvent être utilisés comme guide. Suivez les instructions sur l'emballage ou la recette.

Grillade

Placez le plat d'aliments sur la grille avec le creux vers le haut.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Température interne	Astuces/procédés de cuisson
Hamburgers, ¾" à 1", moyens	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. La viande riche en matières grasses provoque plus de projections.
Côtelettes d'agneau, 1 pouce, moyennes	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Saucisses, fraîches	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 8 - 10	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments.
Steaks, ¾" à 1", mi-saignants	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	145°F (63°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Steaks, ¾" à 1", moyens	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Pain grillé	Bas	3 - 5	-	Vérifiez à temps minimum.
Top des casseroles à brunir	Bas	3 - 5	-	Utilisez uniquement des plats en métal ou en vitrocéramique comme le Corning Ware®

Grillade à convection

Placez le plat de nourriture sur la grille avec le creux vers le haut.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Température interne	Astuces/procédés de cuisson
Poitrine de poulet, avec os	Bas	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	170°F (76°C)	Commencez par la poitrine orientée vers le bas.
Filets de poisson, ¾" à 1"	Bas	11 - 15	145°F (63°C)	Il ne faut pas retourner les poissons. Retournez les extrémités minces. Badigeonner d'huile d'olive ou de beurre pour éviter qu'il ne colle.

Convection

Préchauffez le four avant d'ajouter des aliments. Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four

rapidement pour minimiser la perte de chaleur. Placez le plat de nourriture sur la grille avec le creux vers le bas.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Astuces/procédés de cuisson
Biscuits	350°F (175°C)	13 - 20	Un moule à pâtisserie foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Gâteau, 13"x9"	350°F (175°C)	23 - 28	Pour une croûte tendre et légèrement dorée, utilisez des ustensiles de cuisson en métal léger et brillant.
Petits gâteaux	350 - 375°F (175 - 190°C)	8 - 14	Un moule à pâtisserie foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Pain au maïs	425 - 450°F (220 - 230°C)	25 - 30	Utilisez un moule carré.
Cupcakes	350°F (175°C)	18 - 21	Idéal pour les mélanges prêts à l'emploi. Préparez selon les instructions sur l'emballage.
Petit pains	400°F (205°C)	12 - 18	Utilisez avec des petits pains frais ou surgelés.
Tarte aux fruits frais	375°F (190°C)	50 - 60	Un moule à tarte foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Muffins	400°F (205°C)	10 - 18	Idéal pour les mélanges prêts à l'emploi. Préparez selon les instructions sur l'emballage.
Légumes grillés	425 - 450°F (220 - 230°C)	15 - 20	Utilisez une casserole en métal sombre ou terne. Remuez une fois.
Sablés	450°F (230°C)	10 - 18	Idéal pour différents sablés. Utilisez une poêle à revêtement sombre.

Cuisson d'œufs au micro-onde


- Ne faites jamais cuire ou réchauffez les œufs avec la coquille ; ils peuvent exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué, car vos œufs durcissent lorsqu'ils sont trop cuits.
- La cuisson des œufs brouillés est sans danger.

Cuisson de légumes au micro-onde

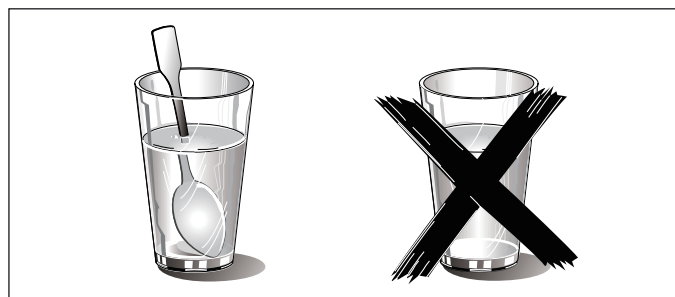
- Les légumes doivent être lavés juste avant la cuisson. L'ajout d'eau est rarement nécessaire. Ajoutez environ ¼ de verre d'eau pour les légumes denses tels que pommes de terre ou carottes.
- Les petits légumes (carottes, pois, haricots de Lima, etc.) cuisent plus vite que les gros légumes.
- Les légumes entiers, tels que pommes de terre, courge poivrée ou maïs en épi, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuisent plus uniformément s'ils sont retournés à mi-cuisson.

- Placez toujours les légumes tels qu'asperges et brocoli, avec les extrémités de la tige dirigées vers le bord du plat et les pointes vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique ventilé pour micro-onde.
- Les légumes entiers non pelés tels que pommes de terre, patates douces, courges, aubergines, etc., doivent avoir la peau piquée à plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez ou réarrangez les légumes entiers à mi-cuisson.
- La plupart du temps, plus les aliments sont denses, plus le temps de repos requis est long. Par exemple, une pomme de terre au four doit reposer pendant 5 minutes avant de servir, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Réchauffe d'aliments

 Risque de brûlure !

Il y a toujours une possibilité d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge qu'un tout petit peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêche l'ébullition retardée.



Cuisson de fruits de mer au micro-onde

Veillez à placer le poisson sur une grille à rôtir pour micro-onde dans un plat pour micro-onde. Assurez-vous de toujours cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Utilisez une couverture

étanche pour cuire le poisson à la vapeur ; une couverture plus légère de papier ciré ou de serviette en papier fournit moins de vapeur. Et assurez-vous de ne pas trop cuire le poisson ; vérifiez sa cuisson à un temps de cuisson minimum avant continuer plus longtemps.

Fruits de mer	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Consignes
Steaks de poisson jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les poissons sur une grille à rôtir avec les portions de viande vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier ciré. Retournez et réorganisez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Filets de poisson jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les filets dans un plat pour four, en retournant les morceaux fins. Couvrez de papier ciré. Si supérieure à ½ pouce d'épaisseur, retournez et réarrangez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les crevettes dans un plat pour four sans chevauchement ni superposition. Couvrez de papier ciré. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer 5 minutes.

Nettoyage et maintenance

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer toute partie de l'appareil.

Guide de nettoyage

- Pour de meilleures performances et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez tout particulièrement à ce que le panneau intérieur de la porte et le cadre avant du four soient exempts de nourriture et d'accumulation de graisse.

- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampons abrasifs avec le micro-onde. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution détergente douce tiède (pas chaude). Puis rincez et essuyez complètement.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier humide, surtout après la cuisson d'aliments gras comme le poulet ou le bacon.
- Nettoyez votre four à micro-ondes une fois par semaine ou plus souvent, si nécessaire.
- Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes sans aliments dans la cavité, sauf si le préchauffage avec le mode Convection, Pizza, Aliments congelés et Maintenir au chaud ; cela peut endommager le tube magnétron ou le plateau en céramique. Il vaut mieux laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage s'il est allumé accidentellement.

Partie	Recommandations
Cavité du four	Gardez l'intérieur (cavité) du four propre. Les particules de nourriture et les liquides renversés peuvent coller aux parois du four qui risque de ne pas fonctionner efficacement. Essuyez immédiatement les éclaboussures. Utilisez un chiffon propre et humide et un savon doux. N'UTILISEZ PAS de détergents agressifs ou de nettoyants abrasifs. Pour faciliter l'élimination de particules d'aliments ou de liquides cuits au four, faites chauffer 2 verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four conserve une odeur fraîche) dans un verre doseur de 4 tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes. Pour les éclaboussures de graisse cuite au four, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

Partie	Recommandations
Étagère grillagée	Lavez à l'eau savonneuse. Rincez abondamment et séchez ou frottez doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. La grille peut également être lavée au lave-vaisselle.
Plateau tournant en métal	Retirez le plateau tournant en métal du four lors du nettoyage de la cavité et du plateau du four. Nettoyez le plateau tournant en métal à l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.
Plateau en céramique	Nettoyez à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
Joint de porte	Essuyez avec un chiffon humide.
Vitre de porte	Lavez avec du savon et de l'eau ou un nettoyant pour vitres. Appliquez Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, l'essuyer avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler lors du fonctionnement du four dans une humidité élevée et n'indique en aucun cas une fuite de micro-ondes.
Surfaces peintes	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four.
Surfaces en inox/extérieures	Essuyez ou frottez toujours dans le sens des grains. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® sur une serviette en papier. Protégez et polissez avec de l'acier inoxydable Magic® et un chiffon doux. Éliminez les taches d'eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Plastique et commandes	Une fois refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse, rincez et séchez.
Zones imprimées (texte et chiffres)	N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.