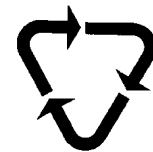


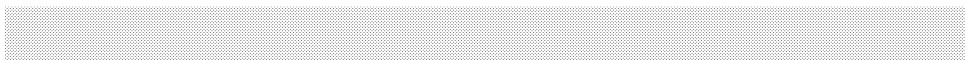


4619 694 10561 (FR)

Whirlpool Sweden AB



MO 100



SOMMAIRE

Page 1	BRANCHEMENT ELECTRIQUE
Page 1	AVANT D'UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES
Page 2	PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL
Page 3	LES MICRO-ONDES - QUE SONT-ELLES?
Page 4	LE FOUR A MICRO-ONDES ET SES ACCESSOIRES
Page 4	BANDEAU DE COMMANDE
Page 5	COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES
Page 6	USTENSILES A UTILISER DANS LE FOUR
Page 7	TABEAU DE DECONGELATION
Page 8	TABEAU DE RECHAUFFAGE
Page 9	TABEAU DE CUISSON
Page 10	DIAGNOSTIC DES PANNES
Page 11	COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES
Page 11	SERVICE APRES-VENTE
Page 11	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

personnes ou aux biens, résultant de la non observation de cette règle.

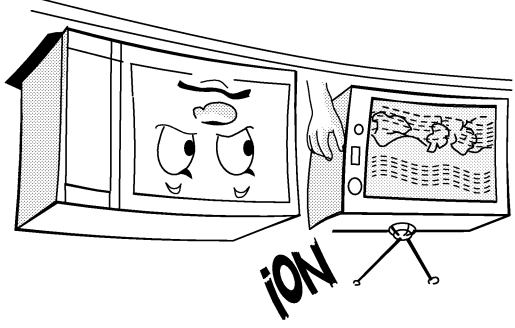
AVERTISSEMENT
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS
A LA TERRE ⚡

Avant le branchement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque d'imatriculation correspond à celle de votre habitation.

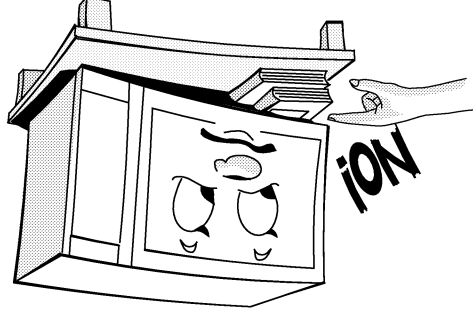
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire au terme de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux

AVANT D'UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES

7. Placer le four loin de sources de chaleur.
8. Pour une ventilation suffisante prévoir un espace d'au moins 100 mm au-dessus du four. Ne pas obstruer les grilles de ventilation. La température ambiante ne doit pas dépasser 35°C lorsque le four est en marche.
9. Pour éviter toutes interférences ne pas installer le four près d'une radio, d'un téléviseur ou d'une antenne.



1. Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène etc.) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.
2. L'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage ♻️.
3. Le four a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable et couper le câble d'alimentation.
4. **N'utilisez le four à micro-ondes que pour usage domestique et pour la préparation d'aliments.**
5. Contrôler que le four ne soit pas endommagé et que la porte ferme hermétiquement. Vérifier que l'encadrement intérieur de la porte ne soit pas endommagé.
6. Placer le four sur une surface plane.



10. Ne jamais utiliser la fonction micro-ondes avec le four vide. (Y placer des aliments ou un liquide).
11. **Ne pas utiliser l'appareil** si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé. Il peut en résulter une décharge électrique, un incendie ou d'autres dangers.

COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES

- Le nettoyage est la seule opération d'entretien normalement nécessaire. Il doit être effectué avec le four micro-ondes débranché. Utiliser une éponge pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou de composés chimiques pour nettoyer une partie quelconque du four.
- Ne pas laisser la graisse ou des particules d'aliment se déposer sur l'encadrement de la porte ou sur la partie supérieure du four.
- **Important**
Contrôler régulièrement les encadrements de la porte pour vérifier qu'ils ne soient pas endommagés. En cas de dommages, ne pas utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé par un Technicien spécialisé.
- Pour des salissures résistantes, faire bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur les ramollira.
- Éliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec un jus de citron.

SERVICE APRES-VENTE

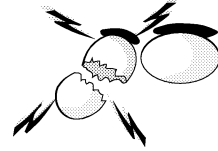
- Important**
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, n'utiliser que des câbles d'origine fournis par notre Organisation de Service Après-Vente. Il doit être remplacé par un Technicien qualifié.
- NOTE**
Le Service ne doit être effectué que par un Technicien Spécialisé. Il est dangereux pour toute autre personne d'effectuer une réparation quelconque.
- Avant d'appeler le Service Après-Vente:**
1. Contrôler attentivement le chapitre sur le diagnostic des panne pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème.
 2. Attendre dix minutes et essayer à nouveau de faire fonctionner le four.
Si le résultat est négatif, appeler le Service Après-Vente. Décrire la panne et donner le numéro du modèle et le numéro Service de votre four, votre adresse et numéro de téléphone.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

N° du type	MO 100
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1500 W
Fusible	10 A
Puissance micro-ondes (suivant CEI705, 1000 g eau)	900 W
Puissance maximale	Minuterie
Dimensions	Electromécanique HXLP
Dimensions hors-tout	277x540x348
Dimensions intérieures	210x340x290

PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour sécher du papier, des textiles ou autres matériaux inflammables.
- Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson.
- Ne jamais s'appuyer sur la porte et ne laisser jamais les enfants se balancer sur la porte ouverte.
- Les récipients utilisés dans le four à micro-ondes peuvent devenir très chauds. Soyez prudents.
- **Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots) agiter soigneusement et contrôler la température pour éviter les brûlures internes.**
- S'il y a de la fumée, laisser la porte du four fermée, éteindre le four ou débrancher l'alimentation électrique.
- Pour éviter tout risque d'incendie dans le four ne pas cuire excessivement les aliments et n'ajouter de l'alcool qu'après la cuisson.
- Pour un meilleur fonctionnement nettoyer régulièrement le four, en particulier la sole.
- En réchauffant des liquides avec la fonction Micro-ondes, (eau, lait, café), il est possible d'atteindre le point d'ébullition sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide débordé lorsque le récipient est retiré du four avec risque de brûlures. Nous vous conseillons de mettre une cuillère dans le récipient avant de réchauffer. Il n'y a aucun risque d'endommager le four avec le métal.



- Ne pas utiliser la fonction Micro-ondes pour cuire entiers avec ou sans coquille.



- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour frire avec de l'huile.
- Enlever les fermetures métalliques des sachets en plastique ou en papier avant de les placer dans le four.
- S'assurer que les récipients et les couvercles ne sont pas en contact direct avec les parois du four ou avec la porte.
- Ne jamais faire fonctionner le four si l'entraînement du plateau tournant et le plateau tournant ne sont pas placés correctement.



- Les aliments à basse teneur d'eau tels que l'huile, le chocolat et pâtisseries fourrées, doivent être chauffés avec précaution.
- L'un des grands avantages du four à micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Par conséquent ne jamais dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

AVERTISSEMENT

Ne pas réchauffer de liquides dans des récipients fermés hermétiquement. L'augmentation de la pression peut provoquer des dommages.

AVERTISSEMENT

Ne pas laisser les enfants utiliser le four sans vérifier que, les instructions adéquates ayant été données, l'enfant est capable d'utiliser le four sans danger et de comprendre les risques d'un usage impropre.



- En réchauffant des liquides avec la fonction Micro-ondes, (eau, lait, café), il est possible d'atteindre le point d'ébullition sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide débordé lorsque le récipient est retiré du four avec risque de brûlures. Nous vous conseillons de mettre une cuillère dans le récipient avant de réchauffer. Il n'y a aucun risque d'endommager le four avec le métal.

LES MICRO-ONDES - QUE SONT-ELLES?

Les micro-ondes sont semblables aux ondes TV

ou aux ondes lumineuses. Vous ne pouvez pas les voir, mais vous pouvez voir leur effet. Tout comme la lumière ordinaire traverse le verre, le plastique transparent et l'air, les micro-ondes sont capables de traverser des matériaux tels que le papier, le verre, la porcelaine, le plastique et l'air. Ces matériaux ne contiennent pas d'eau ou de métal et en conséquence ne seront pas échauffés par les micro-ondes. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal de la même façon que la lumière est réfléchie par un miroir.

Vous épargnez du temps en cuisinant avec un four à micro-ondes. Vous économisez également de l'énergie, surtout si vous cuisez de petites quantités de nourriture.

Les micro-ondes sont absorbées par l'eau, l'huile et la graisse. Les molécules d'eau, d'huile et d'abord chauffer la plaque. La chaleur doit être dans une casserole, l'énergie électrique doit être transmise de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera ensuite le poisson. Dans un four à micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie des micro-ondes est ensuite convertie en chaleur à l'intérieur de l'aliment. simplement aux aliments de produire leur propre chaleur.

Lorsque nous chauffons des aliments avec des ondes infrarouges (gril ou air chaud), dans un four normal, la chaleur est appliquée à la surface des aliments, puis transmise au cœur des aliments. Les aliments ont une conductibilité thermique plutôt faible et cela prend donc un temps assez long pour chauffer les aliments.

Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Biancs de poulet	500 g (2 pièces)	750 W	9-10 min	4-5 min	Suivre les instructions relatives aux demi-poulets
Légumes racines	250 g	750 W	4-5 min	1-2 min	Cuire à couvert, ajouter 1/4-1/2 dl d'eau.
(par ex. carottes émincées)	400 g	750 W	8-10 min	2-3 min	Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert.
Chou-fleur/Broccoli	300 g	750 W	4-5 min	2 min	Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert.
Pommes cuites	1 pièce	750 W	1-1 1/2 min	1-2 min	Piquer avec une fourchette. Retourner le chou-fleur entier à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe des champs	1 pomme de terre (250 g)	JET	4-6 min	2 min	Piquer avec une fourchette. Retourner à mi-cuisson
2 pommes de terre	2 pommes de terre	8-10 min	3 min		
4 pommes de terre	4 pommes de terre	12-15 min	5 min		
Pommes de terre	250 g	4-5 min	3-4 min		
500 g	4-5 min	7-8 min	3-4 min		Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert.
Riz	1 portion (1/2 dl riz)	Etape 1 : JET Etape 2:350W	1/2-2 min	5 min	Ajouter le double d'eau et 2-4 ml de sel. Cuire à couvert.
4 portions (2 dl riz)	Etape 1 : JET Etape 2:350W	5 min	10-12 min	5 min	
1 oeuf	750 W	1/2 + 1/2 min			Ajouter 2 cuillères à soupe de liquide par oeuf + sel. Faire fondre 1/2-1 cuillère à soupe de margarine à 750 W pendant environ 1/2 min. Ajouter le mélange d'oeuf. Remuer après le premier temps.
4 oeufs	750 W	2 + 1 min			

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas

- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson?
- La fiche est-elle branchée dans la prise?
- N'y a-t-il pas une coupure de courant?
- Le fusible n'est-il pas grillé?
- La porte est-elle bien fermée?

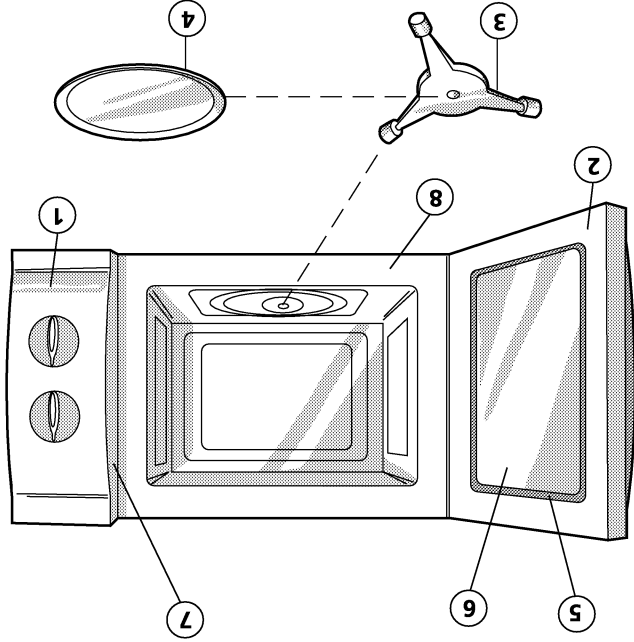
Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Rosbif	100 g	Etape 1 : 750W	8-10 min	10-15 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Pain de viande	600 g	750 W	10-12 min	5 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Rôti de porc	800 g	Etape 1 : 750W	8-10 min	10-15 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Rôti d'agneau	800 g	Etape 1 : 750W Etape 2 : 350W	7-8 min 12-14 min	10-12 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Bacon	150 g	750 W	4-5 min	1 min	Placer sur du papier de cuisine sur une assiette, en 2 ou 3 couches. Couvrir avec du papier de cuisine. Inciser la peau.
Poisson (entier)	600 g	650 W	8-9 min	3-4 min	Placer les parties les plus minces vers le centre. Cuisson à couvert.
Poisson, tranches ou filets	400 g	650 W	5-6 min	2-3 min	Placer le poulet le côté avec la peau au-dessus. Badigeonner avec de l'huile pour grillade. Vérifier que le jus de viande est incolore, en fin de cuisson
Demi-poulets	1200 g	750 W	22-25 min	6-8 min	Placer le poulet le côté avec la peau au-dessus. Badigeonner avec de l'huile pour grillade. Vérifier que le jus de viande est incolore, en fin de cuisson

TABLEAU DE CUISSON

Rappels généraux

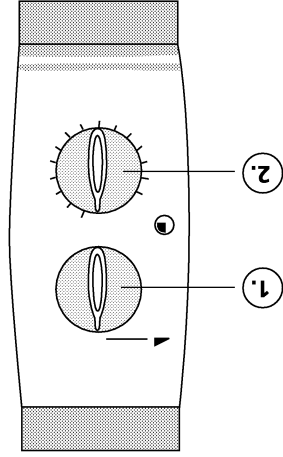
- Plus grande est la quantité d'aliment que vous voulez cuire et plus le temps sera long. En gros lorsque la quantité d'aliment double, le temps de cuisson double quasiment.
- Plus la température de départ est basse, plus le temps de cuisson sera long. Un aliment à la température ambiante cuit plus vite qu'un aliment sorti directement du réfrigérateur.
- Si vous cuisez plusieurs pièces d'un même aliment, comme des pommes de terre en robe des champs, placez-les en couronne pour une cuisson uniforme.
- Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une pellicule, comme les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués avec une fourchette ou un cure-dent pour diminuer la pression et les empêcher de crever.
- Des aliments en petits morceaux cuiront plus vite que de grosses pièces et des aliments de taille régulière cuiront plus uniformément que des aliments de forme irrégulière.
- Remuer et retourner sont des techniques utilisées aussi bien en cuisine conventionnelle que dans la cuisine aux micro-ondes pour répartir la chaleur rapidement jusqu'au cœur du plat; cela évite aux bords extérieurs de l'aliment d'être surchauffés.
- Pour des cuissons d'aliments de forme et d'épaisseur irrégulière, placer la partie la plus mince de l'aliment vers le centre du plat, où elle sera chauffée en dernier.
- Des aliments à haute teneur en graisse et en sucre cuiront plus vite que des aliments à haute teneur en eau. La graisse et le sucre atteindront aussi une température plus élevée que l'eau.
- Laisser toujours aux aliments un certain temps de repos après cuisson. Le temps de repos améliore toujours les résultats, car la température sera alors uniformément répartie dans tout l'aliment.

LE FOUR A MICRO-ONDES ET SES ACCESSOIRES



1. Panneau de commande
2. Porte de four
3. Entraîneur du plateau tournant
4. Plateau tournant
5. Encadrement de porte
6. Vitre intérieure
7. Étiquette Service
8. Plaque signalétique

BANDEAU DE COMMANDE



1. **Bouton de réglage de puissance:** l'utiliser pour sélectionner le niveau de puissance micro-ondes
2. **Minuterie:** tourner ce bouton sur le temps de cuisson désiré pour démarrer directement le processus de cuisson.

TABLEAU DE RECHAUFFAGE

Type de nourriture (température du réfrigérateur)	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Mets sur un plat	300 g	750 W	2 1/2-3 min	1-2 min	Couvrir
Mets sur un plat	450 g	750 W	3-3 1/2 min	1-2 min	Couvrir
Riz cuisine	2 dl	750 W	1 min	1 min	Couvrir
6 dl	6 dl	750 W	2 1/2-3 min	2 min	
Boulettes de viande	250 g	750 W	1 1/2-2 min	1-2 min	
Hot dogs	1 pièce	750 W	1 1/2-3/4 min	1 min	
2 pièces	2 pièces	750 W	3/4-1 min	1 min	
Lasagne	450 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Ragoût de viande	4 portions (800 g)	750 W	6-7 min	2-3 min	Couvrir. Remuer une fois.
2 portions (400 g)	2 portions (400 g)	750 W	3-4 min		
Légumes en boîte	425 g	750 W	1 1/2 min		Vider la plus grande partie du liquide
Tourte	230 g	750 W	2-2 1/2 min	1-2 min	
Boisson	2 dl	JET	1-1 1/2 min	1 min	Placer une cuillère métallique dans le gobelet pour empêcher une surchauffe
Bouillon	2 1/2 dl	JET	2-2 1/2 min	1 min	Rechauffer sans couvrir dans une assiette à soupe ou un bol
Soupe à base de lait ou de sauce	2 1/2 dl	750 W	2 1/2-3 min	1 min	Ne pas remplir le récipient plus des 3/4. Remuer une fois.

Rappels généraux

- Comme dans les méthodes de cuisson traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four à micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à devenir chauds.
- Les meilleurs résultats sont obtenus, si l'aliment est disposé avec la partie plus épaisse à l'extérieur du plat et la partie la plus mince au centre.
- Placer des tranches de viande minces les unes sur les autres ou les entrecroiser. Des tranches plus épaisses comme du pain de viande et des saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.
- Lorsqu'on réchauffe du ragoût ou des sauces, il vaut mieux remuer une fois pour répartir uniformément la chaleur.
- Couvrir les aliments permet de maintenir l'humidité à l'intérieur de l'aliment, évite les éclaboussures et raccourcit le temps de réchauffage.
- Lorsqu'on réchauffe des portions d'aliment congelé, suivre les instructions du fabricant imprimées sur l'emballage.
- La meilleure puissance pour réchauffer des mets qui ne peuvent pas être remués comme les gratins est 500-650 W.
- Quelques minutes de temps de repos garantiront une répartition plus uniforme de la température dans l'aliment.

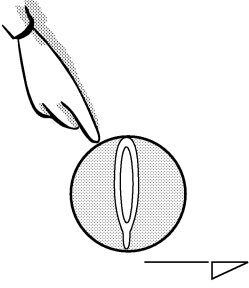
COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES

FONCTION "MICRO"

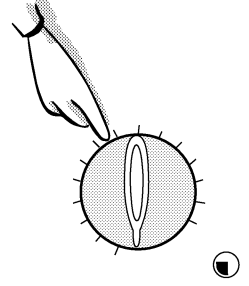
1. Tourner le bouton de réglage de puissance sur la puissance désirée (voir tableau ci-dessous).
 2. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désiré (max. 30 minutes).
 3. Lorsque la cuisson est terminée le Minuteur retentit, le four, la ventilation, l'éclairage intérieur et le plateau tournant s'arrêtent.
- Note:** Tous les réglages peuvent être modifiés au cours de la cuisson.

Les micro-ondes, la ventilation, l'éclairage intérieur et le plateau tournant sont mis en route par la minuterie.

1



2



Interruption de la cuisson

1. Ouvrir la porte du four pour interrompre la cuisson.
2. Fermer la porte pour redémarrer la cuisson.

Niveaux de puissance (W)	Maintien au chaud /90 W	Pour décongeler	Pour sauces, plats à base de fromage et d'œufs et pour finir la cuisson de ragoûts	Pour légumes, poisson, viande ou tout autre aliment lorsque le livre de recettes recommande la puissance maximale	JET / 900 W	Pour réchauffage rapide de boissons, eau, bouillons, café, thé ou tout autre aliment à haute teneur en eau. Si l'aliment contient des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
350 W / 500 W						
650 W / 750 W						
JET / 900 W						

TABLEAU DE DECONGELATION

- Retourner les grosses pièces à mi-temps du processus de décongélation.
- Les aliments bouillis, les ragouts et les viandes en sauce décongelent mieux, si on les remue pendant la période de décongélation.
- Lorsqu'on décongèle, il est préférable de ne pas décongeler complètement l'aliment et de laisser terminer le processus pendant le temps de repos.
- Le temps de repos après la décongélation améliorera toujours les résultats, car la température sera alors répartie uniformément à travers l'aliment.
- Protéger la surface des aliments avec de petits morceaux de feuille d'aluminium, si elle commence à devenir chaude (par exemple des cuissés et des ailes de poulets).

Rappels généraux

- Les aliments surgelés dans des sacs en plastique, des pellicules plastiques ou des emballages en carton peuvent être placés directement dans le four, pour autant que l'emballage ne contient pas de parties métalliques (par exemple des liens métalliques).
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Des paquets étroits déconglent plus rapidement qu'un bloc épais.
- Séparer les morceaux quand ils commencent à dégeler. Des tranches individuelles déconglent plus facilement.
- Protéger la surface des aliments avec de petits morceaux de feuille d'aluminium, si elle commence à devenir chaude (par exemple des cuissés et des ailes de poulets).

Type d'aliment	Quantité	Temps de décongélation/160W	Temps de repos	Suggestions
Rôti	1000 g	25-30 min	15-20 min	Retourner à mi-temps de la décongélation
Ragout	500 g	10-12 min	10 min	Retourner/séparer les morceaux à mi-temps de la décongélation
Viande émincée	500 g	10-12 min	5-10 min	Retourner à mi-temps, séparer les morceaux décongelés
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	9-11 min	5-10 min	Retourner à mi-temps
Saucisses de Francfort	500 g	7-9 min	3-4 min	Retourner/séparer à mi-temps
Bacon	150 g	2-2 1/2 min	2-3 min	
Poulet, entier	1200 g	20-25 min	15-20 min	Retourner à mi-temps
Poulet en morceaux	500 g	12-15 min	10 min	Retourner/séparer à mi-temps.
Poisson entier	600 g	10-12 min	10 min	Retourner à mi-temps. Protéger la queue avec de la feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Poisson filets/tranches	400 g	7-8 min	5-6 min	Retourner/séparer à mi-temps.
Crevettes	250 g	5-6 min	5 min	Séparer à mi-temps
Epinards	375 g	6-7 min / 350 W	3-4 min	Retourner à mi-temps
Légumes variés	250 g	4-5 min / 350 W	2-3 min	Remuer à mi-temps
Miche de pain	500 g	6-7 min	5 min	Retourner à mi-temps
Petits pains	4 pièces (200 g)	3-3 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne
Petits pains au lait	4 pièces (150 g)	2 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne
Fruits / Baies	200 g	5-6 min	2-3 min	Séparer pendant le temps de repos

USTENSILES A UTILISER DANS LE FOUR

Pour vérifier qu'un récipient convient,
à vide ou avec des récipients vides. Faites fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient approprié sera seulement tiède.

effectuer ce simple test:
Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé

Ustensile	Cuisson micro-ondes
Verre d'usage courant	Oui (1)
Verre (résistant à la chaleur)	Oui
Verre-céramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui (1)
Faïence spéciale	Oui
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui
Plastique (en général)	Oui (2)
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)
Récipients papier d'aluminium/papier d'aluminium	Oui (3)
Métal (pots, casseroles etc)	Non
Papier	Oui

RECIPIENTS EN PAPIER D'ALUMINIUM ET MICRO-ONDES

- Ne chauffer qu'une seule barquette à la fois dans le four à micro-ondes, et la poser sur le plateau tournant en verre.
- Suivre les instructions indiquées par le producteur des aliments pour assurer une cuisson adéquate.
- **Note:** La barquette peut être placée dans un récipient en verre ou en plastique résistant à la chaleur, rempli d'un centimètre d'eau. Après réchauffage, laisser les aliments reposer pendant 2 ou 3 minutes ou les remuer pour obtenir une cuisson uniforme.
- Laisser au moins 1 cm entre le récipient et les parois du four afin d'éviter les risques d'étincelles.
- Oter toujours le couvercle de la barquette avant de chauffer sinon le four pourrait être endommagé.
- N'utiliser que des barquettes en bon état.
- Ne jamais utiliser des barquettes d'une hauteur supérieure à 3 cm. Elles doivent être remplies au moins aux 2/3.
- Laisser au moins 1 cm entre le récipient et les parois du four afin d'éviter les risques d'étincelles.

Avec cette nouvelle génération de four à micro-ondes, il est actuellement possible d'utiliser des barquettes en papier d'aluminium à jeter, à condition d'observer ces simples précautions: