



MARQUE: **DAEWOO**
REFERENCE: **KOC-A2CRV**
CODiC: **4194500**



NOTICE



FOUR A MICRO-ONDES MULTIFONCTION

KOC-A2CRV / KOC-A2CRBV

NOTICE
D'UTILISATION



Lisez attentivement cette notice avant
d'utiliser le four.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) **Afin d'éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes**, ne tentez pas de faire fonctionner le four avec la porte ouverte.
- (b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et évitez que des poussières ou des résidus de détergent ne s'accumulent dans les joints.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints sont endommagés, ne mettez pas en marche le four, faites réparer par une personne compétente ce qui suit : (1) porte déformée, (2) charnières et serrures cassées/perdues, (3) joints de porte et surfaces des joints d'étanchéité.
- (d) **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente de réaliser les opérations d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache destiné à la protection contre les émissions de micro-ondes.
- (e) **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque d'explosion, les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (f) AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés 8 ans et plus, et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites à condition que ces dernières soit sous surveillance ou qu'elles aient reçu suffisamment d'instructions pour une utilisation de l'appareil en sécurité et une bonne compréhension des risques. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Ces derniers doivent être placés sous surveillance.
- (g) AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, compte tenu des températures générées, les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte. (si présent)
- (h) ATTENTION** : L'appareil et les parties accessibles atteignent une température très haute pendant l'usage.
Faites attention à ne pas toucher les parties chauffantes.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être mis à l'écart ou placés sous surveillance.
- (i) ATTENTION** : Ne pas laisser l'appareil et les raccordements à la portée des enfants de moins de 8 ans.

TABLE DES MATIÈRES

• INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE	4
• CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	5
• Utilisation générale.....	7
• USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR	8
• PANNEAU DE COMMANDE.....	9
• FENETRE D’AFFICHAGE	10
• ACCESSOIRES	11
• INSTRUCTION CLOCHE VAPEUR	12
• CUISSON VAPEUR (avec la fonction micro-ondes)	13
• CUISSON AUTOMATIQUE	15
• CUISSON RAPIDE	17
• CUISSON MICRO-ONDES.....	19
• CUISSON RAPIDE	20
• CUISSON PAR CONVECTION (Sans Préchauffage).....	21
• CUISSON PAR CONVECTION (Avec Préchauffage).....	22
• CUISSON AU GRIL.....	23
• CUISSON COMBINÉE.....	24
• DÉCONGÉLATION (selon le poids avec fonction micro-ondes).....	25
• DÉCONGÉLATION (Décongélation minutée avec fonction Micro-ondes)	26
• FERMENTATION	27
• NETTOYAGE À LA VAPEUR	28
• Désodorisation	29
• CUISSON EN MÉMOIRE.....	30
• RÉGLAGE DE LA CUISSON EN MÉMOIRE	31
• RÉGLAGES DE L’HORLOGE.....	32
• DESACTIVER L’HORLOGE	33
• MODE ÉCONOMIE D’ÉNERGIE	34
• RAPPEL	34
• VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT.....	34
• POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHÉ.....	34
• MESSAGE ANORMAL.....	34
• FORMATION D’UN ARC.....	34
• INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	35
• ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.....	36
• GARDER UN FOUR PROPRE	37
• AVANT DE DEMANDER À ÊTRE DÉPANNÉ	38
• QUESTIONS-REPOSES.....	39
• SPECIFICATIONS.....	40
• MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES ..	40
• INSTRUCTIONS DE CUISSON.....	41

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Mode de vérification de votre micro-ondes après l'avoir déballé.

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et examinez le four pour vérifier qu'il ne présente aucun défaut tel que des bosses, la porte abîmée, fêlée ou accrochée.

Ne retirez pas le film qui recouvre l'intérieur de la porte.

Avertissez immédiatement le distributeur de tout défaut. N'installez pas le four s'il est endommagé.

Emplacement de votre four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.
3. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être retiré avant sa première utilisation.
4. Laissez de l'espace derrière, sur les côtés et sur le dessus du four. Tous les orifices d'aération devront être libres. Si toutes les aérations sont bouchées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement s'abîmer.
5. Tenez-le éloigné des radios et des TV.
La présence d'une télévision à proximité peut entraîner des interférences radio.
6. Placez-le à distance des appareils de chauffage et des robinets d'eau. Éloignez le four de toute source d'air chaud, de vapeur ou d'éclaboussures lorsque vous choisissez un emplacement, sinon cela pourrait nuire à l'isolation et produire des décharges électriques.

7. La hauteur minimale d'espace libre laissé au-dessus de la partie supérieure du four doit être d'au moins 170 mm.

Avant son utilisation (si votre four comporte un élément de grill)

Afin de protéger votre four pendant son transport et son stockage, l'élément du grill est recouvert d'une couche protectrice.

Pour retirer cette couche de protection, l'élément du grill doit être chauffé pendant 5 minutes.

Cette opération produit une odeur désagréable étant donné que la couche protectrice en question disparaît de l'élément.

Pour retirer la couche protectrice, réalisez l'opération suivante:

1. Placez un bol allant au four et résistant aux micro-ondes, contenant 200 cm³ d'eau ou plus, dans le four.
2. Appuyez sur la touche Temp.
3. Réglez la durée sur 5 minutes.
4. Appuyez sur la touche Start.
5. Une fois les 5 minutes passées, un signal sonore se fait entendre.

Note:

La couche protectrice a été retirée et le four est alors prêt.

Rappelez-vous que votre four a maintenant atteint une température élevée.

6. Ouvrez la porte du four et retirez le bol d'eau (utilisez des gants pour cela).

- AVERTISSEMENT: Ne laissez des enfants utiliser le four sans surveillance que lorsque vous leur aurez donné des instructions afin qu'ils puissent utiliser le four en toute sécurité et comprendre les dangers d'une utilisation inadéquate.

Branchement électrique

ATTENTION – CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

REPORTEZ-VOUS À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE POUR CONNAÎTRE LA TENSION ET VÉRIFIEZ QUE LA TENSION DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DISPONIBLE CHEZ VOUS.

Le câble secteur flexible doit être correctement branché, comme ci-dessous, à une prise trois broches d'une capacité égale ou supérieure à 13 A.

Vous devez utiliser une prise trois broches portant la mention BS 1363 et associée à un fusible de 13 A indiquant BS 1362.

Nous vous recommandons d'utiliser des prises et des prises murales de bonne qualité qui peuvent être débranchées lorsque l'appareil n'est pas en marche.

IMPORTANT- Les fils du câble secteur reliés à cet appareil suivent le code couleurs suivant

VERT ET JAUNE-TERRE
BLEU-NEUTRE
MARRON-PHASE

Étant donné que les couleurs des fils du câble secteur de cet appareil peuvent ne pas correspondre au code couleur identifiant les terminaux dans vos prises, procédez de la façon suivante:

Source d'alimentation

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four nécessite un courant d'environ 15 (12) ampères, 230V 50Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 1,2 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension faible entraîne une cuisson lente. Nous ne sommes pas responsables de l'utilisation de ce four avec une tension de fusible d'un ampérage différent de celui spécifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.

Le fil VERT ET JAUNE doit être branché au terminal dans la prise portant la lettre "E" ou le symbole de terre ou la couleur VERTE ET JAUNE, ou VERTE.

Le fil BLEU doit être branché au terminal qui porte la lettre "N" ou la couleur NOIRE ou BLEUE.

Le fil MARRON doit être branché au terminal qui porte la lettre "L" ou la couleur ROUGE ou MARRON.

Si les terminaux à l'intérieur de la prise ne portent aucune indication ou si vous n'êtes pas sûr des branchements à réaliser, demandez conseil à un électricien qualifié.

Si le branchement électrique n'est pas correctement réalisé, vous endommagerez le four à micro-ondes et vous pourrez vous blesser. Le fabricant et le distributeur n'en seraient pas tenu responsables si cela arrivait.

PRISES MOULÉES

S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée.

La prise moulée ne peut pas être utilisée sur d'autres appareils électriques. Retirez donc le fusible puis jetez-le immédiatement en suivant les normes de sécurité pour éviter tout accident grave qui pourrait se produire s'il était introduit dans une prise murale.

Si le câble secteur doit être remplacé, il est primordial que cela soit fait par un électricien qualifié qui le remplacera uniquement par un cordon flexible fourni par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES INSTRUCTIONS AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER

AVERTISSEMENT : Comme pour tout appareil électroménager, des précautions sont nécessaires afin d'éviter incendies, brûlures, électrocutions et autres risques. Les règles ci-dessous permettent d'assurer le bon fonctionnement de ce four :

1. N'utilisez pas le four à des fins autres que la préparation des aliments, telles que la stérilisation et le séchage des vêtements, de papier ou de tout autre matériau non alimentaire.
2. N'utilisez pas le four à vide. Cela risque de l'endommager.
3. Ne rangez pas de papiers, livres, ustensiles de cuisine, etc., dans la cavité du four.
4. N'utilisez pas le four sans avoir installé le plateau en verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
5. Retirez les couvercles ou bouchons avant de cuire des aliments conditionnés en bocal ou en bouteille.
6. Ne laissez pas de matériau étranger entre la surface et la porte du four. Cela risque de provoquer une fuite d'énergie micro-ondes excessive.
7. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
8. Ne cuisez du pop-corn que si vous disposez d'un ustensile spécialement conçu pour les fours à micro-ondes. Le four à micro-ondes est moins efficace que les méthodes traditionnelles : de nombreux grains ne seront pas soufflés. N'utilisez pas d'huile, sauf si le fabricant l'autorise.
9. Ne réchauffez aucun aliment entouré d'une membrane (œufs, pommes de terre, foie de volaille, etc.) sans les avoir préalablement percés plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
10. Ne faites pas cuire de pop-corn au-delà de la durée indiquée par le fabricant. (Le pop-corn cuit généralement en moins de 3 minutes). Prolonger la cuisson ne produit pas de pop-corn supplémentaire et risque de provoquer carbonisations et incendies.
11. Si la fumée s'échappe en quantité du micro-ondes, débranchez l'appareil du secteur et laissez la porte fermée jusqu'à extinction des flammes.
12. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez régulièrement le four, en raison du risque d'inflammation de ces matériaux.

13. Mélangez ou remuez des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures.
14. Contrôlez toujours la température des boissons ou aliments chauffés dans un four à micro-ondes avant de les servir, en particulier pour les enfants et les personnes âgées. Cette recommandation est très importante car les produits chauffés dans un four à micro-ondes continuent de chauffer, même après l'arrêt du four.
15. Les œufs avec coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser.
16. Vérifiez que le capot du guide d'ondes est toujours propre. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez des graisses dans le four, celles-ci peuvent surchauffer, produire de la fumée et même prendre feu lors de l'utilisation suivante.
17. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisse de friture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et risquez donc de provoquer une surchauffe et un incendie.
18. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir à cause de la tension de surface du liquide. Le bouillonnement n'est pas toujours visible lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT PAR BOUILLONNEMENT DE CERTAINS LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure aux personnes:
 - a) Ne surchauffez pas le liquide.
 - b) Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage.
 - c) Evitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
- d) Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
- e) Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.
19. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données,, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
20. Utilisez seulement les ustensiles compatibles avec l'utilisation du micro-ondes.
21. Le réchauffement des boissons par micro-ondes peut causer un débordement lors de l'ébullition qui peut survenir après l'arrêt de la machine. Veuillez donc manipuler le récipient avec précaution.
22. L'appareil atteint une très haute température pendant l'usage. Faites attention à ne pas toucher les parties chauffantes.
23. Les projections d'eau peuvent provoquer un risque mortel d'électrocution ou d'incendie. Votre four micro-ondes doit être placé à plus de 1 m 50 d'un robinet ou d'une source d'alimentation en eau. Les vapeurs d' eau dégagée par une machine à laver, lave-vaisselle ou séchoir peuvent provoqués un risque mortel d'électrocution ou d'incendie. Votre four micro-ondes ne devra en aucun cas être placé sur une machine à laver, lave-vaisselle ou un séchoir.
24. L'utilisation d'une multiprise électrique peut provoquer un risque d'échauffement des câbles électriques. Vous ne devez jamais brancher plusieurs appareils électronégatifs sur la même prise. Il vous appartient de respecter une prise murale pour un appareil. Faites appel à un électricien professionnel pour installer des prises murales supplémentaires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation générale

La liste ci-dessous répertorie certaines règles et mesures de sécurité à respecter avec tous les appareils électriques, afin de garantir une performance maximale de ce four :

1. N'utilisez pas ce four pour des objectifs autres que la préparation culinaire, par exemple pour faire sécher des vêtements, du papier, ou tout autre élément non-culinaire, ou pour stériliser un objet. Ils pourraient prendre feu.
2. Ne démarrez pas ce four à vide, cela pourrait l'endommager.
3. N'utilisez pas la cavité du four pour entreposer quoique ce soit, comme du papier, un livre de recette, des ustensiles de cuisine, etc.
4. N'utilisez pas le four si le plateau en verre n'est pas centré. Assurez-vous qu'il soit correctement posé sur sa base rotative.
5. Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau après avoir cuit des viandes qui pourraient avoir laissé de la graisse sur le plateau.
6. A la différence des fours à micro-ondes classiques, la cavité et la porte de celui-ci peuvent chauffer. Utilisez toujours des maniques lorsque vous placez ou retirez de la nourriture et/ou des accessoires du four. Soyez prudent lorsque vous touchez des éléments autres que le panneau de commandes, pendant ou immédiatement après la cuisson au gril ou en mode combiné.
7. Le four étant chaud durant la cuisson en mode combiné, n'utilisez pas d'ustensiles en plastique ou en mousse de polystyrène. Ils pourraient fondre.
8. N'utilisez pas de produits à base de papier recyclé pour cuisiner. S'ils sont utilisés au cours de la cuisson, ils sont susceptibles d'être porteurs d'impuretés qui pourraient provoquer des étincelles et/ou incendies.
9. Arrêtez la cuisson avec des ustensiles métalliques si des étincelles apparaissent. Voir la partie « Accessoires » page 8, pour utiliser les ustensiles adéquats.
10. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant des cuissons courtes. La nourriture pourrait surcuire ou un incendie se déclarer.
11. Ne faites pas cuire des aliments recouverts d'une membrane, comme les jaunes d'œufs, les pommes de terre, les gésiers de volailles, etc., sans les avoir au préalable percés en divers endroits avec une fourchette.
12. Ne préparez pas de pop-corn à moins qu'il ne soit dans un grêle-mais ou dans un emballage recommandé pour les fours à micro-ondes. La cuisson du pop-corn au four à micro-ondes n'est pas aussi efficace que la cuisson traditionnelle : il y aura un certain nombre de grains non soufflés. N'utilisez pas de matières grasses sauf si le fabricant l'a recommandé.
13. N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec la porte ouverte.
14. N'essayez pas de retirer les caches, panneaux de commandes, etc.
15. Gardez un œil sur le four lorsque vous réchauffez de la nourriture ou que vous utilisez des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.
16. Si vous voyez de la fumée, éteignez et débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'éteindre les flammes.
17. Réchauffer des boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition, par conséquent, faites attention lorsque vous retirez le récipient.
18. Assurez-vous d'avoir bien ôté les capuchons ou couvercles avant de faire cuire des briques d'aliments fermés hermétiquement.
19. Ne placez pas de corps étrangers entre la surface du four et la porte. Cela pourrait avoir pour résultat une perte excessive d'énergie à micro-ondes.
20. Ne faites pas cuire de pop-corn plus longtemps que ce qui est spécifié par les instructions du fabricant. (Le temps de cuisson du pop-corn est en général inférieur à 3 minutes). Une cuisson prolongée ne fournira pas davantage de grains de maïs soufflés, mais cela peut provoquer une carbonisation et un incendie. De plus, le plateau de cuisson pourrait être trop chaud pour être manipulé ou il pourrait casser.
21. Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four, car une inflammation est possible.
22. Testez toujours la température des aliments ou des boissons qui ont été réchauffés au four à micro-ondes avant de les donner à qui que ce soit, en particulier aux enfants et personnes âgées. Ceci est important, car les choses réchauffées au four à micro-ondes continuent de chauffer même quand la cuisson aux micro-ondes est terminée.
23. Les œufs crus et durs ne doivent pas être cuits au four à micro-ondes, car ils pourraient exploser, même après que la cuisson aux micro-ondes se soit terminée.
24. Faites en sorte que le couvercle du guide d'ondes soit toujours propre. Essayez l'intérieur du four avec un chiffon doux humidifié après chaque utilisation. S'il y a de la graisse dans la cavité du four, il pourrait surchauffer, fumer ou prendre feu à la prochaine utilisation.
25. Ne faites jamais chauffer de matières grasses en vue d'obtenir une grande friture, car vous ne pouvez pas contrôler la température, et faire cela pourrait conduire à une surchauffe ou à un incendie.
26. L'appareil devient chaud quand il est en service. Soyez prudent et évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

POUR ÉVITER EXPLOSIONS ET ÉBULLITION SOUDAINE

ATTENTION

Lorsque des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons, sont chauffées dans ce micro-ondes, il est possible de chauffer le liquide au-delà de la température d'ébullition sans que n'apparaissent de bulles:
Cela peut entraîner une ébullition soudaine faisant déborder le liquide. Afin d'éviter cette possibilité, les étapes suivantes doivent être suivies :

- d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
- Ne les faites pas trop chauffer.
- Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage.
- Après le chauffage, laissez-le dans le four quelques instants, remuez-le ou agitez-le de nouveau avec précaution et vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter de vous brûler (tout particulièrement, le contenu des biberons et des petits pots de bébé).

1. Œufs

Ne cuisez jamais des œufs dans leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de la coquille et l'œuf finirait par exploser. Si vous voulez cuisiner ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été cassés, vous devez toujours percer le jaune ou ce dernier explosera aussi. Vous devez couper en tranches des œufs durs avant de les réchauffer dans votre four à micro-ondes.

2. Perçage

Vous devez toujours percer les aliments avec une peau ou une membrane, par exemple, les pommes de terre, les tomates, les pommes, les saucisses, etc. Si vous ne le faites pas, la vapeur s'accumulera à l'intérieur et ils peuvent exploser.

3. Couvertres

Retirez toujours les couvercles des récipients et des pots et enlevez les récipients de nourriture avant de cuisiner avec votre four à micro-ondes.

Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression peuvent s'accumuler à l'intérieur et entraîner une explosion même une fois la cuisson aux micro-ondes terminée.

USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR

N'utilisez que des ustensiles qui sont compatibles avec une utilisation au four à micro-ondes.

Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier que les ustensiles sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Matériau	Cuisson avec grill et convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (normal)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (normal)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Récipients en papier d'aluminium/papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Boîtes de cuisson métalliques	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (ustensiles de cuisine, etc.)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

- Sans partie ni attache métallique.
- Certains plastiques sont uniquement résistants jusqu'à une température limite. Vérifiez ce point.
- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir des parties délicates (à protéger d'une trop forte cuisson).
- Les boîtes métalliques peuvent être utilisées avec la méthode de cuisson combinée, toutefois, si elles sont profondes, l'efficacité des micro-ondes sera considérablement réduite car le métal leur fait écran.

Fonction micro-ondes uniquement

Les ustensiles et les récipients alimentaires utilisables dans un four à micro-ondes doivent être constitués d'un matériau perméable à celles-ci. En général, vous pouvez utiliser des ustensiles et récipients en (papier), plastique, verre ou céramique. Évitez les récipients en métal qui réfléchissent les micro-ondes et ralentissent la cuisson. Outre la matière, la forme du récipient influe sur la cuisson. Les plats ovales et ronds garantissent une cuisson homogène. Dans les plats carrés ou rectangulaires, les parties situées dans les angles risquent d'être trop cuites car ces points

absorbent davantage d'énergie. Ce sont les plats peu profonds qui offrent les résultats les plus homogènes.

Les ustensiles en porcelaine ou en céramique conviennent parfaitement au four à micro-ondes. La plupart des verres sont également adaptés. Évitez le cristal au plomb qui risque de se fendre. Vous pouvez utiliser des ustensiles en plastique ou en papier, à condition qu'ils supportent la température des aliments chauffés. Pour la cuisson, choisissez des plastiques supportant une température de 120° C, par exemple, du polypropylène ou du polyamide. Certains plastiques, notamment les mélamines, sont chauffés par les micro-ondes et endommagés. Pour savoir si un récipient peut être utilisé dans votre four à micro-ondes, il existe un test simple : placez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau est nécessaire pour que le four ne fonctionne pas à vide ou avec un récipient vide uniquement. Mettez le four en route à pleine puissance durant une minute. Un récipient adapté doit être tiède après cette opération.

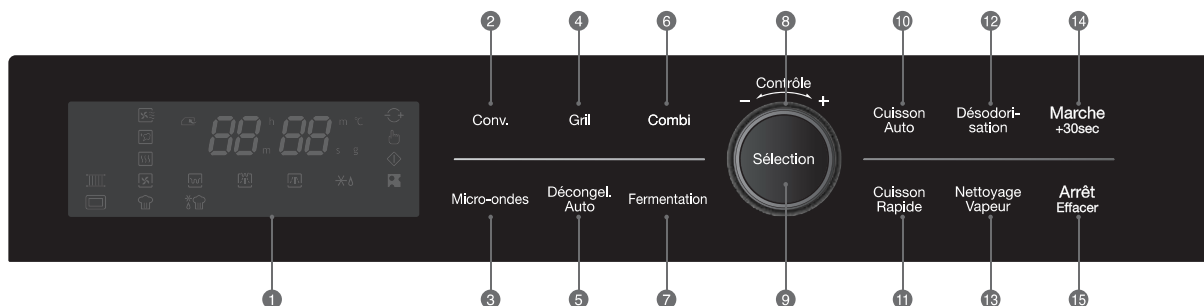
N'utilisez pas de récipient métallique, par exemple casserole ou poêle à frire, dans le four à micro-ondes. N'utilisez pas non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées car si ces décorations contiennent du métal (par exemple de l'or), elles seront endommagées. Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium, mais uniquement pour protéger des zones qui risquent de trop cuire (ailes de poulet, extrémités des pattes, queue de poisson, etc.). Veillez à ce que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four pour ne pas endommager l'appareil.



Attention:

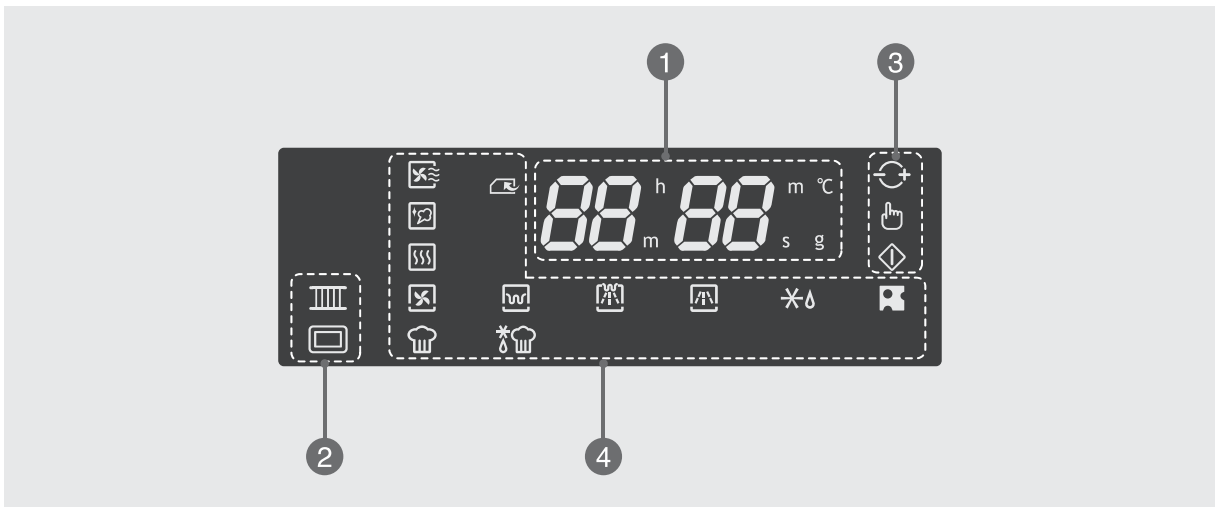
- Un certain nombre d'accessoires sont vendus dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez toujours qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ces aliments, le récipient ou le couvercle n'entrent pas en contact avec les parois du four en raison du risque de décoloration.

PANNEAU DE COMMANDE



- ① **L'écran**
L'écran vous affiche des informations tels que le temps de cuisson, le menu, la quantité, la température etc.
- ② **Touche de cuisson par convection**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson par convection.
- ③ **Touche de cuisson micro-onde**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson micro-ondes.
- ④ **Touche de cuisson au grill**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson au grill.
- ⑤ **Touche Décongélation Auto**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la décongélation automatique.
- ⑥ **Touche de cuisson combinée**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson combinée.
- ⑦ **Touche fermentation**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction fermentation.
- ⑧ **Mollette de contrôle :**
Vous pouvez sélectionner le temps de cuisson, la quantité, le poids et la température en utilisant cette mollette.
- ⑨ **Touche Select:**
vous confirmez la valeur sélectionnée en appuyant sur cette touche.
- ⑩ **Touche cuisson automatique**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson automatique.
- ⑪ **Touche cuisson rapide**
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson rapide.
- ⑫ **Touche désodorisation**
Le four a une fonctionnalité spéciale permettant d'évacuer les odeurs dans le four.
- ⑬ **Touche nettoyage vapeur**
Cette fonctionnalité vous aide à nettoyer l'intérieur de votre four.
- ⑭ **Touche Marche/+30sec:**
 - Vous pouvez démarrer la cuisson immédiatement en appuyant **la touche Marche/+30sec** après avoir sélectionné les informations tels que le temps de cuisson, puissance etc.
 - Vous pouvez rapidement démarrer une cuisson au micro-ondes au niveau 10 en appuyant sur la touche **Marche/+30sec**. Vous pouvez ajouter 30sec de temps de cuisson à chaque fois que vous appuyez sur la touche et cela jusqu'à 5min.
- ⑮ **Touche Arrêt/Effacer**
Vous pouvez arrêter le four en marche ou effacer la valeur sélectionnée sur l'écran.

FENETRE D’AFFICHAGE



① Fenêtre d’affichage

L’affichage indique certaines informations de cuisson telles que le temps de cuisson, l’horloge, la température, la quantité etc...

② Icônes d’ustensiles

- ▮▮▮ : Signifie un Gril. Si ▮▮▮ s’allume dans l’affichage, utilisez un gril pour la cuisson.
- ▭ : Signifie un Plateau métallique. Si ▭ s’allume dans l’affichage, utilisez un plateau métallique pour la

③ Icônes du guide de fonctionnement

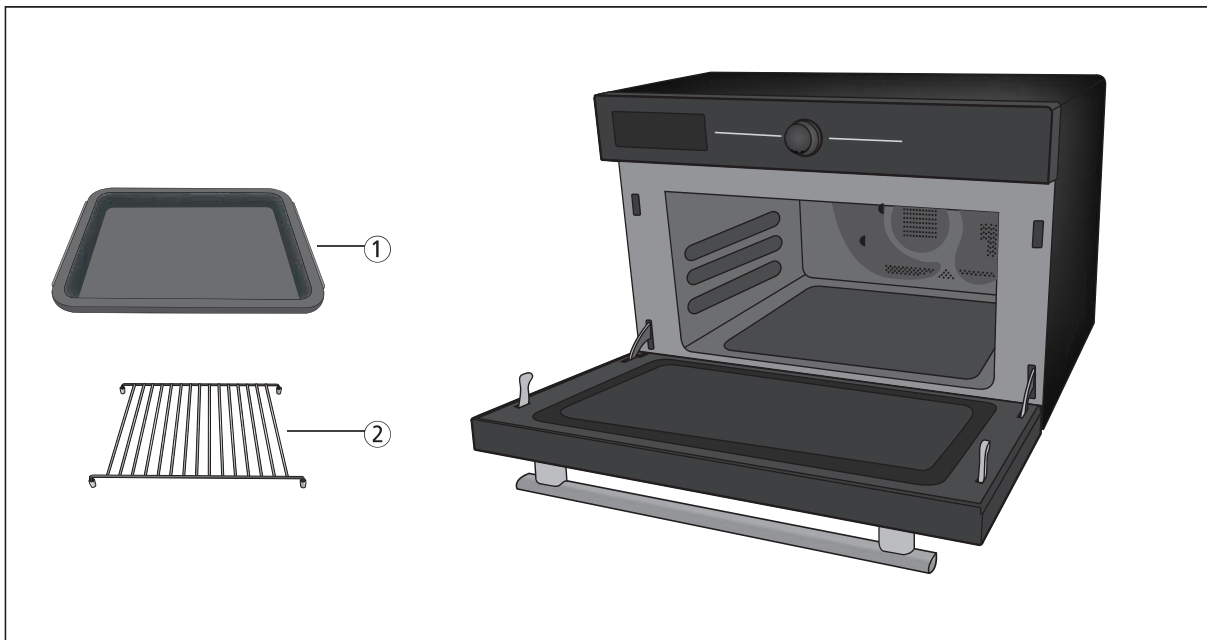
- ↻ : Signifie la Molette de contrôle. Si ↻ clignote, tournez la molette de contrôle.
- ☞ : Signifie la touche Sélection. Si ☞ clignote, appuyez sur le bouton Sélection.
- ⬇ : Signifie la touche Départ. Si ⬇ clignote, appuyez que la touche départ/cuisson rapide.

④ Icônes de menu de cuisson :

- ☒ : Signifie Désodorisation. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Désodorisation.
- ☒ : Signifie Nettoyage à la vapeur. ☒ s’allume dans l’affichage durant le Nettoyage à la vapeur.
- ☒ : Signifie Préchauffage. ☒ s’allume dans l’affichage durant le préchauffage dans la Cuisson par convection.
- ☒ : Signifie Cuisson par convection. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson par convection.
- ☒ : Signifie Cuisson automatique. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson automatique.
- ☒ : Signifie Cuisson au gril. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson au gril.
- ☒ : Signifie Cuisson combinée. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson combinée.
- ☒ : Signifie Cuisson micro-ondes. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson micro-ondes.
- *△ : Signifie Décongélation automatique. *△ s’allume dans l’affichage durant la Décongélation automatique.
- ☒ : Signifie Cuisson instantanée. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson instantanée.
- ☒ : Signifie Fermentation. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Fermentation.
- ☒ : Signifie Cuisson mémoire. ☒ s’allume dans l’affichage durant la Cuisson mémoire.

ACCESSOIRES

Ce four est équipé de divers accessoires. Ils peuvent être utilisés de différentes manières pour faciliter la cuisson.



① **Plateau métallique** - Placer les aliments dans les ustensiles appropriés sur le plateau métallique.

REMARQUE : Le plateau métallique est attaché à l'amortisseur gauche.

② **Gril** - Placez le gril sur le plateau métallique.
Il doit toujours être utilisé avec le plateau métallique pour la cuisson.

■ COMMENT UTILISER LES USTENSILES

■ Plateau métallique



- Cuisson aux micro-ondes
- Décongélation automatique
- Décongélation rapide
- Fermentation
- Cuisson mémoire
- Cuisson par convection
- Menu de cuisson automatique : 3, 5
- Menu de cuisson instantanée : 1, 5

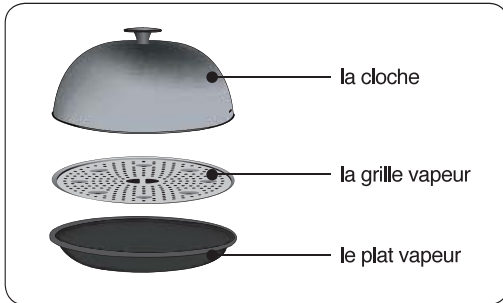
■ Gril



- Placez le gril sur le plateau métallique.
- Il doit toujours être utilisé avec le plateau métallique pour la cuisson.
- Cuisson au Gril
- Menu de cuisson automatique : 1, 2, 4, 6
- Menu de cuisson instantanée : 2, 3, 4

INSTRUCTION CLOCHE VAPEUR

■ Les pièces de la Cloche vapeur



ATTENTION :

- Le four et la cloche vapeur est très chaud après une cuisson
- Utilisez des gants de cuisine pour manipuler les aliments.

Astuce : Vous pourrez cuire une petite quantité d'aliment plus rapidement qu'une grande quantité. Un aliment uniforme sera cuit plus homogènement

■ Utilisation de la Cloche Vapeur



■ Instruction de sécurité importantes

- Ne pas utiliser la cloche vapeur avec d'autres produits.
- Ne pas mettre en marche l'appareil sans placer de l'eau ou des aliments à l'intérieur.
- Avant d'utiliser la cloche vapeur, versez la quantité d'eau requise dans le plat vapeur (environ 200 ~300ml). Une quantité insuffisante d'eau peu endommager le four et provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser la cloche vapeur pour des raisons autre que ceux décrites dans ce manuel. Ceci n'est pas conçu pour des usages industriels ou expérimentals en laboratoire.
- Ne pas mettre en marche le four avec une cloche vapeur endommagée.
- Ne pas utiliser la cloche vapeur sans la cloche ou le plat vapeur
- Veillez à placer la cloche sur le plat vapeur correctement
- Ne pas toucher le four ou la cloche vapeur sans mettre de gant de cuisine. La température élevé de ces éléments peut provoquer des brûlures
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Les oeufs et marrons peuvent exploser à la cuisson sans la cloche et la grille vapeur.
- Lire et suivre attentivement les instructions sur la cloche vapeur.

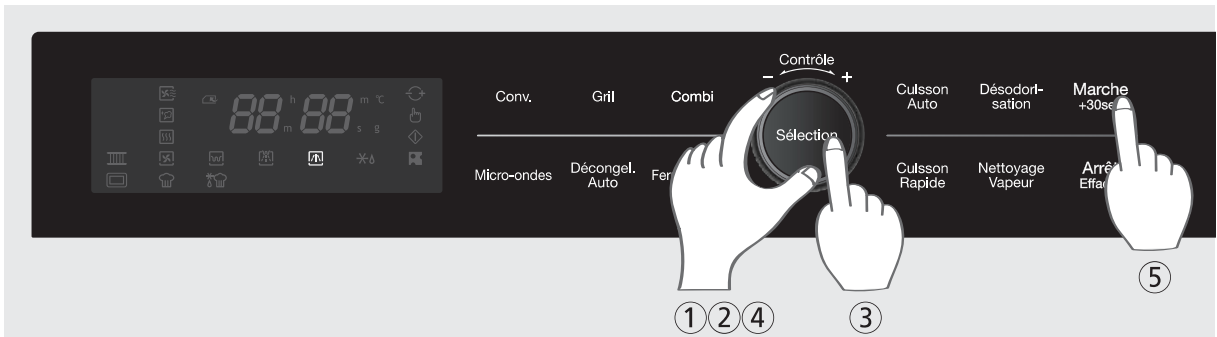
■ Soins et nettoyage de l'appareil

- Ne pas utiliser de produit nettoyant ou solvant abrasif.
- Nettoyer l'appareil avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas laisser la Cloche vapeur dans l'eau trop longtemps.
- Ne pas laisser la Cloche vapeur près d'un gas chaud ou d'un brûleur ou un four extrêmement chaud.

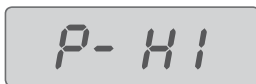
Cuisson vapeur (avec la fonction micro-ondes)



Cette fonction vous aide à mieux cuire à la vapeur vos aliments avec la cloche vapeur.
Veillez à verser environ 200 à 300ml d'eau dans le plat vapeur et placer la cloche vapeur au milieu du four.



1. Appuyez la touche Micro-ondes directement, ou tournez la molette de contrôle pour sélectionner la cuisson micro-ondes puis appuyez sur **Select**.



2. Choisissez la puissance maximale en tournant la molette de contrôle .

3. Appuyez sur le bouton **Select**



4. Tournez la **molette de contrôle** pour ajuster le temps de cuisson. (**exemple**: 10 minutes de temps de cuisson.)
Voir le tableau des options de cuisson vapeur (page suivante)

5. Appuyez sur le bouton **Démarrer/+30sec**.



6. L'écran affichera "**End**" à la fin de la cuisson accompagné d'un bip sonore.

AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

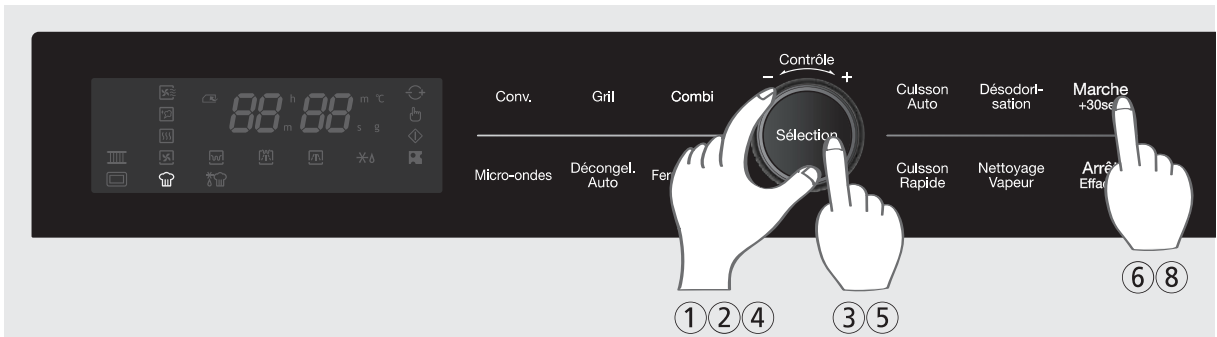
REMARQUE: • Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250° C sans aliments pendant environ 10 minutes.
• Le ventilateur d' refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.
L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.




Programme de cuisson à vapeur

No	Steam Cook Menu	Quantité	Method	Cookware
1	Brocoli, chou-fleur	300g	Rincez et nettoyez les légumes. Coupez en morceaux de forme ou taille similaire. Versez 200 à 300 ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les ingrédients. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	Steam bowl on the bottom
2	Carottes	400g	Rincez et nettoyez les carottes. Coupez en morceaux de forme ou taille similaire. Versez 200 à 300 ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les ingrédients. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	
3	Chou	500g	Rincez et nettoyez le chou. Taillez le. Versez 500 ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les ingrédients. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	
4	Oeufs	8 pcs	Versez 200 à 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les oeufs au centre du plat. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	
5	Filet de poisson	500g	Rincez et nettoyez les filets. Ajoutez du sel, des herbes, du poivre et du jus de citron. Versez 200 à 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les ingrédients. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	
6	Poitrine de poulet	500g	Rincez et nettoyez les filets de poulet. Ajoutez du sel, des herbes et du poivre. Versez 200 à 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les ingrédients. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	
7	Raviolis vapeur	20 pcs	Versez 200 à 300ml d'eau dans le plat vapeur. Placez la grille vapeur sur le plat vapeur et mettez les ingrédients. Recouvrez le tout avec la cloche et placez le tout au milieu du four.	

CUISSON AUTOMATIQUE

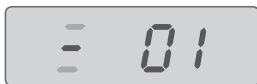
Cette fonction vous permet d'automatiser simplement la cuisson d'une variété de plats classiques.



1. Appuyez sur la touche **Cuisson Auto**  ou tournez la **molette de contrôle**  pour sélectionner **Cuisson Auto**  puis appuyez sur **Select**.

2. Tournez la **molette de contrôle**  pour sélectionner le menu CUISSON AUTOMATIQUE.
(exemple : Porc Rôti)

- Trois petites barres horizontales s'allument sur la gauche de l'affichage et l'une d'elle clignote.
- Ceci signifie un indicateur de l'endroit où un plateau métallique et un gril sont posés.
- Si la seconde barre clignote, ceci signifie qu'un accessoire désigné est supposé être posé sur le second niveau dans le four.



3. Appuyez sur **Sélection** button.

4. Tournez la **molette de contrôle**  pour définir le poids.
(exemple : 800 g)

Référez-vous au tableau du menu de cuisson automatique sur la page suivante.

5. Appuyez sur **Sélection** button.

- Dans cette procédure, vous pouvez ajouter ou soustraire le temps de cuisson supplémentaire au ou du temps de cuisson automatique en tournant la **Molette de Contrôle**.



6. Appuyez sur la touche **Marche/+30sec**.

- Le temps de cuisson est automatiquement déterminé par le poids.

7. Ouvrez la porte après le signal sonore puis retournez l'aliment.

8. Fermez la porte puis appuyez la touche **Marche/ +30sec** encore une fois.

- L'affichage indique "Fin" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée



AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.
L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

Diagramme des Menus de Cuisson auto

NON	Menu de Cuisson Automatique	Poids Minimum	Poids Maximum	Mesure de Poids
1	PORC RÔTI	800 g	1800 g	100 g
2	ROSBEEF	800 g	1800 g	100 g
3	POULET RÔTI	800 g	1500 g	100 g
4	POISSON AU FOUR	300 g	900 g	100 g
5	LÉGUMES FRAIS	200 g	500 g	50 g
6	MORCEAUX DE POULET	300 g	800 g	100 g

NON	Menu de Cuisson Automatique	Température de Départ.	Méthode	Ustensiles de cuisine	Fonctions
1	PORC RÔTI	Température de départ.	<ol style="list-style-type: none"> Liez le rôti et donnez-lui une forme harmonieuse. Disposez la viande sur le plat. Badigeonnez avec un peu d'huile. Disposez le rôti de manière à ce que la graisse soit vers le gril sur le plateau métallique. Faites cuire en "CUISSON AUTOMATIQUE - RÔTI DE PORC ou ROSBEEF". Retirez du four. Égouttez l'excès de jus. Laissez reposer sur du papier aluminium pendant 10 minutes avant de servir. 	Gril du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
2	ROSBEEF				
3	POULET RÔTI	Température de départ.	<ol style="list-style-type: none"> Lavez et séchez le poulet. Liez les pattes à l'aide d'une ficelle. Percez la peau plusieurs fois juste en dessous des pattes. Badigeonnez le poulet avec du beurre. Placez le poulet de manière à ce que le filet soit sur le plateau métallique. Faites cuire en "CUISSON AUTOMATIQUE - POULET RÔTI". Retirez du four. égouttez l'excès de jus. Assaisonnez avec du sel si nécessaire. Laissez reposer sur du papier aluminium pendant 10 minutes avant de servir. 	Plateau métallique sur le premier niveau	Mode combiné
4	POISSON AU FOUR	Température de départ.	<ol style="list-style-type: none"> Tous les poissons frais (sauf le poisson en beignet ou pané) peuvent être cuits entiers, en filets ou en steaks. Disposez le poisson préparé dans un plat nappé de beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre, aspergez de jus de citron et badigeonnez légèrement avec du beurre. Ne couvrez pas le plat. Disposez sur le plat sur le gril sur le plateau métallique. Faites cuire en mode "CUISSON AUTOMATIQUE - POISSON AU FOUR". 	Gril du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
5	LÉGUMES FRAIS		<ol style="list-style-type: none"> Lavez et taillez. Disposez les légumes apprêtés dans un récipient approprié. Aspergez de 4 à 5 cuillerées d'eau. Couvrez avec un film alimentaire percé ou un couvercle. Placez sur le plat sur le plateau métallique. Faites cuire en mode "CUISSON AUTOMATIQUE - LÉGUMES FRAIS". <p>* Pour de meilleurs résultats, émincez les légumes à taille égale.</p>	Plateau métallique sur le premier niveau	Micro-ondes uniquement
6	MORCEAUX DE POULET .		<ol style="list-style-type: none"> Disposez les morceaux de poulet sur le gril sur le plateau métallique. Faites cuire en "CUISSON AUTOMATIQUE – MORCEAUX DE POULET". Lors du bip sonore, retournez les aliments. Puis appuyez sur départ pour continuer la cuisson. Après la cuisson, reposez couvert d'aluminium pendant 2~5 minutes. 	Gril du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné

CUISSON RAPIDE

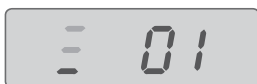
Cette fonction vous permet d'automatiser simplement la cuisson d'une variété de plats instantanés.



1. Appuyez sur la touche **Cuisson Rapide**  ou tournez la **molette de contrôle**  pour sélectionner **Cuisson Rapide**  puis appuyez sur **Select**.

2. Tournez la **molette de contrôle**  pour sélectionner le menu Cuisson rapide.
(exemple : Hamburger congelé)

- Trois petites barres horizontales s'allument sur la gauche de l'affichage et l'une d'elle clignote.
- Ceci signifie un indicateur de l'endroit où un plateau métallique est posé.
- Si la première barre clignote, ceci signifie qu'un accessoire désigné est supposé être posé sur le premier niveau dans le four.



3. Appuyez sur **Sélection** button.



4. Tournez la **molette de contrôle**  pour entrer la quantité à cuire.
Référez-vous au tableau du menu de cuisson rapide sur la page suivante.

5. Appuyez sur **Sélection** button.

- Dans cette procédure, vous pouvez ajouter ou soustraire le temps de cuisson supplémentaire au ou du temps de cuisson automatique en tournant la Molette de Contrôle.



6. Appuyez sur **Start/+30sec** button.

Le temps de cuisson est automatiquement déterminé par le poids.

7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée



AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE: • Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.
L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

Diagramme des Menus de Cuisson Rapide

Non	Menu Cuisson Rapide	Poids Minimum	Poids Maximum	Mesure de Poids
1	HAMBURGER CONGELÉ	1 pièce	4 pièce	1 pièce
2	SAUCISSE	100 g	500 g	100 g
3	POMME DE TERRE AU FOUR	1 pièce	5 pcs	1 pièce
4	PIZZA SURGELÉE	100 g	700 g	50 g
5	LÉGUMES SURGELÉS	200 g	500 g	50 g

Non	Menu Cuisson Rapide	Poids	Méthode	Ustensiles de cuisine	Fonctions
1	Hamburger Congelé	1 pièce à 4 pièces	Retirez-les de leur emballage et enveloppez-les dans une serviette en papier. Placez les Hamburgers directement sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Plateau métallique sur le premier niveau	Micro-ondes uniquement
2	Saucisse	100 g à 500 g	Nettoyez les saucisses et percez les avec une fourchette. Disposez les saucisses sur le gril sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Retournez-les quand le four fait un bip sonore.	Gril du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
3	Pommes de Terre au four	1 pièce à 5 pièces	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 200 à 250 g. Lavez-les puis percez-les avec une fourchette. Disposez les pommes de terre sur le gril sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Gril du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
4	Pizza Surgelée	100 g à 700 g	Retirez-la de son emballage. Disposez la pizza sur le gril sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Gril du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
5	Légumes Surgelés	200 g à 500 g	Placez dans un récipient de taille convenable. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film alimentaire percé ou un couvercle. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Remuez après la cuisson. * Les légumes surgelés peuvent être cuits sans ajouter d'eau si vous les préférez ainsi.	Plateau métallique sur le premier niveau	Micro-ondes uniquement

CUISSON MICRO-ONDES



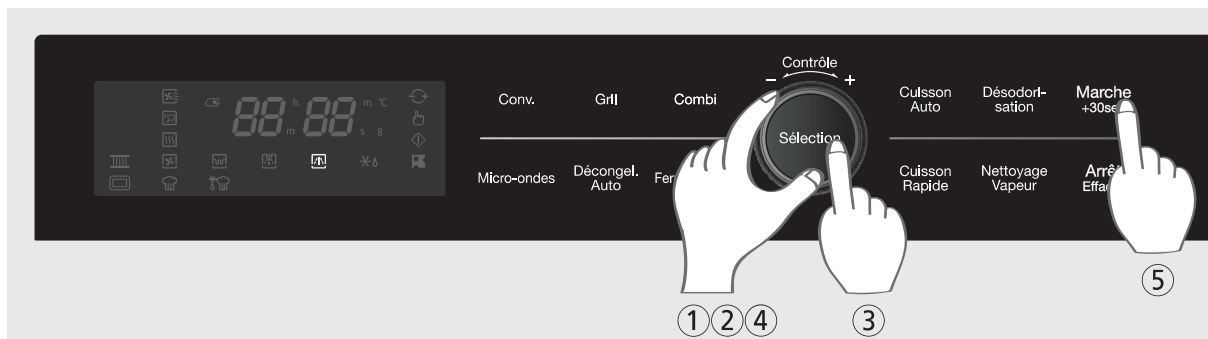
Cette fonction vous permet de cuire les aliments avec l'énergie micro-ondes. Vous pouvez changer le niveau de puissance micro-ondes de P-00 à P-HI. Chaque niveau de puissance fournit à l'énergie micro-ondes un certain pourcentage. P-HI signifie que le four cuit les aliments à pleine énergie micro-ondes. P-90 signifie que le four cuit les aliments à 90 % d'énergie micro-ondes.

Un réglage élevé cuira plus vite mais les aliments peuvent nécessiter d'être remuer, tourner ou retourner plus fréquemment.

Un réglage inférieur cuira plus uniformément et nécessitera moins de remuer ou tourner les aliments.

Si le four a été chauffé après la cuisson au gril, la cuisson par convection, ou la cuisson combinée, il peut devoir être refroidi avant la cuisson micro-ondes. N'utilisez jamais le four sans aliment à l'intérieur en cuisson micro-ondes. Ceci peut causer un incendie.

Conseils : 1) Lisez ce manuel. Il contient des instructions pour vous aider à utiliser et maintenir le fonctionnement approprié de votre four micro-ondes.
2) Si vous ouvrez la porte durant la cuisson micro-ondes, le four arrête de fonctionner immédiatement. Puis si vous appuyez sur le bouton Départ, il recommence à fonctionner. Ou si vous appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation, le processus de cuisson est annulé.



- Appuyez sur la touche **Cuisson Micro-ondes** ou tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner **Cuisson Micro-ondes** puis appuyez sur **Select**.
- Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant la molette de contrôle jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche.
(**exemple:** pour une cuisson au niveau de puissance maximum)
- Appuyez sur **Sélection** button.
- Tournez la **Molette de Contrôle** pour entrer le temps de cuisson.
(**exemple:** 10 minutes de temps de cuisson.)
Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes dans la Cuisson micro-ondes.
- Appuyez sur **Start/+30sec** button.
- L'affichage indique que "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée



Tableau de niveau de puissance

Niveau de puissance	pourcentage	Sortie	Niveau de puissance	pourcentage	Sortie
P-HI	100%	800W	P-40	40%	320W
P-90	90%	720W	P-30	30%	240W
P-80	80%	640W	P-20	20%	160W
P-70	70%	560W	P-10	10%	80W
P-60	60%	480W	P-00	0%	0W
P-50	50%	400W			

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.
Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la cuisson Micro-ondes.

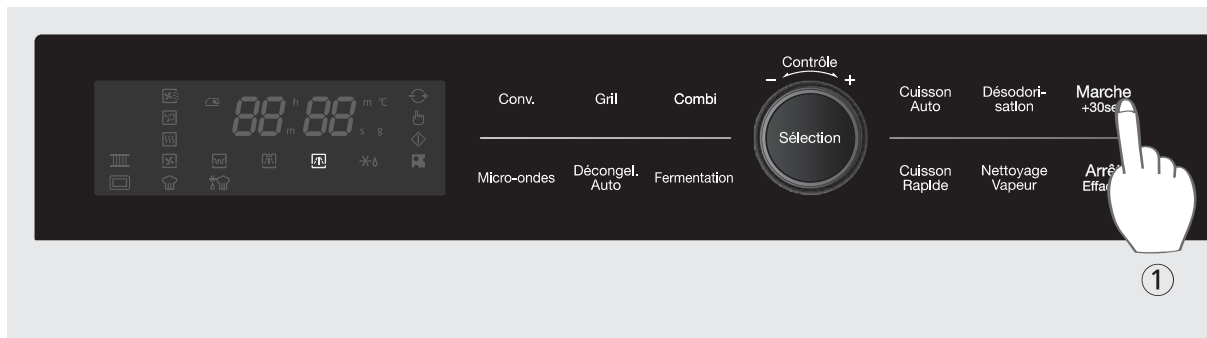
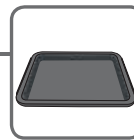
REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en Cuisson par convection à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "Froid" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON RAPIDE

Cette fonction vous permet de cuire immédiatement à pleine puissance de l'énergie micro-ondes uniquement. Elle peut être utilisée comme cuisson rapide pendant 30 secondes.

Vous pouvez alors ajouter 30 secondes au décompte de temps chaque fois que vous appuyez sur Départ. Le temps de cuisson maximum est de 5 minutes.



1. Appuyez sur **Start/+30sec** button.

L'affichage indique **"30s"**.

Et le four démarre immédiatement.

(**exemple:** lorsque vous appuyez sur la touche Départ cinq fois.)



2. L'affichage indique **"Fin"** et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.

Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation automatique.

REMARQUE:

• Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.

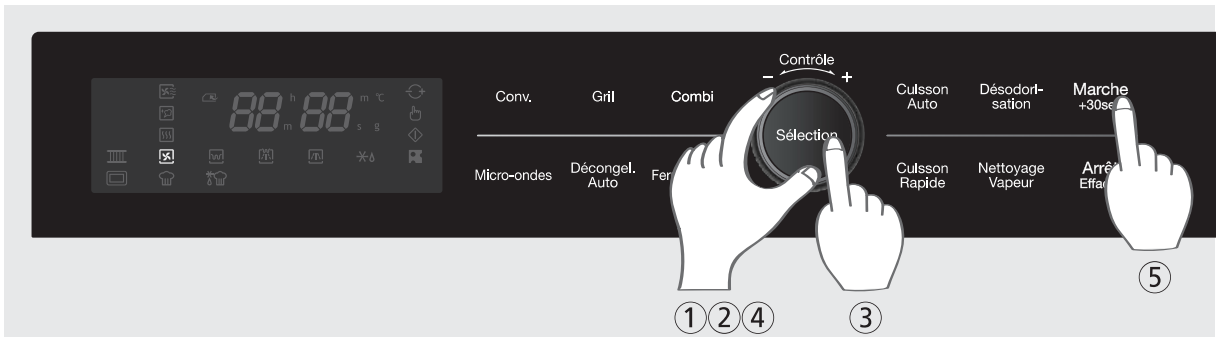
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.

L'affichage indiquera **"Froid"** et **"0"** ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON PAR CONVECTION (Sans Préchauffage)

Cette fonction vous permet de cuire les aliments de la même manière que dans un four ordinaire.



1. Appuyez sur la touche **Cuisson par convection** ou tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner **Cuisson par convection** puis appuyez sur **Select**.



2. Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner la température. (exemple: 180 °C)

Séquence de température
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C →

3. Appuyez sur **Sélection** button.



4. Tournez la **molette de contrôle** pour entrer le temps de cuisson. (exemple: 1 heure)
Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 2 heures dans la Cuisson par convection.

5. Appuyez sur **Start/+30sec** button.



6. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

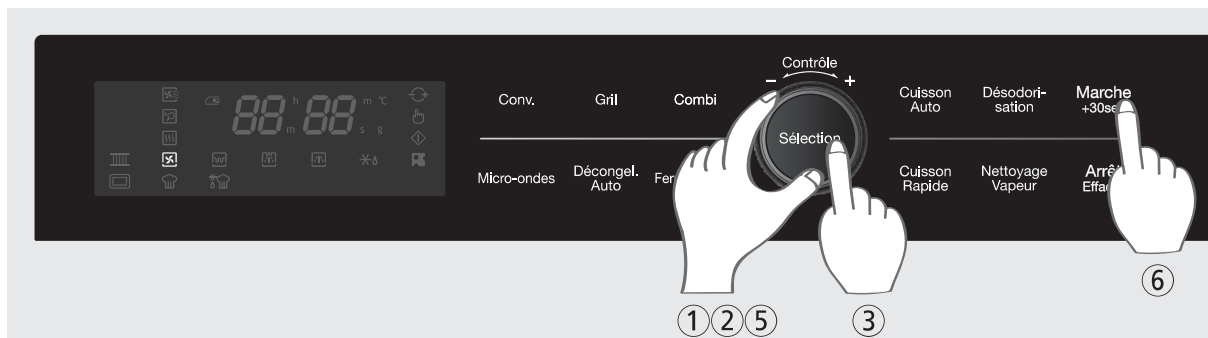
REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.
L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON PAR CONVECTION (Avec Préchauffage)

Pour la cuisson à la convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de faire cuire des aliments. La durée de préchauffage maximum est de 30 minutes.

Si la cuisson ne démarre pas immédiatement après le préchauffage, le voyant de préchauffage continuera de clignoter et la température du four préchauffé s'affichera. Elle sera maintenue pendant 15 minutes; puis il s'éteindra automatiquement.



- Appuyez sur la touche **Cuisson par convection** .
ou tournez la molette de contrôle pour sélectionner **Cuisson par convection** puis appuyez sur **Select**.



- Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner la température.
(**exemple:** 110 °C)

Séquence de température

180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 100°C → 110°C → 120°C → 130°C →
140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C →

- Appuyez sur **Start/+30sec** button.
La température de préchauffage est indiquée dans l'affichage.
Le four va commencer à préchauffer.

- Lorsque le four aura atteint la température de préchauffage, le four émettra un bip et la température de préchauffage clignotera dans l'affichage.
Puis, ouvrez la porte et placez vos aliments dans le four.



- Tournez la **molette de contrôle** pour entrer le temps de cuisson.
(**exemple:** 1 heure)
Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 2 heures dans la Cuisson par convection.

- Appuyez sur **Start/+30sec** button.



- L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée

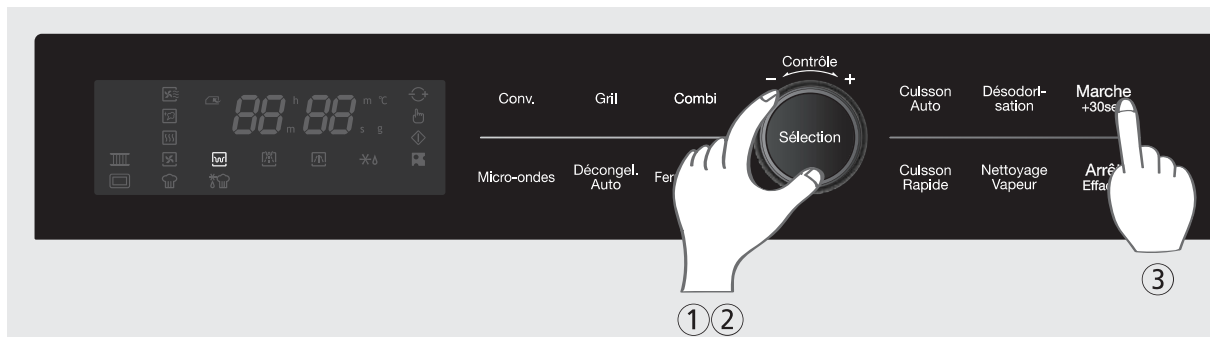
AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.
L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON AU GRIL

La fonction Gril permet de réchauffer et de dorer des aliments sans utiliser l'énergie micro-ondes.



1. Appuyez sur la touche **Cuisson au gril** ou tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner **Cuisson au gril** puis appuyez sur **Select**.



2. Tournez la **Molette de Contrôle** pour entrer le temps de cuisson.

(exemple: 1 heure de temps de cuisson.)

Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes dans la Cuisson au gril.

3. Appuyez sur **Start/+30sec** button.



4. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée

Conseils: Disposez les aliments sur le gril sur le plateau métallique. Ceci permet aux aliments d'obtenir une jolie apparence.

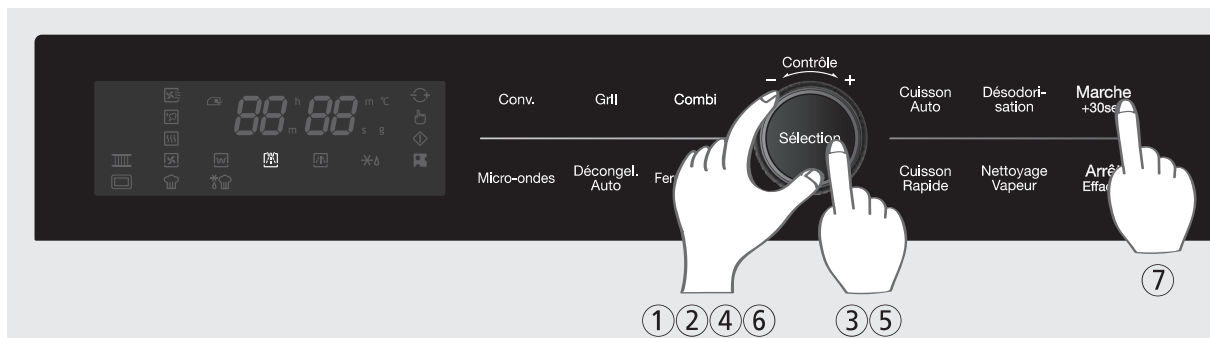
AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON COMBINÉE

Cette fonction vous permet de combiner la convection à la cuisson aux micro-ondes pour cuire rapidement des plats traditionnels comme le gratin et des grillades. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur. Les plats en verre et en céramique sont l'idéal dans la mesure où ils laissent les micro-ondes pénétrer uniformément.



1. Appuyez sur la touche Cuisson combinée ou tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner **Cuisson combinée** puis appuyez sur **Select**.



2. Sélectionnez le niveau de puissance **combinée** en tournant la **Molette de Contrôle**.
(exemple: C-HI)



AFFICHAGE	Puissance micro-ondes
C-HI	50%
C-LO	30%
C-0	40%

3. Appuyez sur **Sélection** button.



4. Tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner la température.
(exemple: 180 °C)

Séquence de température
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C →

5. Appuyez sur **Sélection** button.



6. Tournez la **molette de contrôle** pour entrer le temps de cuisson.
(exemple: 30 minutes)

Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 1 heure dans la Cuisson combinée.

7. Appuyez sur **Start/+30sec** button.



8. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

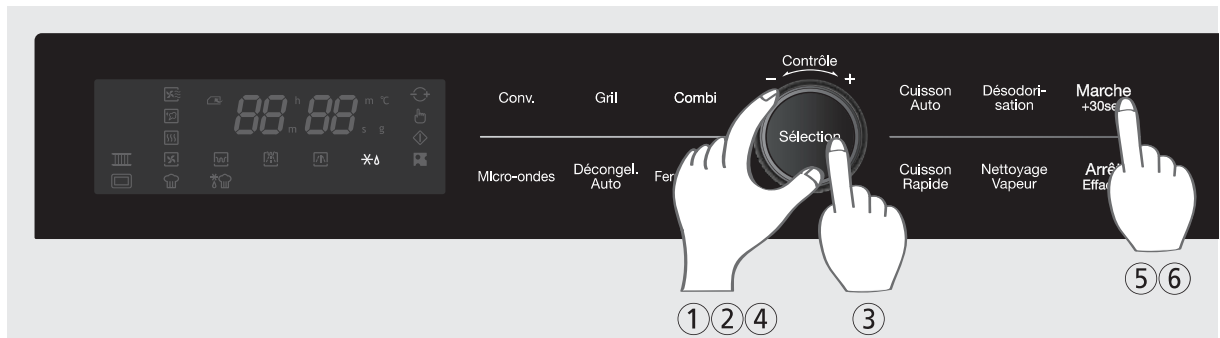
DÉCONGÉLATION (selon le poids avec fonction micro-ondes)



Le mode Décongélation selon le poids programme automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance afin que les aliments puissent décongeler uniformément.

Pendant la décongélation, le four émettra un bip sonore pour vous rappeler de vérifier les aliments.

Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur la touche **Start/+30sec** button.



1. Appuyez sur la touche **Décongel. Auto** *Δ ou tournez la **molette de contrôle** ↻ pour sélectionner **Décongel. Auto** *Δ puis appuyez sur **Select**.



2. Tournez la **molette de contrôle** ↻ pour définir "0 g" dans l'affichage.



3. Appuyez sur **Sélection** button.



4. Tournez la **molette de contrôle** ↻ pour entrer le poids.
(exemple: 1 000 g)
Vous pouvez entrer le poids d'aliments entre 200 et 3000 g.

5. Appuyez sur **Start/+30sec** button.
Le temps de cuisson est automatiquement déterminé par le poids.

6. Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur de nouveau sur la touche **Start/+30sec** button.



7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

AVERTISSEMENT:

Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.

Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation Automatique.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.

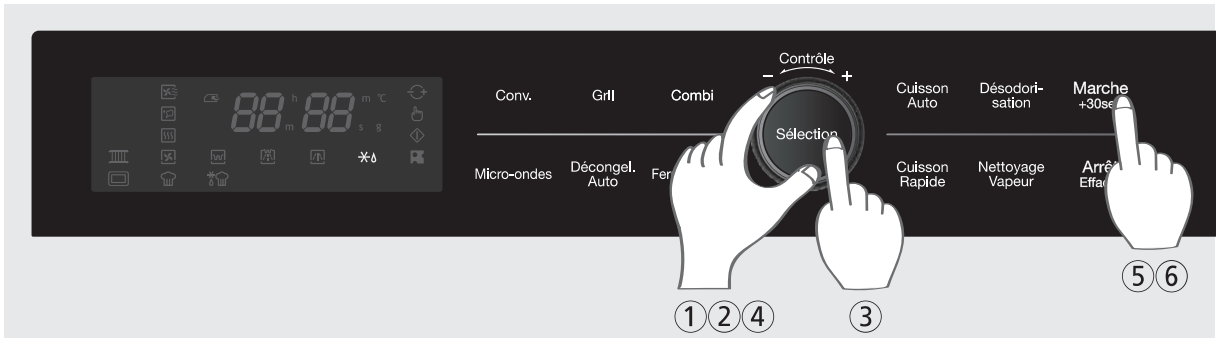
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.

L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

DÉCONGÉLATION (Décongélation minutée avec fonction Micro-ondes)

Pendant la décongélation, le four émettra un bip sonore pour vous rappeler de vérifier les aliments.
Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur la touche DÉPART.



1. Appuyez sur la touche **Dégel. Auto** *Δ ,
ou tournez la **molette de contrôle** ↻ pour sélectionner **Dégel. Auto** *Δ puis appuyez sur **Select**.



2. Tournez la **molette de contrôle** ↻ pour définir "0 s" dans l'affichage.



3. Appuyez sur **Sélection** button.



4. Tournez la **molette de contrôle** ↻ pour entrer le temps de décongélation (**exemple**: 11 minutes)
Vous pouvez entrer le temps de décongélation jusqu'à 60 minutes dans la Décongélation minutée.

5. Appuyez sur **Start/+30sec** button.

6. Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur de nouveau sur la touche **Start/+30sec** button.



7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.

Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation Automatique.

REMARQUE:

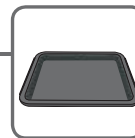
• Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.

Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

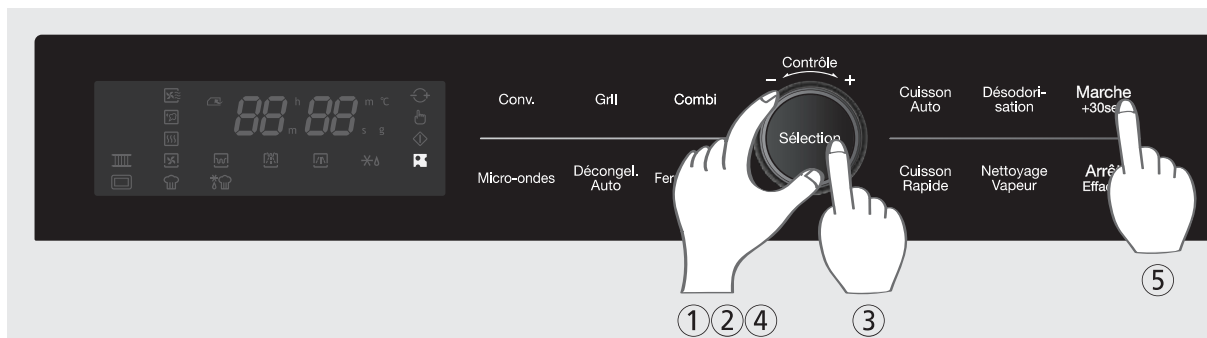
• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité.

L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

FERMENTATION



Cette fonction vous permet de fermenter les pâtes facilement.
Si la température est élevée à l'intérieur du four, elle peut réduire la qualité de la fermentation.
Vous devez alors refroidir le four à la température ambiante avant la fermentation.



1. Tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner **Fermentation** puis appuyez sur **Select**.



2. Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner la température.
(exemple: 40 °C)

Séquence de température
40°C → 45°C → 50°C → 35°C

3. Appuyez sur **Sélection** button.



4. Tournez la **Molette de Contrôle** pour entrer le temps de cuisson.
(exemple: 4 heures de temps de cuisson.)

Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 10 heures dans la Fermentation.

5. Appuyez sur **Start/+30sec** button.

Le four commence à fonctionner immédiatement.



6. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque l'opération est terminée.

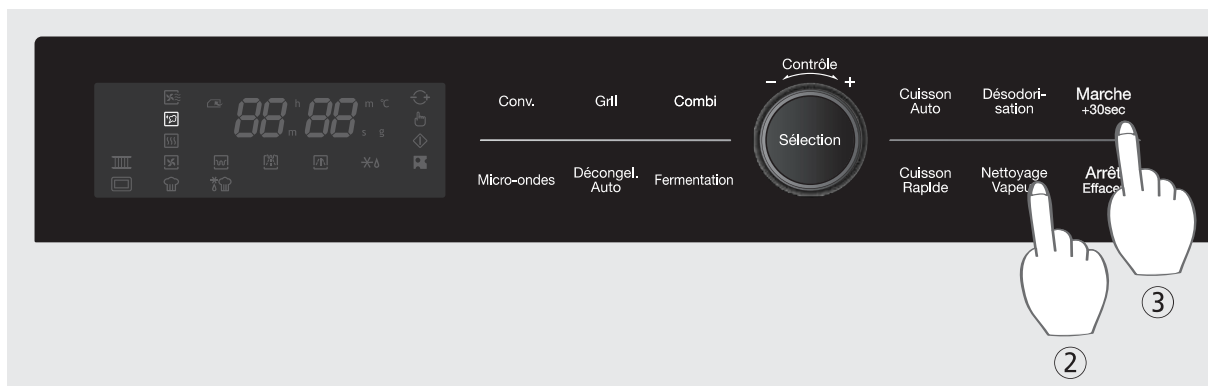
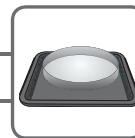
AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE :

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

Cette fonction vous permet de nettoyer l'intérieur du four.



1. Versez environ 200 cc d'eau dans une tasse ou un petit bol au milieu du plateau métallique sur le premier niveau du four.



2. Appuyez sur **Nettoyage à la vapeur** ou tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner **Nettoyage à la vapeur** .

3. Appuyez sur la touche **Marche/+30sec**.
Le four se met en marche immédiatement et cela pendant 15 minutes.



4. L'affichage indique "**porte**" et "**ouvrir**" alternativement pendant 5 minutes si l'opération est terminée.



5. Ouvrez la porte et essuyez la cavité interne avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT :

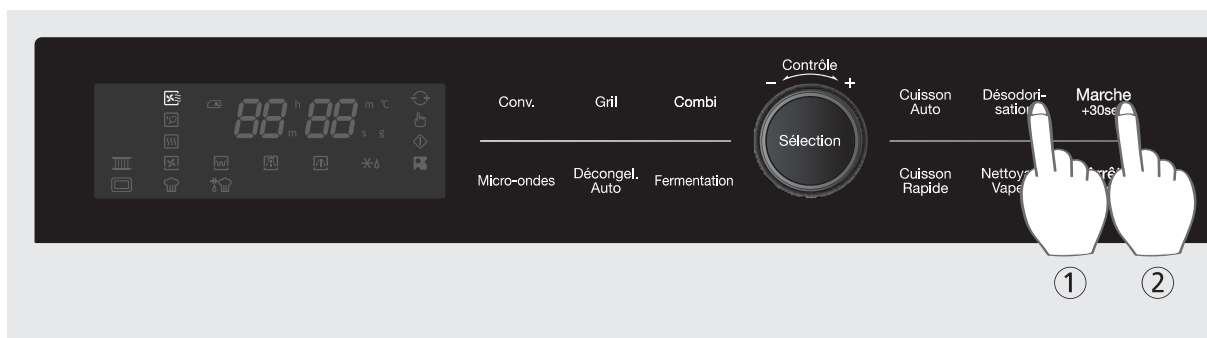
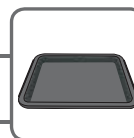
Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires. Ne pas contenir l'eau dans des bouteilles à goulot étroit. Même si le conteneur est ouvert, la pression peut s'accumuler. Ceci peut causer l'éclatement du conteneur, engendrant de possibles blessures. Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte pour nettoyer l'intérieur du four. La vapeur chaude peut causer des brûlures. Si possible, attendez un peu et ouvrez la porte après avoir terminé l'opération.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

Désodorisation

Le four a une fonction spéciale pour éliminer les odeurs dans le four.
Il est recommandé de placer un plateau métallique sur le premier niveau.



1. Appuyez sur la touche **Désodorisation**  ou tournez la **molette de contrôle**  pour sélectionner **Désodorisation** .

2. Appuyez sur la touche **Marche/+30sec**.
Le four se met en marche immédiatement et cela pendant 10 minutes.



3. L'affichage indique **"Fin"** et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

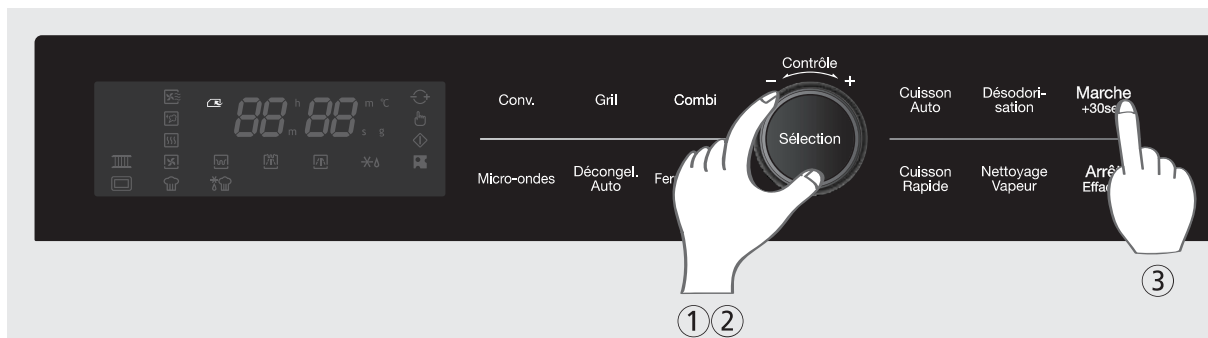
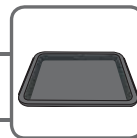
AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera **"Froid"** et **"0"** ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON EN MÉMOIRE

Vous pouvez enregistrer la cuisson micro-ondes utilisée fréquemment en mémoire.



1. Tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner la **cuisson en mémoire** puis appuyez sur **Select**.



2. Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner le nombre de mémoire. **(exemple: Lorsque vous sélectionnez la seconde mémoire)**

3. Appuyez sur **Start/+30sec** button.
Le four commence à fonctionner.



4. L'affichage indique **"Fin"** et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

Remarque: Lorsque le four sort de l'usine, la Cuisson en mémoire a été programmée comme suit. Mais vous pouvez changer le contenu de la cuisson en mémoire plus tard. (reportez-vous à la page suivante)

Non	Temps de cuisson	Niveau de puissance des micro-ondes
1	0:40	P-HI (100%)
2	1:20	P-HI (100%)
3	2:00	P-HI (100%)

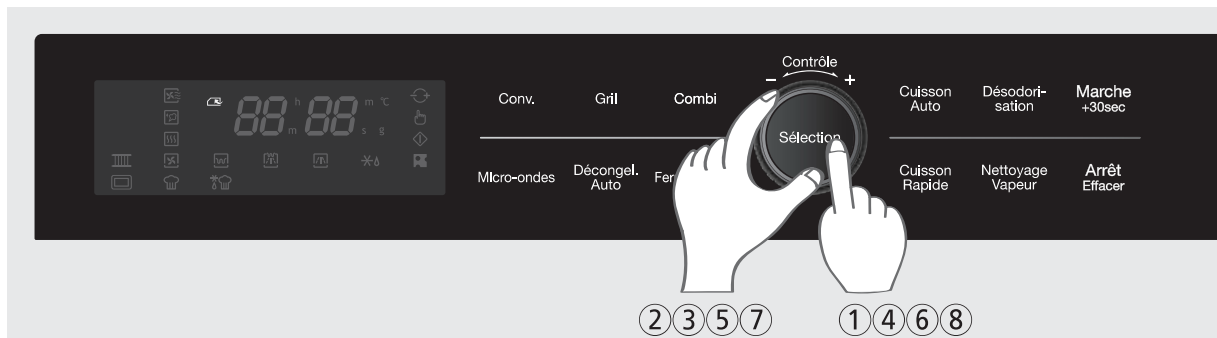
AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.
Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Cuisson en mémoire.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera **"Froid"** et **"0"** ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

RÉGLAGE DE LA CUISSON EN MÉMOIRE


Vous pouvez enregistrer la cuisson micro-ondes utilisée fréquemment en mémoire.

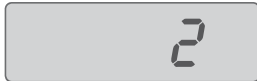


Exemple : Si vous voulez enregistrer 30 secondes de cuisson micro-ondes à pleine puissance dans la seconde mémoire...



1. Maintenez **Sélection** button enfoncée pendant 3 secondes
L'affichage indique "Fonc".

2. Tournez la **Molette de Menu** jusqu'à ce que l'affichage indique **Cuisson en mémoire** .



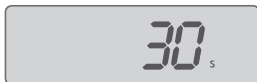
3. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour sélectionnez une mémoire.
(exemple: Lorsque vous sélectionnez la seconde mémoire)

4. Appuyez sur **Sélection** button.



5. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes.
(exemple: à pleine puissance)

6. Appuyez sur **Sélection** button.



7. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour entrer le temps de cuisson.

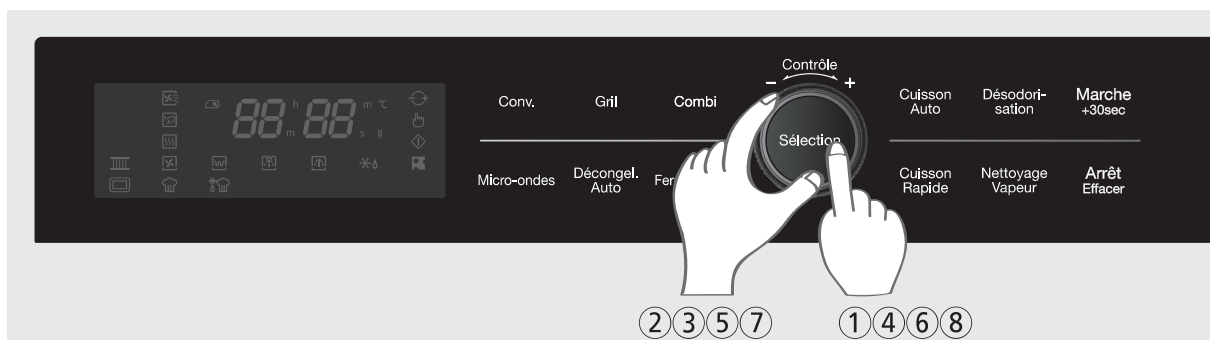
8. Appuyez sur **Sélection** button. Alors le réglage est terminé.

Remarque :

- Vous pouvez programmer trois cuissons en mémoire dans la mémoire.
- La cuisson micro-ondes est uniquement disponible pour la Cuisson en mémoire.
- Si l'alimentation est coupée, toutes les cuissons en mémoire stockées dans la mémoire sont perdues. Et elles seront changées aux cuissons en mémoire par défaut programmées à l'usine.

RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement du four, l'affichage indique "0" avec un son, Votre four a un système d'horloge multiple (12h/24h). Pour régler l'horloge, veuillez respecter la procédure suivante.

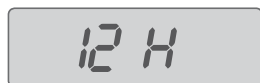



Exemple : Si vous voulez régler l'horloge sur 10:25 ...



1. Maintenez **Sélection** button enfoncée pendant 3 secondes
L'affichage indique "Fonc".

2. Turn the **Control Dial Knob**  until the display shows "0h 0m" and then press the **Select** button.



3. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour sélectionnez le format horaire.
"12H" signifie le format horaire de 12 heures.
"24H" signifie le format horaire de 24 heures.

4. Appuyez sur **Sélection** button.



5. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour entrer les heures actuelles.

6. Appuyez sur **Sélection** button.



7. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour entrer les minutes actuelle.

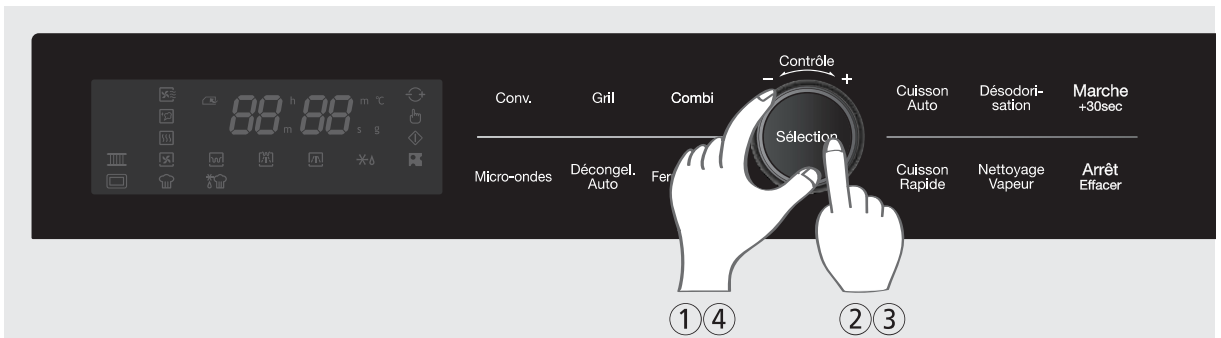
8. Appuyez sur la touche **Sélection** button. Alors le réglage est terminé.

Remarque:

- Si vous sélectionnez le format horaire de 12 heures, il vous permettra de régler l'horloge de 1:00 à 12:59.
- Si vous sélectionnez le format horaire de 24 heures, il vous permettra de régler l'horloge de 0:00 à 23:59.
- Durant le mode d'économie d'énergie, l'horloge est éteinte dans l'affichage.

Désactiver l'horloge

Cette fonction permet de désactiver l'horloge sur l'écran. L'écran affichera "0" une fois terminé.



Func

1. Appuyez pendant 3 secondes le bouton **Select**. L'écran affichera "**Func**".

0^h 0^m

2. Tournez la **molette de contrôle**  jusqu'à que l'écran affiche "**0h 0m**" puis appuyez sur **Select**.

off

3. Tournez la **molette de contrôle**  pour sélectionner l'option "**off**".

4. Appuyez sur **Select**. le paramétrage est terminé.

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le mode d'économie d'énergie permet d'économiser l'énergie en éteignant l'affichage lorsque le four ne fonctionne pas pendant une longue durée.

Si vous n'interagissez pas 10 minutes, le mode Économie d'énergie fonctionnera automatiquement pour éteindre l'affichage. Le mode d'économie d'énergie peut être annulé lorsque vous appuyez sur une touche, tournez la molette ou ouvrez la porte durant son fonctionnement.

RAPPEL

Pour vous rappeler que vous avez mis des aliments dans le four, le four affichera "Fin" et émettra un bip par minute pendant 5 minutes jusqu'à ce que vous l'ouvriez ou que vous appuyez sur n'importe quelle touche.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

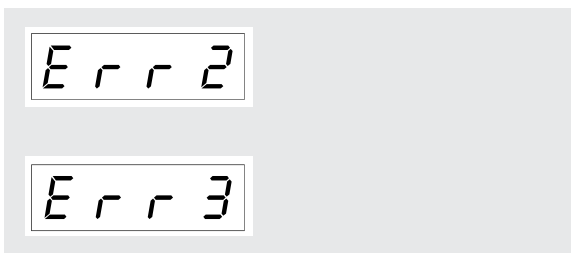
Vous pouvez verrouiller le panneau de commande contre l'utilisation accidentelle par des enfants.

Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, appuyez et maintenez enfoncée la touche Arrêt pendant environ 3 secondes. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, "Ver" s'affichera brièvement lorsqu'une touche est pressée.

POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHÉ

- Ouvrez la porte.
 - Le four s'arrête.
 - Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART/CUISSON RAPIDE**.
- Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.
 - Le four s'arrête.
 - Si vous voulez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur **ARRÊT/ANNULATION**.

MESSAGE ANORMAL



- La température du four est plus élevée que prévu ou le détecteur de température ne marche pas bien, le message "Err 2" s'affiche.
 - Débranchez le four et appelez notre service technique.
- Lorsque le détecteur de température est déconnecté, le message "Err 3" s'affiche.
 - Débranchez le four et appelez notre service technique.

FORMATION D'UN ARC

Si vous voyez un arc se former, appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.

La formation d'un arc, c'est l'expression spécifique aux micro-ondes pour décrire la présence d'étincelles dans le four. La formation d'un arc est provoquée par:

- Du métal ou du papier aluminium qui touche la paroi du four.
- Du papier aluminium non adapté aux contours des aliments (des bords retournés peuvent jouer le rôle d'antennes).
- Du métal, comme des fermoirs de sac congélation, des broches présentes dans la volaille, ou des plats à dorures dans un four micro-ondes.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques mises dans le four micro-ondes.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

La cuisson aux micro-ondes est dans une certaine mesure différente de la cuisson traditionnelle, le guide général suivant devrait être consulté à chaque utilisation de votre four à micro-ondes.

Si les aliments ne sont pas assez cuits

Vérifiez si :

- Vous avez choisi le bon niveau de puissance.
- La durée choisie est suffisante - les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température, du poids et de la densité des aliments, etc.
- Le récipient est approprié.

Si les aliments sont trop cuits, par ex. desséchés ou brûlés

Avant de cuire à nouveau, vérifiez si :

- Le niveau de puissance est trop élevé.
- La durée choisie était trop longue - Les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température, du poids et de la densité des aliments, etc.

Ce dont il faut se rappeler en procédant à la décongélation

- La forme de l'emballage affecte la durée de la décongélation. Les barquettes creuses rectangulaires décongèlent plus rapidement que les grosses barquettes. Séparer les morceaux à mesure qu'ils sont décongelés rend la décongélation plus simple.
- Couvrez les parties des aliments qui commencent à être trop chaudes avec des petits morceaux de papier aluminium.
- Pendant la décongélation, il est recommandé de légèrement dégeler les aliments et de laisser le processus s'achever durant le temps de repos.

La quantité de nourriture

Plus la quantité d'aliments préparés est importante, plus le temps de cuisson est long. Le principe de base est qu'une quantité de nourriture double requiert une durée de cuisson double. Si une pomme de terre nécessite quatre minutes de cuisson, il en faudra sept pour deux pommes de terre.

La température initiale des aliments

Plus la température des aliments placés dans le four à micro-onde est basse, plus la nourriture cuit lentement. Les aliments à température ambiante vont réchauffer plus vite que les aliments sortant du réfrigérateur.

La composition des aliments

Les aliments ayant un fort pourcentage de matières grasses et de sucre chauffent plus rapidement que les aliments ayant beaucoup d'eau. Les matières grasses et le sucre atteignent une température plus élevée que l'eau durant le processus de cuisson.

Plus les aliments sont volumineux, plus le temps de cuisson est long. Les aliments "Très volumineux" mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments plus légers et plus poreux, à l'instar des génoises.

La taille et la forme

Les morceaux d'aliments plus petits cuisent plus vite que les morceaux plus grands, et les morceaux d'aliment uniformes cuisent plus vite que les aliments ayant des formes irrégulières.

Avec les aliments ayant des formes irrégulières, plus les morceaux sont minces, plus vite ils cuisent. Placez les ailes et les pattes de poulet les plus minces au milieu du plat.

Mélanger et retourner les aliments

Mélanger et retourner les aliments, ce sont des techniques autant utilisées en cuisson ordinaire qu'avec le four à micro-ondes pour répartir rapidement la chaleur du centre du plat vers les bords afin d'éviter une surcuisson.

Couvrir les aliments aide :

- À réduire les éclaboussures
- À réduire le temps de cuisson
- À retenir la vapeur des aliments

Tout couvercle laissant passer les micro-ondes est convenable - Voir ci-dessus "Quels ustensiles peuvent être utilisés dans le four ?"

Le relâchement de la pression dans les aliments

Beaucoup d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être percés avec une fourchette ou une pique afin de relâcher la pression et d'empêcher qu'ils n'exploient, dans la mesure où ils accumulent de la vapeur durant la cuisson. Cela concerne les pommes de terre, les gésiers de poulet, les saucisses, les jaunes d'œuf, et certains fruits.

Temps de repos

Laissez toujours les aliments se reposer quelque temps après l'extinction du four. Le temps de repos après la décongélation, la cuisson/le réchauffage améliore le résultat dans la mesure où la température pourra être répartie équitablement sur l'ensemble des aliments.

Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire après que le four ait cessé d'émettre des micro-ondes. Ils ne cuisent plus dans le four à micro-ondes, mais sous l'effet de la conduction de la chaleur résiduelle vers le cœur des aliments.

La durée du temps de repos dépend de la quantité et du volume des aliments. Elle peut parfois correspondre au temps qu'il faut pour retirer les aliments et les servir à table. Cependant, si les aliments sont volumineux et denses, le temps de repos peut prendre jusqu'à 10 minutes. Pendant le 'repos', la température interne des aliments peut monter de 8°C, et c'est à ce moment là que la nourriture finit de cuire.

La disposition des aliments

Elle se fait de plusieurs manières lors de la cuisson aux micro-ondes, afin que la cuisson soit uniforme.

Si vous faites cuire plusieurs pièces d'une même denrée, par exemple des pommes au four, disposez-les en anneaux pour une cuisson uniforme. Lorsque vous faites cuire des denrées alimentaires ayant des formes irrégulières ou épaisses, disposez les plus petites ou fines portions vers le centre du plat, où ils chaufferont en dernier.



Les aliments ayant des formes irrégulières comme le poisson doivent être disposés de manière à ce que la queue pointe vers le centre du four.

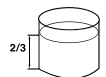
Si vous avez conservé un repas dans le réfrigérateur ou si vous "mettez" un repas dans un récipient pour le réchauffer, disposez les morceaux les plus épais et volumineux vers l'extérieur du plat et les plus fins et moins volumineux au milieu.



Placez les tranches de viande fines les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches les plus épaisses, par exemple les pains de viande et les saucisses doivent être placées côte à côte. Les jus de rôti ou sauces doivent être réchauffés dans des récipients séparés.



Les jus de rôti ou sauces doivent être réchauffés dans des récipients séparés.



Choisissez un récipient grand et étroit plutôt que court et évasé. Lorsque vous réchauffez des jus de rôti, des sauces ou des soupes, ne remplissez pas plus des 2/3 du récipient.



Lorsque vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, cela empêche qu'il y ait des craquelures.

Couvrez la queue et la tête à l'aide de papier aluminium afin d'éviter une surcuisson, mais veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les bords du four.



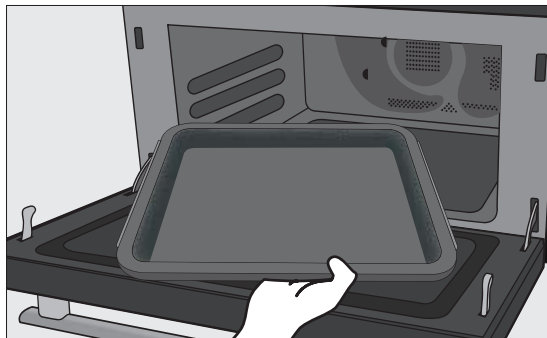
ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.

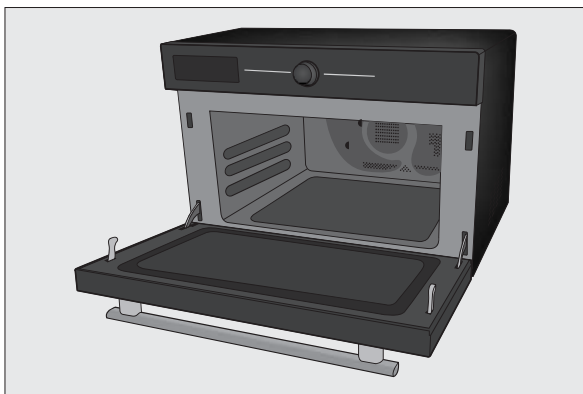
Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

- 1** Éteignez le four avant de le nettoyer.
- 2** Faites en sorte que la cavité du four soit toujours propre. Lorsque de la nourriture éclabousse ou qu'un liquide se répand sur les parois du four, essuyez avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux si le four est très sale. L'usage d'un détergent décapant ou abrasif n'est pas recommandé.
- 3** La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Afin d'éviter d'endommager les éléments électriques à l'intérieur du four, l'eau ne doit jamais s'infiltrer entre les grilles de ventilation.
- 4** si le Panneau de Commandes est mouillé, essuyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergent décapant ou abrasif sur le Panneau de commandes.
- 5** Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four ou autour de la porte, essuyez avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes se trouve dans une atmosphère humide, et cela n'indique en aucun cas une défaillance de l'appareil.

- 6** N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur dans le four.



GARDER UN FOUR PROPRE



À L'INTÉRIEUR DU FOUR

Les trois parois et la base interne du four sont en acier inoxydable.

Pour un nettoyage facile, essuyez les salissures et les éclaboussures à mesure qu'elles tombent dans le four, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et d'un détergent doux.

Rincez la cavité du four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide ; après le nettoyage, séchez à l'aide d'un chiffon doux. Séchez avec un chiffon doux.

Ces parties peuvent également être nettoyées avec un tampon à récurer en plastique ou en nylon, de préférence Téflon et Silverstone*.

Pour les salissures persistantes, utilisez un produit d'entretien doux et non abrasif. Utilisez uniquement sur les parties en acier inoxydable.

LA SURFACE SUPÉRIEURE

Le grill est fait de deux tubes de quartz sur sa surface supérieure. En raison de leur fragilité, évitez de les presser ou de les serrer fort. N'enlevez pas les éléments du grill pour nettoyer la surface.

Mise en garde

De même que le four ordinaire chauffe, ce four chauffera grâce aux fonctions du grill ou en mode combiné avec les micro-ondes. Les enfants doivent être surveillés quand ils utilisent le four.

PORTE

Quand la porte du four est chaude, les éclaboussures et les salissures doivent être nettoyées avec un chiffon ou une éponge humide savonneuse. Rincez à l'eau et essuyez avec un chiffon.

Si de la vapeur ou de la condensation apparaissent autour de cette zone, essuyez à l'aide d'un chiffon. Ceci peut arriver quand le four est en marche dans une atmosphère humide, et avec des aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal lors de la cuisson au four à micro-ondes.

Remarque:

- Bien que le four soit fourni avec des caractéristiques sûres, il est important de respecter ce qui suit :
- 1. Il est important de ne pas retirer ou détériorer les verrous de sécurité.
- 2. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler des résidus sur les jointures. Essuyez souvent les jointures avec un détergent doux. Rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ou feutres abrasifs.
- 3. Lorsqu'elle est ouverte, la porte ne doit être soumise à aucune pression, par exemple, un enfant ou une autre charge s'accroche à la porte ouverte, et la porte serait endommagée, le four pourrait de plus tomber et blesser quelqu'un. Ne faites pas fonctionner un four endommagé avant qu'il n'ait été réparé par un technicien qualifié. Il est particulièrement important que le four se ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage à:
 - 1) Porte (pliée)
 - 2) Gonds et crochets (cassés ou desserrés)
 - 3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- 4. Seul un technicien de dépannage compétent peut réviser ou réparer l'appareil.
- 5. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
- 6. Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

EXTÉRIEUR

PANNEAU DE COMMANDE

Nettoyez cette zone avec délicatesse. Ne nettoyez le panneau qu'avec un chiffon légèrement humide. Essuyez. Ne grattez pas cette zone et n'y appliquez aucun produit chimique. Évitez d'utiliser trop d'eau.

LA SURFACE EXTÉRIEURE

La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Évitez l'usage de tout produit détergent ou abrasif.

Remarque:

- N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUIT NETTOYANT SPÉCIAL FOUR POUR LE NETTOYER. Cela endommagerait les surfaces internes ou externes du four.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
- Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

AVANT DE DEMANDER À ÊTRE DÉPANNÉ

Vous pourrez souvent réparer vous-même certains problèmes.

Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne pas bien, repérez le problème dans le tableau ci-dessous et essayez d'appliquer les solutions indiquées pour chaque problème.

Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne toujours pas bien, contactez le Centre de Dépannage le plus proche.

Remarque :

Il est normal que de la vapeur se forme autour de la porte pendant la cuisson. La porte ne scelle totalement l'intérieur du four, mais sa forme spécifique contribue à la sécurité de l'appareil.

Précaution:

1. N'essayez pas de mettre un four vide en marche, cela l'endommagerait.
2. L'arrière du four étant doté d'une sortie d'air, installez le four de manière à ne pas bloquer la sortie.
Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne toujours pas bien, contactez le Centre de Dépannage le plus proche.

PROBLEME

Le four ne démarre pas	X	X	X	X									
Formation d'arc ou étincelles					X	X							
Aliments inégalement cuits					X		X	X	X				
Aliments surcuits										X			
Aliments pas assez cuits					X				X	X	X		
Mauvaise décongélation					X		X	X		X			X

SOLUTION

- Le bouton démarrer a-t-il été pressé ?
- Le câble d'alimentation est-il branché ?
- La porte est-elle fermée ?
- Réglez le temps de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.
- Ne mettez pas un four vide en marche.
- Le plateau d'origine doit être utilisé.
- Retournez et mélangez les aliments.
- Décongelez complètement les aliments.
- Tournez la molette de réglage appropriée/ Pressez les Touches de Fonction appropriées
- Vérifiez que les ventilateurs du four ne soient pas bloqués.
- Effectuez un "refroidissement manuel" en 10 minutes.

QUESTIONS-REponses

*** Q : J'ai accidentellement fait fonctionner mon four à micro-ondes vide. Est-il endommagé?**

R: Faire fonctionner le four à vide pendant une courte durée n'endommagera pas le four. Cependant, ce n'est pas recommandé.

*** Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four fonctionne?**

R : La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera instantanément et le temps restant est maintenu jusqu'à la fermeture de la porte.

*** Q : Comment expliquer la présence d'humidité dans mon four à micro-ondes après la cuisson?**

R : L'humidité sur les parois de votre four est normale. Cela est dû à la vapeur de la cuisson frappant la surface froide du four.

*** Q : L'énergie à micro-ondes passe-t-elle au travers de la paroi vitrée du four?**

R : Non. L'écran métallique renvoie des ondes vers la cavité du four. Des trous sont faits pour permettre que la lumière passe à travers. Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

*** Q : Pourquoi les œufs peuvent-ils parfois éclater?**

R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des œufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur accumulée dans la membrane du jaune. Pour éviter ceci, percez simplement le jaune d'œuf à l'aide d'un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'œufs sans avoir percé leur coquille.

*** Q : Pourquoi le temps de repos recommandé après la cuisson se produit-il?**

R : Le temps de repos est très important. Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur s'emmagasine dans les aliments, et non dans le four. Beaucoup d'aliments accumulent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se prolonger, même lorsque la nourriture est enlevée du four. Le temps de repos des rôtis, des légumes en grosse quantité et des gâteaux permet aux aliments de cuire complètement de l'intérieur sans que le dessus ne cuise trop.

*** Q : Que signifie "temps de repos"?**

R : Le "Temps de repos", c'est le fait de sortir la nourriture du four et de la couvrir pendant un temps afin qu'elle puisse finir de cuire. Ce qui permet d'utiliser le four pour d'autres aliments.

*** Q : Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours rapidement, en comparaison avec les temps indiqués dans le manuel de cuisson aux micro-ondes?**

R : Veuillez de nouveau lire votre manuel de cuisson pour être sûr d'avoir bien suivi les instructions ; et pour voir ce qui peut causer des différences de temps de cuisson. Les durées de cuisson du guide et les réglages de température sont des suggestions, pour éviter de surcuire... le problème le plus courant quand il s'agit de s'habituer à un four à micro-ondes.

Les différences de taille, de forme, de poids et de dimension peuvent faire varier les temps de cuisson. Votre propre jugement ainsi que les suggestions du manuel de cuisson vous permettront de vérifier si la nourriture a été correctement cuite, comme avec une cuisinière traditionnelle.

*** Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il est mis en marche vide?**

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

SPECIFICATIONS

Alimentation électrique		CA 230V~240V, 50Hz monophasé
Micro-ondes	Consommation électrique	1450W @230V, 1500W @240V
	Puissance de sortie	900W (IEC 705)
	Fréquence	2,450 MHz
Puissance absorbée du grill		1250W @230V, 1350W @240V
Puissance absorbée de la convection		2650W @230V, 2850W @240V
Puissance absorbée du mode de chauffage combiné		2750W @230V, 2850W @240V
Puissance absorbée maximale		2900W @230V, 3000W @240V
Dimensions Extérieures (L X P X H)		524 X 520 X 375 mm
Dimensions de la Cavité (L X P X H)		400 X 365 X 233 mm
Poids Net		Approx. 27Kg
Temps de Cuisson Maximum	Micro-ondes	60 minutes
	Gril	1 heure et 30 minutes
	Convection	2 heures
	Mode combiné	1 heure
	Fermentation	10 heures
Sélectionner fonction		Micro-ondes / Grill / Convection / Combiné
Niveau de puissance des micro-ondes		11 étapes

* Le four à micro-ondes est un équipement du Groupe 2 ISM dans lequel une énergie à radiofréquence est générée intentionnellement et est utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement d'une matière. Ce four est un équipement de Classe B adapté à une utilisation dans les locaux domestiques et dans ceux branchés directement sur un réseau d'alimentation basse tension qui alimente des bâtiments à usage résidentiel.

* Les spécifications sont sujettes à des modifications sans préavis.

MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



La signification du symbole sur le produit, ses accessoires ou son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager. Veuillez mettre au rebut cet équipement au point de collecte des déchets recyclables électriques et électroniques le plus proche. L'Union Européenne et les autres pays européens disposent de systèmes de ramassages séparés pour les produits usés électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé, qui pourraient autrement être causées par un traitement de déchets inapproprié de ce produit. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Veuillez par conséquent ne pas mettre au rebut vos anciens équipements électriques et électroniques avec vos déchets ménagers. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau de ville local, votre service d'élimination de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.

Pour que des aliments cuisent dans un four à micro-ondes, elles doivent pouvoir pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il faut par conséquent choisir vos ustensiles avec grand soin. Si l'ustensile porte l'inscription transparent aux micro-ondes, il n'y a pas de problème.

Le tableau suivant est une liste d'ustensiles variés et il indique si et comment ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Ustensile	Sûr	Comments
Papier aluminium	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour protéger certaines zones d'une surcuisson. Une formation d'arc peut se produire si l'aluminium est trop près des parois du four ou s'il y en a trop.
Plat avec motifs	●	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
Porcelaine et faïence	●	Les plats en porcelaine, poterie, faïence vernie et porcelaine Anglaise tendre sont généralement adaptés au four micro-ondes, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
Plats jetables en polyester	●	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ce type de plat.
Emballage de fast-food • Tasses en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou décorations métalliques	● × ×	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Cuire trop longtemps peut faire fondre le polystyrène. Inflammable. Formation d'arc possible.
Objet en verre • Vaisselle de table adaptée pour le four • Objets en verre fin • Pots en verre	● ● ●	Peuvent être utilisés, à moins d'être ornés d'une décoration métallique. Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des boissons. Les verres fins peuvent casser ou se craqueler s'ils sont chauffés trop rapidement. Retirez le couvercle. Seulement pour réchauffer.
Métal • Plats • Fermoirs de sacs congélation	× ×	Peuvent causer une formation d'arc ou un incendie.
Papier • Assiettes, tasses, serviettes et essuie-tout • Papier recyclé	● ×	Pour les cuissons courtes et le réchauffage. Et également pour absorber l'excès d'humidité. Formation d'arc possible.
Plastique • Récipients • Film étirable • Sacs congélation	● ● ▲	En particulier si c'est du thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques sont susceptibles de se déformer ou se décolorer à haute température. Ne pas utiliser de plastique mélaminé. Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher la nourriture. Faites attention lorsque vous retirez le film, il y aura de la vapeur. Uniquement si c'est un sachet-cuisson ou un film adapté au four à micro-ondes. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, piquer avec une fourchette.
Papier ingraissable	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les éclaboussures.

● : Usage recommandé

▲ : Usage limité

× : Non recommandé