

# SHARP

Achtung  
Advertencia  
Importante  
Avertissement  
Importante  
Belangrijk

Viktigt  
Viktigt  
Viktig  
Tärkeää  
Important



FRANÇAIS

## R-28ST

**FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI**

Informations techniques de votre appareil: **R-28STW**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



**800 W (IEC 60705)**

D

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

**Achtung:** Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

E

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

**Advertencia:** Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

P

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

**Importante:** Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.

F

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

**Avertissement:** Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

I

Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni da leggere attentamente prima di utilizzare il forno a microonde.

**Importante:** Potrebbero esserci seri rischi per la salute se non si seguono le istruzioni di questo manuale o se il forno viene modificato e funziona con lo sportello aperto.

NL

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u aandachtig moet lezen voor dat u de combi-magnetron gebruikt.

**Belangrijk:** Er kan een groot gezondheidsrisico ontstaan indien deze gebruikershandleiding niet wordt opvolgt of dat de oven op een dergelijke manier wordt aangepast dat deze gebruikt kan worden met de deur geopend.

SE

Denna bruksanvisning innehåller viktig information som du bör läsa noggrant innan du använder mikrovågsugnen.

**Viktigt:** Det kan innebära en allvarlig hälsorisk om denna bruksanvisning inte följs eller om ugnen modifieras så att den fungerar med luckan öppen.

DK

Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, som du bør læse grundigt, før du bruger mikrobølgeovnen.

**Vigtigt:** Der kan være en alvorlig sundhedsrisiko, hvis denne brugsanvisning ikke følges, eller hvis ovnen ændres, således at den kører med lågen åben.

NO

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som du må lese nøye før du tar i bruk din mikrobølgeovn.

**Viktig:** Det kan være risiko for alvorlige helseskader dersom bruksanvisningen ikke følges, eller hvis ovnen modifiseres slik at den kan brukes med døren åpen.

FI

Tämä käyttöopas sisältää tärkeää tietoa, johon sinun on syytä tutustua huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.

**Tärkeää:** Vakavat terveysriskit ovat mahdollisia, jos tämän käyttöoppaan ohjeita ei noudateta tai jos uunia muutetaan niin, että se toimii luukun ollessa auki.

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

**Important:** There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.

F



**Attention:**

vos produits  
comportent ce  
symbole.  
Il signifie que  
les produits  
électroniques  
usagés ne doivent  
pas être mélangés  
avec les déchets  
ménagers  
généralistes.  
Un système de  
collecte séparé  
est prévu pour ces  
produits.

## A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

### 1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement\* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays\*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

\*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

### 2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site [www.swico.ch](http://www.swico.ch) ou [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

### 1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Les frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.

Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale pour les modalités de reprise de vos produits usagés.

### 2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.



## TABLE DES MATIERES

### Mode d'emploi

INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT .....	1
TABLE DES MATIERES.....	2
FICHE TECHNIQUE.....	2
FOUR ET ACCESSOIRES.....	3
PANNEAU DE COMMANDE.....	4
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE .....	5-7
INSTALLATION .....	7
AVANT LA MISE EN SERVICE .....	7
REGLAGE DE L'HORLOGE.....	8
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.....	8
FONCTIONNEMENT MANUEL.....	9
CUISSON AU MICRO-ONDES .....	9
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES.....	10-11
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR POIDS.....	11
FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS .....	12
FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO.....	12
TABLE DU MENU AUTO .....	13
BIEN CHOISIR LA VAISSELLE .....	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
ADRESSES D'ENTRETIEN.....	1



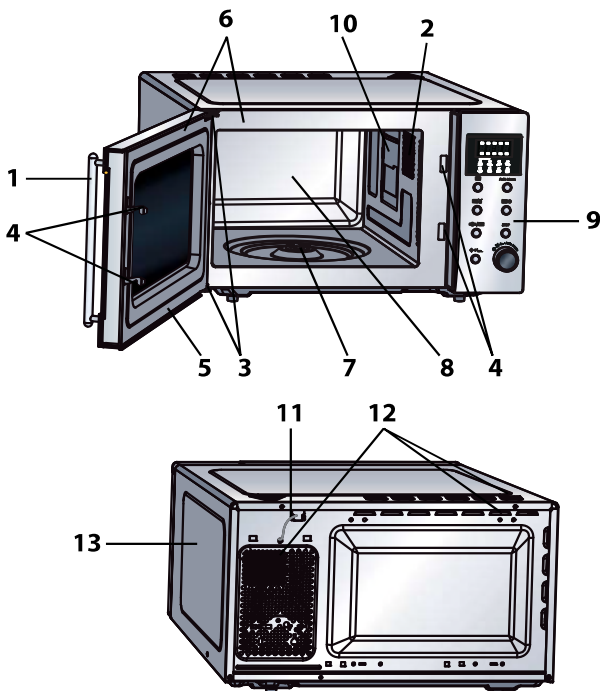
## FICHE TECHNIQUE

Nom du modèle :	R-28ST
Tension d'alimentation	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 10 A
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1250 W
Puissance : Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Mode Veille (Mode économie d'énergie)	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 485 x 287 x 410
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)*** mm	: 314 x 231.5 x 349
Capacité du four	: 23 litres***
Plateau tournant	: ø 270 mm
Poids	: approx. 13 kg
Éclairage du four	: 25 W/230-240 V

- \* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.  
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.  
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.  
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- \*\* La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.
- \*\*\* La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

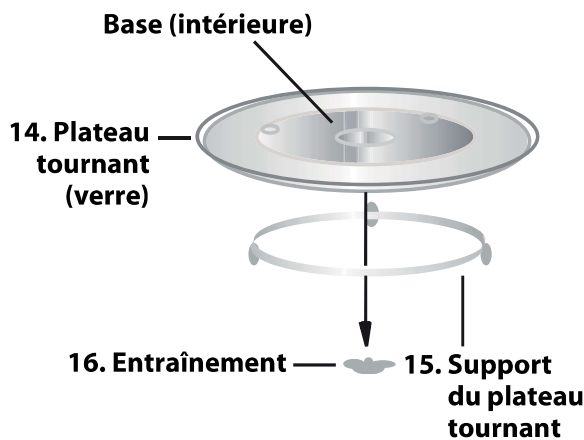
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.





## FOUR

1. Poignée d'ouverture de la porte
2. Éclairage du four
3. Charnières de porte
4. Loquets de sécurité de la porte
5. Porte
6. Joint de porte et surface de contact du joint
7. Arbre du moteur du plateau tournant
8. Cavité du four
9. Panneau de commande
10. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
11. Cordon d'alimentation
12. Ouvertures de ventilation
13. Boîtier extérieure



## ACCESSOIRES :

Assurez-vous que les accessoires suivants sont bien fournis avec le four :

(14) Plateau tournant (15) Support du plateau tournant (16) Entraînement

Placez l'entraînement dans l'arbre du moteur du plateau tournant puis placez le support du plateau tournant au centre de la sole de four, afin qu'il puisse tourner librement sur l'entraînement. Placez le plateau tournant sur le support de plateau tournant afin qu'il soit positionné fermement dans l'entraînement. Pour éviter d'endommager le plateau tournant, assurez-vous que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.

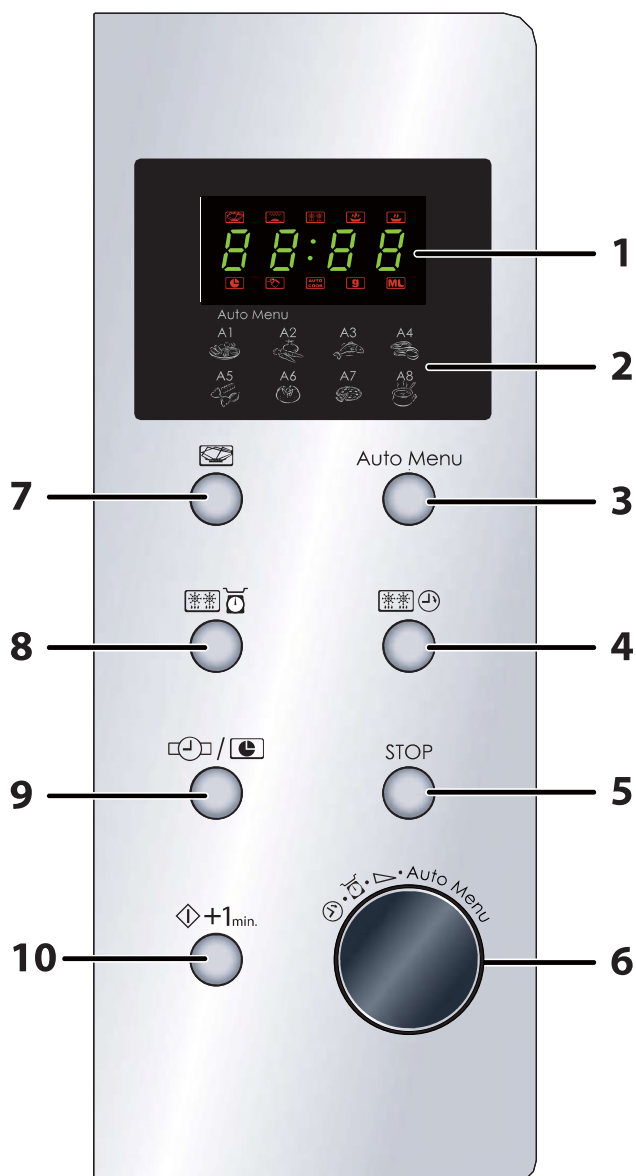
**REMARQUE :** Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le nom des pièces et du modèle.

## REMARQUES :

- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Ceci favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Tous les aliments et les récipients contenant de la nourriture doivent être placés sur le plateau tournant durant la cuisson.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Ceci n'affecte pas les performances de cuisson.



## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. AFFICHAGE NUMERIQUE et VOYANTS INDICATEURS



Voyant de micro-ondes



Voyant du gril (non-activé pour ce modèle)



Voyant de d  congelation



Voyant de haute température



Voyant de basse température



Affichage de l'horloge



Voyant du verrouillage parental



Voyant du menu auto



Voyant du poids



Voyant de volume (ml)

### 2. Option du menu auto

A1: Réchauffage

A2: Légumes frais

A3: Poisson

A4: Viande

A5: Pâtes

A6: Pommes de terres cuites à l'eau et en robe des champs

A7: Pizza Froide

A8: Soupe

### 3. Bouton Menu Auto

### 4. Bouton DECONGELATION PAR TEMPS

### 5. Bouton STOP

### 6. Bouton SELECTION

Tournez pour entrer le temps de cuisson, l'heure, le niveau de puissance, la température, le poids et pour sélectionner le menu auto.



### 7. Bouton MICRO-ONDES

### 8. Bouton DECONGELATION PAR POIDS

### 9. Bouton REGLAGE HORLOGE/ DEMARRAGE RETARDE

### 10. Bouton DEMARRAGE/ +1min



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE REFERENCE ULTERIEURE

### Pour éviter tout danger d'incendie.

**Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.**

Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine.

Veillez ne pas placer le four dans un placard.

La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Ce four doit être alimenté à partir d'un circuit électrique indépendant.

Veillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur, par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.

Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

**Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'éteindre les flammes.**

**N'utilisez que des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson micro-ondes.**

**Voir page F-14. Il est nécessaire de vérifier que les ustensiles utilisés sont bien compatibles avec la cuisson micro-ondes.**

**Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.**

**Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.**

Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc..., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.

N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.

Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

### Pour éviter toute blessure

#### AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation du four.

- Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
- Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.

**Vous ne devez rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.**

Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

**Ne laissez pas la graisse ou les saletés s'accumuler sur les joints de porte ou autres pièces adjacentes. Nettoyez le four de manière régulière et enlevez tout dépôt de nourriture. Suivez les instructions de la page F-15 concernant "Entretien et Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.**

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

### Pour éviter toute décharge électrique

Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas en dehors de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.

Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique.

L'échange doit être opéré par un agent d'entretien autorisé SHARP.

### **Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :**

**AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.**

**Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.**

N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion et ce, même une fois le four arrêté.

Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à ouverture large de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.

**Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.**

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop long.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non-métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

**Ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes car il risque d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.**

Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.

### **Pour éviter toute brûlure**

**AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et de vérifier leur température avant leur consommation, afin d'éviter toute brûlure.**

**Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaueur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.**

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui peut s'échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage et

pour empêcher toute ébullition éruptive.

Pour éviter de vous brûler, vérifiez toujours la température des aliments et mélangez bien avant le service. Fait particulièrement attention aux aliments et boissons destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. Des pièces accessible peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

La température du récipient n'est pas un bon indicateur de la température des aliments, vérifiez toujours la température des aliments. Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

### **Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants**

**AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant de plus de 8 ans utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leurs ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur le porte du four. N'utilisez pas le four comme un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles que : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

### **Autres avertissements**

Veillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les foyers et autres applications similaires telles que :

- cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements résidentiels;
- maisons de campagne;
- utilisation par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
- environnements de type chambre d'hôte.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

### **Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.**

N'utilisez jamais ce four à vide. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recettes ne doit pas être dépassé.

N'utilisez pas de récipients métalliques, qui reflètent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four.



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE



Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour ce four. N'utilisez pas le four sans plateau tournant.

Pour prévenir tout risque de casse du plateau tournant :

- Laissez le plateau refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau.
- Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds sur un plateau froid.
- Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles froids sur un plateau chaud.

Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

### REMARQUE :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié.

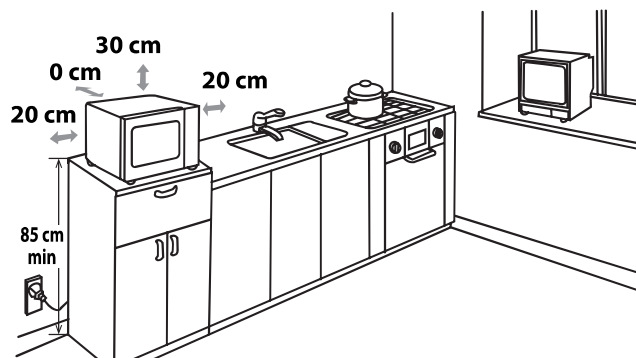
Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsable des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

## INSTALLATION



- Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité du four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes.
- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
- Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
- Sélectionnez une surface plane qui offre suffisamment de place pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
  - La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
  - Un espace minimum de 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.
  - Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
  - Ne retirez pas les pieds du bas du four.
  - Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four.
  - Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.

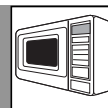


5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

**AVERTISSEMENT :** Ne placez pas le four dans un endroit où est généré de la chaleur ou des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux). Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Ne placez pas d'objet sur le four.

FRANÇAIS

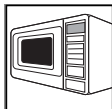
## AVANT LA MISE EN SERVICE



Branchez le four. L'écran du four affiche : "0:00", et un signal sonore s'active une fois.

Ce modèle dispose d'une fonction horloge et le four utilise moins de 1.0 W en mode de veille.

Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.



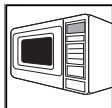
## REGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four est équipé d'une horloge de type 24 heures.

1. Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / DEMARRAGE RETARDE** une fois. Le chiffre des heures se met à clignoter et l'affichage de l'horloge s'allume.
2. Tournez le bouton de **SELECTION** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche, le temps entré doit être compris entre 0 et 23.
3. Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / DEMARRAGE RETARDE**, le chiffre des minutes se met à clignoter.
4. Réglez les minutes. Tournez le bouton de **SELECTION** jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent, le temps entré doit être compris entre 0 et 59.
5. Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / DEMARRAGE RETARDE** pour démarrer l'horloge. L'icône ":" de l'horloge digitale se met à clignoter sur l'écran et le voyant de l'horloge disparaît.

### REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera "0:00".
- Pour vérifier l'heure durant une cuisson, pressez la touche **REGLAGE HORLOGE / DEMARRAGE RETARDE** et l'écran affichera l'heure pendant 2-3 secondes. Ceci n'affecte en rien le processus de cuisson.
- Durant le réglage de l'horloge, si la touche **STOP** est pressée, le four revient à son réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente "0:00" une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi dérégulée.



## NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES

Votre four est doté de 5 niveaux de puissance et pour régler la puissance suivez les instructions ci-dessous :

Pour régler le niveau de puissance.	Affichage LED	Puissance micro-ondes
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressez le bouton <b>MICRO-ONDES</b> une fois, P100 s'affiche et les voyants de micro-ondes et de haute température s'allument en même temps sur l'affichage.</li> </ul>		FORT = 100%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tournez le bouton <b>SELECTION</b> pour changer le niveau de puissance jusqu'à ce que le four indique la puissance désirée.</li> </ul>		MOYEN-FORT = 80%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressez le bouton <b>MICRO-ONDES</b> pour confirmer les réglages, entrez le temps de cuisson puis pressez le bouton <b>DEMARRAGE/+1min</b> (⬆ +1min) pour démarrer le four.</li> </ul>		MOYEN = 50%
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, pressez la touche <b>MICRO-ONDES</b> (⬆), le niveau de puissance actif s'affiche pendant 4 secondes. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.</li> </ul>		MOYEN-DOUX = 30%
		DOUX = 10%

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

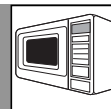
**P100** - (FORT = 800 W) A Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc...

**P80** - (MOYEN-FORT = 640 W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

**P50** - (MOYEN = 400 W) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

**P30** - (MOYEN DOUX = 240 W) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de s'assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

**P10** - (DOUX = 80 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

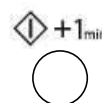


## Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, tirez sur la poignée de la porte.

## Démarrage du four :

Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DEMARRAGE/+1min** après avoir sélectionné le mode de cuisson désiré.



Une fois le programme de cuisson réglé et si la touche **DEMARRAGE/+1min** n'a pas été pressée durant les 5 minutes suivantes, les réglages seront annulés.

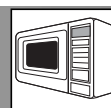
La touche **DEMARRAGE/+1min** doit être pressée pour continuer la cuisson si la porte est ouverte durant la cuisson. Le signal sonore s'active une fois par pression efficace, une pression inactive ne provoque pas de réponse.

Utilisez la touche **ARRÊT** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez 2 fois sur la touche **ARRÊT**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant (reportez-vous à la page F-11).



# CUISSON AU MICRO-ONDES



Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 95 minutes (95:00).

L'intervalle de temps de cuisson (décongélation) varie entre 5 secondes et 5 minutes. Ceci dépend de la durée total de la cuisson (décongélation), tel que montré dans le tableau.

Durée de cuisson	Intervalle de temps
0-1 minutes	5 secondes
1-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-95 minutes	5 minutes

## CUISSON MANUELLE / DECONGELATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P100 à P10 pour cuire ou décongeler (référez-vous à la page F-8).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 - 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

## Exemple :

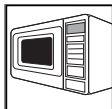
Pour cuire 2 minutes et 30 secondes à P80 (80%) de puissance micro-ondes.

1. Pressez le bouton **MICRO-ONDES**. P100 s'affiche.
2. Tournez le bouton **SELECTION** pour sélectionner le niveau de puissance P80.
3. Pressez le bouton **MICRO-ONDES** pour confirmer la sélection.
4. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION**.
5. Pressez la touche **DEMARRAGE/+1min** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson restant.)



## REMARQUE :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- Si la porte est ouverte durant la cuisson / décongélation pour mélanger ou retourner la nourriture, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson / décongélation commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que la touche **DEMARRAGE/+1min** est pressée.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, l'heure réapparaît sur l'écran, si l'horloge a bien été réglée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MICRO-ONDES**. Le niveau de puissance utilisé s'affiche pendant 4 secondes.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

### 1. CUISSON PAR SEQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 3 différentes étapes de cuisson, dont une cuisson manuelle, un cuisson pré-programmée, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Un signal sonore se déclenche après la première étape. Si l'une des étapes est une décongélation, elle doit être placée en premier.

**NOTE :** Le menu auto peut être réglé comme l'une des multiples séquences.

**Exemple : Si vous souhaitez cuire des aliments pendant 20 minutes à la puissance micro-ondes P100 puis pendant 5 minutes à la puissance micro-ondes P80. Les étapes à suivre sont les suivantes :**

- 1. Pressez le bouton **MICRO-ONDES**, P100 s'affiche sur l'affichage LED.
- 2. Pressez le bouton **MICRO-ONDES** une fois de plus pour confirmer la sélection.
- 3. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'affichage indique "20:00" minutes.
- 4. Pressez le bouton **MICRO-ONDES**, P100 s'affiche sur l'affichage LED.
- 5. Tournez le bouton **SELECTION** une fois de plus pour sélectionner la puissance micro-ondes P80.
- 6. Pressez le bouton **MICRO-ONDES** une fois de plus pour confirmer la sélection.
- 7. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'affichage indique "5:00" minutes.
- 8. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+1min** pour démarre la cuisson.

### 2. Fonction +1min (Minute Auto)

#### Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance P100 du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **DEMARRAGE/+1 min**. La cuisson démarre immédiatement, et vous pouvez augmenter le temps de cuisson d'une minute en pressant à nouveau le bouton.

**REMARQUE :** Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 95 minutes au maximum.

### 3. DEMARRAGE RETARDE

La cuisson à **DEMARRAGE RETARDE** vous permet de programmer le four pour qu'il démarre plus tard dans la journée.

Avant de lancer la cuisson, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

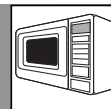
#### Exemple :

Suivez l'exemple ci-dessous pour démarrer le four micro-ondes automatiquement à un temps ultérieur pendant 7 minutes à P80. Le délai maximum est de 23 heures et 59 minutes.

- 1) Pressez le bouton **MICRO-ONDES**. P100 s'affiche.
- 2) Tournez le bouton **SELECTION** pour sélectionner le niveau de puissance micro-ondes P80.
- 3) Pressez le bouton **MICRO-ONDES** une fois de plus pour confirmer la sélection.
- 4) Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche "7:00" minutes. Une fois ces étapes effectuées, ne pressez pas le bouton **DEMARRAGE/+1min**.
- 5) Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / DEMARRAGE RETARDE**. L'écran affiche l'heure en cours et les heures se mettent à clignoter. De plus le voyant de l'horloge s'affiche.
- 6) Tournez le bouton **SELECTION** pour régler l'heure du temps désiré de démarrage de cuisson. Le temps entré doit être compris entre 0-23.
- 7) Pressez le bouton **REGLAGE HORLOGE / DEMARRAGE RETARDE**, le chiffre des minutes se met à clignoter.
- 8) Tournez le bouton **SELECTION** pour régler les minutes du temps désiré de démarrage de cuisson. Le temps entré doit être compris entre 0-59 minutes.
- 9) Pressez le bouton **DEMARRAGE/+1min** pour confirmer les réglages du démarrage retardé. Le voyant de l'horloge clignote. Lorsque le temps pré-programmé est écoulé, un signal sonore s'active et le four démarre automatiquement pendant 7 minutes à P80. Au même moment le voyant de l'horloge disparaît et les voyants de micro-ondes et de température élevée s'allument sur l'affichage.



## AUTRES FONCTIONS PRATIQUES



### 4. VERROUILLAGE ENFANT :

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non-supervisée du four par de jeunes enfants. En mode verrouillage enfant

a. Pour régler le VERROUILLAGE ENFANT :

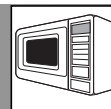


Pressez et gardez pressée la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique :

b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Pressez et gardez pressée la touche **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore s'active.

## FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR POIDS



### DECONGELATION PAR POIDS

Le four micro-ondes est pré-programmé avec un temps et un niveau de puissance afin de décongeler facilement les aliments suivants : porc, bœuf et poulet. La gamme de poids pour ces aliments est de 100 g à 2000 g par paliers de 100 g.

Suivez l'exemple ci-dessous pour savoir comment utiliser ces fonctions.

**Exemple :** Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme **DÉCONGÉLATION PAR POIDS**.

Placez la viande dans un plat à gâteau ou sur une grille de décongélation pour four à micro-ondes sur le plateau tournant.

1. Pressez le bouton  
**DECONGELATION PAR POIDS.**

x1



2. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche :

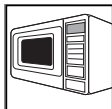


3. Pressez le bouton **DEMARRAGE/ +1min** pour démarrer la décongélation.  
(L'affichage décompte le temps de décongélation)



### REMARQUE :

- Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 100 g, par exemple, 650 g pour 700 g.
- Après la décongélation un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "0:00" en fin de décongélation.



## FONCTIONNEMENT DE LA DECONGELATION PAR TEMPS

### DECONGELATION PAR TEMPS

Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme. La gamme de temps est 0:05 – 95:00.

**Exemple :** Pour décongeler les aliments pendant 10 minutes.

1. Pressez le bouton **DECONGELATION PAR TEMPS**.

x1



2. Entrez le temps de cuisson en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que l'écran affiche 10:00.

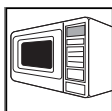


3. Pressez le bouton **DEMARRAGE/ +1min** pour démarrer la décongélation. (L'affichage décompte le temps de décongélation)



### Notes pour la décongélation par temps :

- Les niveaux de puissance pré-réglés ne peuvent pas être modifiés.
- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.
- Après la décongélation un signal sonore s'active cinq fois et l'écran affiche l'heure actuelle, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affiche "0:00" en fin de décongélation.



## FONCTIONNEMENT DU MENU AUTO

Les programmes du **MENU AUTO** déterminent de manière automatique le mode et le temps de cuisson corrects de vos aliments (détails en page F-13). Suivez l'exemple ci-dessous pour mieux comprendre comment utiliser cette fonction.

**Exemple :** Pour cuire 250 g de poisson en utilisant la fonction de MENU AUTO.

1. Pressez le bouton **MENU AUTO**. A-1 s'affiche.

2. Tournez le bouton **SELECTION** pour sélectionner le menu auto désiré.



3. Pressez le bouton **MENU AUTO** pour confirmer la sélection.

4. Entrez le poids désiré en tournant le bouton **SELECTION**.



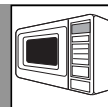
5. Pressez le bouton **DEMARRAGE/+1min** pour démarrer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson)



### REMARQUES :

- Le poids ou la quantité (en ml pour la soupe) des aliments peut être rentré en tournant le bouton **SELECTION** jusqu'à ce que le poids / la quantité ('g' ou 'ML' s'affiche) désiré s'affiche. Entrez le poids de la nourriture uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids / quantités donnés sur le schéma du MENU AUTO en page F-13, cuisez de manière manuelle.

## TABLE DU MENU AUTO



Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	POIDS / PORTION / USTENSILES	Procédure
Réchauffage Plateau Repas (nourriture pré-cuite telle que viande, légumes et accompagnement)	A-1	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (température initiale 5°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture pré-cuite dans une assiette. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir l'assiette. Placez l'assiette au milieu du plateau tournant. Mélangez après cuisson.
Légumes frais tels que chou-fleur, carottes, brocoli, fenouil, poireau, poivron, courgettes, etc...	A-2	100% Micro	200 g, 300 g, 400 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Découpez, hachez ou tranchez les légumes frais en morceaux de taille régulière. Placez les légumes frais dans un récipient adapté. Placez-le sur le plateau tournant. Ajoutez la quantité d'eau requise (une cuillère à soupe pour 100 g). Couvrez avec un couvercle. Mélangez après cuisson et laissez reposer la nourriture pendant environ 2 minutes.
Poisson (filet de poisson)	A-3	80% Micro	250 g, 350 g, 450 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Placez la nourriture en une seule couche dans un plat pour four. Utilisez du film plastique pour four micro-ondes ou un couvercle adapté pour couvrir.
Viande (viande sans os telle que bœuf, mouton, porc ou volaille)	A-4	100% Micro	250 g, 350 g, 450 g (température initiale 20°C) Assiette et film plastique pour four micro-ondes ou couvercle adéquat	Découpez la viande en petits morceaux et placez-la dans un plat pour four. Placez le plat au centre du plateau tournant.
Pâtes (pâtes sèches telles que Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	A-5	80% Micro	Pâtes    Eau 50 g    450 ml 100 g    800 ml (température initiale de l'eau : 20°C) Large bol	Placez les pâtes dans un bol de taille appropriée et ajoutez de l'eau. Ne couvrez pas. Placez le bol au centre du plateau tournant. Après la cuisson, mélangez bien et laissez reposer pendant 2 minutes avant d'égoutter.
Pommes de terre cuites à l'eau et en robe des champs	A-6	100% Micro	200 g, 400 g, 600 g (température initiale 20°C) Bol et couvercle	Pommes de terre à l'eau : Pelez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille similaire. Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez une c. à soupe d'eau pour 100 g, ajoutez un peu de sel et couvrez le bol avec un couvercle. Après la cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes avant de servir. Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et placez-les sur le plateau tournant en verre. Après la cuisson, laissez-les reposer pendant environ 5 minutes avant de servir.
Pizza froide	A-7	100% Micro	200 g, 400 g (température initiale 5°C) Assiette	Placez la pizza sur une assiette au centre du plateau tournant. Ne pas couvrir.
Soupe	A-8	100% Micro	200 ml, 400 ml (température initiale 5°C) Tasse (200 ml par tasse)	Placez les tasses sur le plateau tournant et mélangez après la cuisson.

### REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifier que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat, veuillez ajuster le temps de cuisson à votre convenance.



## BIEN CHOISIR LA VAISSELLE

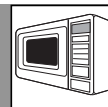
Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

Ustensiles de cuisine	Compatibles Micro-ondes	Commentaires
Papier Aluminium Récipient en Aluminium	✓ / ✗	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, comme par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseur	✓	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de cuisson donnés. Faites très attention, ces plats peuvent devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre par ex. Pyrex®	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	✗	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décoller à haute température.
Film plastique	✓	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sachets de Congélation / à Griller	✓	Doit être percé pour laisse la vapeur s'échapper. Assurez-vous que les sachets sont compatibles avec la cuisson micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Surveillez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Paille et récipients en bois	✓	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu.
Papier recyclé et journaux	✗	Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.

### ⚠ AVERTISSEMENT :

**Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.**



**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DECAPANTS POUR FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.**

**NETTOYEZ LE FOUR A INTERVALLES REGULIERS ET RETIREZ TOUT DEPOT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Ceci pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.**

## Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Utilisez une serviette humide pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

## Panneau de commande

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre.

Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

## Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les taches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus disparaissent. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Ceci risque d'endommager le four.

3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre.

Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

**NOTE :** Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.

Le boîtier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

## Plateau tournant et support du plateau tournant

Retirez le plateau tournant et le support du plateau tournant du four.

Nettoyez le plateau tournant et son support avec de l'eau et du savon doux. Séchez avec un chiffon doux.

Le plateau tournant et son support peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

## Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

**REMARQUE :** Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.

## Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :

Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes. Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

## IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson / décongélation. La lumière restera allumée pendant 10 minutes lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous cuisinez des aliments en utilisant une durée de cuisson supérieure à la durée standard avec seulement P100 (800 W), la puissance du four diminuera automatiquement pour éviter une surchauffe. (Le niveau de puissance micro-ondes sera réduit).

Mode de cuisson	Durée standard
Puissance micro-ondes P100	30 minutes