

**SUR TOUTE LA GAMME
MICRO-ONDES**

CONTEMPORAIN

MOH30SB1

GUIDE DE L'UTILISATEUR

US CA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

POUR VOTRE SÉCURITÉ, VEUILLEZ SUIVRE LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'EXPLOSION, OU AFIN D'ÉVITER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES PHYSIQUES OU MORTELLES.

- **AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- **ATTENTION** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT UTILISATION

- **Avertissement:** Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive au micro-ondes, suivez les précautions de base incluses dans les sections suivantes.
- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Veuillez lire et suivez les «**PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDESEXCESSIVE** : ».
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir «**INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** ».
- Installez ou localisez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les boîtes hermétiques — comme les bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four à micro-ondes.
- Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre de son usage prévu et tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- **LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
- N'utilisez pas cet appareil si son câble ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil doit être réparé uniquement par un technicien qualifié. Contactez le réparateur agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Évitez d'utiliser cet appareil à proximité de source d'eau, notamment près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- Ne plongez pas le câble ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le câble éloigné des surfaces chauffées.
- Évitez que le cordon ne s'accroche au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Consultez les consignes de nettoyage de la surface de la porte à la page 18.
- Afin de réduire tout risque d'incendie dans la cavité du four à micro-ondes :
- Évitez de trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériels combustibles sont placés à l'intérieur du four à micro-ondes pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four à micro-ondes.
- Si des matériels à l'intérieur du four à micro-ondes s'enflamment, gardez la porte du

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

four à micro-ondes fermée, éteignez le four à micro-ondes et débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.

- Ne conservez aucun objet dans la cavité. Ne laissez pas les produits en papier, les ustensiles de cuisson ou des aliments dans micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Les signes de bouillonnement lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours visibles. **CELA POURRAIT PROVOQUER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE VOUS METTEZ UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**
- Pour réduire le risque de blessures :
- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
- N'utilisez pas de récipients à parois droites et à col étroit. Utilisez un récipient à large ouverture.
- Après chauffage, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant au moins 20 secondes avant de le retirer.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Nettoyez régulièrement les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. La graisse ne doit pas s'accumuler sur les ouvertures de ventilation, les persiennes ou les filtres à graisse.
- Soyez prudent lors du nettoyage des grilles et des filtres à graisse. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de lessive, peuvent endommager les grilles et les filtres à graisse.
- Convient à une utilisation au-dessus des équipements de cuisson au gaz et électriques.
- Avant de faire cuire des aliments sous le capot, allumez le ventilateur.
- Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des ensembles de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si un cordon long ou une rallonge est utilisé :
 - La puissance électrique marquée de l'ensemble de cordons ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil ;
 - La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et
 - Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table où il peut être tiré par les enfants ou trébuché involontairement.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

- **Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement au courant électrique.**
- **Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.**
- **AVERTISSEMENT - Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.**
- **Consulter un électricien qualifié ou un technicien de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou s'il y a un doute quant à la mise à la terre appropriée de l'appareil, et soit :**
 - **S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à 3 fils qui a une fiche de mise à la terre à 3 broches et une prise à 3 fentes qui acceptera la fiche sur l'appareil. La puissance marquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil, ou**
 - **Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise près de l'appareil par un électricien qualifié ou un technicien de service.**

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDESEXCESSIVE :

- **N'essayez pas de faire fonctionner ce micro-ondes la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas se servir ou altérer les systèmes de fermeture de sécurité.**
- **Ne placez aucun objet entre la face avant du micro-ondes et la porte et ne laissez pas de saleté ni de résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.**
- **N'utilisez pas le micro-ondes s'il est endommagé. La porte du micro-ondes doit impérativement se fermer correctement afin de ne pas endommager les éléments suivants :**
 - **porte (pliée)**
 - **charnières et loquets (cassés ou desserrés)**
 - **joints de porte et surfaces d'étanchéité**
- **Le micro-ondes doit être réglé ou réparé uniquement par des techniciens dûment qualifiés.**

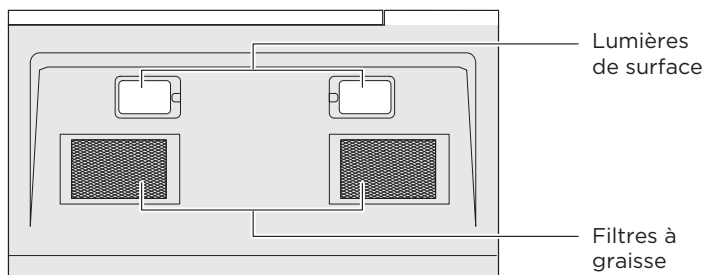
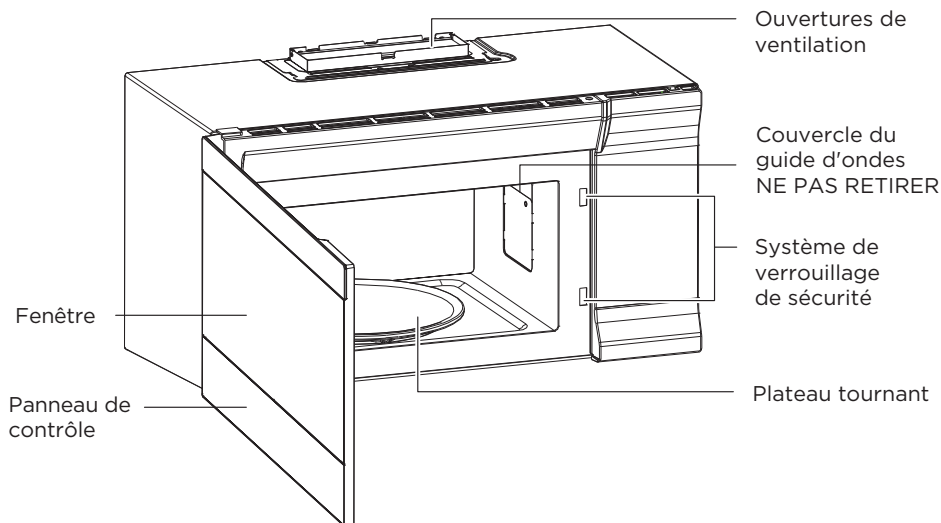
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles présentés dans ce guide d'installation peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et peuvent changer à tout moment. Pour obtenir des informations actualisées sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez consulter notre site Web. www.fisherpaykel.com ou contactez votre revendeur Fisher & Paykel local.

INTRODUCTION

- Lisez ce guide de l'utilisateur et conservez-le toujours pour référence.
- Un bon livre de recettes pour micro-ondes est un atout précieux. Consultez-le pour connaître les principes, les techniques, les astuces et les recettes de cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans son plateau tournant et le support, et ne retournez pas le plateau tournant de manière à pouvoir placer un grand plat dans le four à micro-ondes. Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.
- Placez TOUJOURS les aliments dans le four à micro-ondes lorsqu'il est allumé pour absorber l'énergie des micro-ondes.
- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, vous pouvez entendre le magnétron s'allumer et s'éteindre.
- Il est normal que l'extérieur du four à micro-ondes soit chaud au toucher lors de la cuisson ou du réchauffage.
- La condensation est une partie normale de la cuisson au micro-ondes. L'humidité de la pièce et celle des aliments influenceront la quantité d'humidité qui se condense dans le four à micro-ondes. En général, les aliments couverts ne provoquent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être obstruées.
- Le four à micro-ondes est uniquement destiné à la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.
- Votre four à micro-ondes a une puissance nominale de 1000 watts selon la procédure d'essai de la CEI. Lorsque vous utilisez des recettes ou des instructions sur l'emballage, vérifiez les aliments une minute ou deux avant la durée minimale et ajoutez du temps en conséquence.
- Disposez vos aliments avec soin. Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- Surveillez le temps de cuisson. Faites cuire les aliments pendant la durée la plus courte indiquée et prolongez la cuisson si nécessaire. Les aliments trop cuits peuvent fumer ou s'enflammer.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Consultez la recette ou le livre de recettes pour obtenir des suggestions, telles que des serviettes en papier, du papier ciré, une pellicule plastique pour micro-ondes ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire uniformément.
- Protégez les parties fines de la viande ou de la volaille avec de petites feuilles d'aluminium plates afin d'éviter une surcuisson avant que les parties denses et épaisses ne soient bien cuites.
- Si possible, remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retournez les aliments une fois pendant le passage au micro-ondes pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les gros aliments comme les rôtis doivent être retournés au moins une fois.
- Réorganisez les aliments comme les boulettes de viande à mi-cuisson, de haut en bas et du centre du plat vers l'extérieur.
- Ajoutez un temps de repos. Retirez les aliments du four à micro-ondes et remuez si possible. Couvrez pendant le temps d'attente qui permet aux aliments de finir de cuire sans être trop cuits.
- Vérifiez la cuisson. Recherchez les signes indiquant que les températures de cuisson ont été atteintes. Ces signes de cuisson sont entre autres les suivants :
 - Les aliments sont fumants sur toute leur surface et pas seulement sur les bords.
 - Le fond central du plat est très chaud au toucher.
 - Les articulations des cuisses de volaille bougent facilement.
 - La viande et la volaille ne sont pas rosées.
 - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

VUE D'ENSEMBLE



Vue de dessous

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Cuisson par capteur

10 niveaux de puissance variables

Ajoutez 30 secondes et la cuisson expresse

Ventilateur d'extraction à deux vitesses

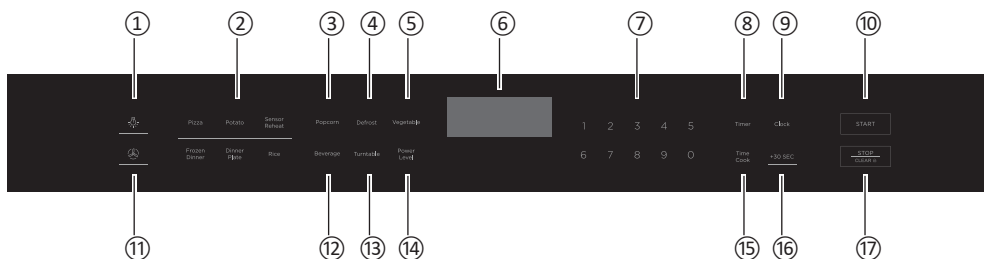
Lampe de travail

Verrouillage enfant

Plateau tournant

Évent caché

PANNEAU DE COMMANDE



N°	ÉLÉMENT	DESCRIPTION
1	Lumière	Appuyez pour allumer/éteindre la lumière sous votre micro-ondes.
2	CUISSON PAR CAPTEUR	Détecte l'humidité dégagée et ajuste le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments en cours de cuisson.
3	Popcorn	Appuyez pour cuire du pop-corn.
4	Décongélation	Appuyez pour décongeler les aliments surgelés.
5	Légume	Appuyez pour cuire les légumes.
6	Afficher	En mode veille, affiche l'heure. En mode cuisson, affiche le temps de cuisson, le poids et d'autres informations.
7	Pavé numérique	Appuyez pour saisir l'heure de cuisson, l'heure de décongélation, l'heure de l'horloge et d'autres informations.
8	Minuterie	Appuyez sur ce bouton, puis entrez le temps du compte à rebours.
9	Horloge	Appuyez pour régler ou pour vérifier l'horloge.
10	START	En mode veille, appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson.
11	Ventilateur	Appuyez sur ce bouton pour allumer/éteindre votre ventilateur et éliminer les odeurs de cuisson.
12	Boisson	Appuyez pour réchauffer une boisson.
13	Marche/Arrêt du plateau tournant	Appuyez pour allumer ou éteindre votre plateau tournant.
14	Niveau de puissance	Appuyez pour modifier le niveau de puissance de votre micro-ondes (1-10).
15	Temps de cuisson	Appuyez pour saisir un temps de cuisson.
16	Ajoutez 30 secondes.	Pendant la cuisson, appuyez sur ce bouton pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes.
17	ARRÊTER/EFFACER	Appuyez pour arrêter le processus de cuisson. Appuyez à nouveau pour annuler l'opération de cuisson.

USTENSILES ET MATÉRIEL DE CUISSON

Avertissement: Risque de blessures corporelles. Des boîtes hermétiques présentent un risque d'explosion. Les boîtes hermétiques doivent être ouvertes et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Les ustensiles de cuisine et autres matériels doivent tenir sur le plateau tournant. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques en raison de la température élevée des ustensiles de cuisson.

Test des ustensiles de cuisine et des matériels :

1. Remplissez un récipient adapté aux micro-ondes avec 250 ml d'eau froide, ainsi que les ustensiles de cuisine ou les matériels en question.
2. Faites cuire à la puissance maximale pendant une minute. Ne pas dépasser une minute de cuisson.
3. Palpez soigneusement l'ustensile ou le matériel de cuisson. Si l'ustensile ou le matériel vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.

Matériel utilisable

MATÉRIEL	REMARQUES
Plat à rissoler	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit mesurer au moins 3/16 po. (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la platine.
Articles pour le dîner	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. N'utiliser que pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se casser.
Verrerie	Utilisez la verrerie de four résistante à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	À utiliser uniquement pour la cuisson/réchauffement à court terme. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments afin de réchauffer et d'absorber les graisses. À utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier sulfurisé	À utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Ne les utilisez que s'ils sont étiquetés « Va au micro-ondes » Suivez les instructions du fabricant. Certains récipients en plastique se ramollissent, car la nourriture à l'intérieur devient chaude. Les « sacs d'ébullition » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés, selon les indications de l'emballage.
Emballage plastique	Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Utilisez uniquement ceux adaptés au micro-ondes (thermomètres pour la viande et les bonbons).
Papier paraffiné	À utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

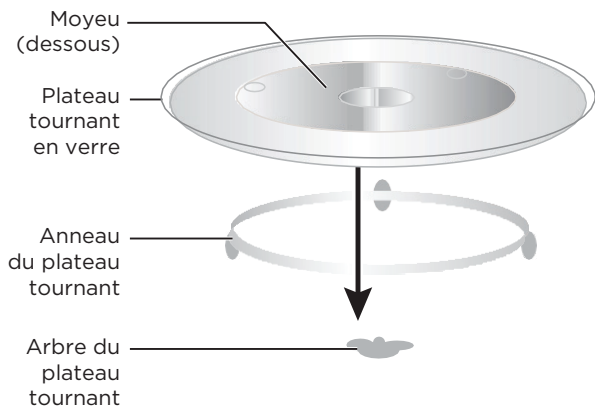
USTENSILES ET MATÉRIEL DE CUISSON

Matériel à éviter

MATÉRIEL	REMARQUES
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Utilisez plutôt un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des arcs électriques. Utilisez plutôt un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal bloque l'énergie des micro-ondes, protégeant ainsi les aliments. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens torsadés en métal	Peut provoquer un arc électrique et provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois s'assèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT

- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être retenu.
- Le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Placez toujours tous les aliments et contenants d'aliments sur le plateau en verre pour la cuisson.
- En cas de fissure ou de rupture du plateau en verre ou de l'anneau du plateau tournant, veuillez contacter le centre de service agréé le plus proche.



1. Placez l'anneau du plateau tournant dans le creux rond au fond du four à micro-ondes de manière à ce qu'il tourne librement.

2. Placez le plateau tournant en verre (face plate vers le haut) sur l'anneau du plateau tournant de manière à ce que le moyeu s'engage dans l'arbre du plateau tournant au fond du four. Le plateau tournant en verre ne doit pas tourner librement lorsqu'il est correctement installé.

Température de stockage

Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur mettent plus de temps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.

Taille

Les aliments de petite taille cuisent plus vite que les gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour obtenir des résultats plus homogènes, réduisez les niveaux de puissance lorsque vous cuisez des aliments de grande taille.

Humidité naturelle

Les aliments très humides cuisent plus uniformément car l'énergie des micro-ondes chauffe très efficacement les molécules d'eau.

Remuer

Remuez les aliments tels que les ragoûts et les légumes de l'extérieur vers le centre pour répartir la chaleur plus uniformément. Cela permettra aux aliments de cuire plus rapidement. Il n'est pas nécessaire de remuer régulièrement.

Retourner les aliments

Retournez les aliments comme les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Cela permet d'exposer tous les côtés de manière égale à l'énergie des micro-ondes.

Comment positionner les aliments

Placez les parties délicates des aliments, telles que les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

Disposition des repas

Disposez les aliments de forme inégale, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties les plus épaisses ou les plus charnues vers l'extérieur du plateau tournant.

Laissez reposer les aliments

Une fois les aliments retirés du micro-ondes, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle de cocotte et laissez-les reposer pour terminer la cuisson. Cela permettra aux aliments de finir de cuire au centre et évitera de trop cuire les bords extérieurs. La durée d'attente dépend de la densité et de la surface des aliments.

Emballage dans du papier absorbant ou du papier ciré

Les sandwichs et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit doivent être emballés avant d'être placés au micro-ondes afin d'éviter que les aliments ne se dessèchent pendant le chauffage.

UTILISATION DE VOTRE MICRO-ONDES

1. Appuyez sur **TIME COOK**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité.
2. Si nécessaire, appuyez sur **POWER LEVEL**, puis entrez le niveau de puissance souhaité (1-10). Par défaut, votre micro-ondes cuit à 100 % de sa puissance. Appuyez sur **POWER LEVEL** pendant la cuisson pour vérifier la puissance.
3. Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer.

NIVEAU DE PUISSANCE	RENDEMENT	RECOMMANDATION
10	100%	<ul style="list-style-type: none">• Eau bouillante.• Cuisson du bœuf haché.• Faire des bonbons.• Cuisson des fruits et des légumes frais.• Cuisson du poisson et de la volaille.• Préchauffer le plat à brunir.• Réchauffer des boissons.• Cuisson des tranches de bacon.
9	90%	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer rapidement les tranches de viande.• Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80%	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer le TOUT.• Cuisson des œufs brouillés.
7	70%	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson des pains et produits céréaliers.• Cuisson des plats de fromage et de veau.• Cuisson de gâteaux, muffins, brownies et cupcakes.
6	60%	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson des pâtes.
5	50%	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson des viandes et volailles entières.• Cuisson de la crème anglaise.• Cuisson des côtes levées, du rôti de côtes et du rôti de surlonge.
4	40%	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson de morceaux de viande moins tendres.• Réchauffer des aliments emballés surgelés.
3	30%	<ul style="list-style-type: none">• Décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer.• Cuire de petites quantités d'aliments.• Terminer la cuisson des cocottes, des ragoûts et de la sauce.
2	20%	<ul style="list-style-type: none">• Ramollir le beurre et le fromage à la crème.• Réchauffer de petites quantités d'aliment.
1	10%	<ul style="list-style-type: none">• Glace adoucissante.• Faire lever la pâte de levure.

..... DÉMARRAGE RAPIDE

1. Appuyez sur un chiffre sur le pavé numérique pour démarrer instantanément la cuisson.
2. En veille, appuyez sur **ADD 30 SEC** pour cuire instantanément pendant 30 secondes.
3. Pour augmenter la durée par incréments de 30 secondes (sauf cuisson et décongélation automatiques), appuyez sur **ADD 30 SEC** selon vos besoins.

REMARQUE : Vous ne pouvez pas démarrer rapidement lorsque vous utilisez la fonction de dégivrage.

CUISSON AVEC PLUSIEURS ÉTAPES DE CUISSON

1. Appuyez sur **TIME COOK**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson souhaité.
2. Appuyez sur **POWER LEVEL**, puis entrez le niveau de puissance souhaité (1-10) pour la première étape. Le niveau de puissance s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur **TIME COOK**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **POWER LEVEL**, puis entrez le niveau de puissance souhaité (1-10) pour la deuxième étape. Le niveau de puissance s'affiche sur l'écran.
5. Appuyez sur **START** pour commencer à chauffer. À la fin du temps défini, le micro-ondes émet un bip et affiche « END » sur l'écran.

CUISINER AVEC LE CAPTEUR

La cuisson par capteur détecte l'humidité dégagée par la cuisson de vos aliments et ajuste le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments en cours de cuisson.

1. Appuyez sur **SENSOR REHEAT**, puis appuyez sur **START**. Votre micro-ondes règle automatiquement le temps de cuisson.
2. Si vous optez pour la cuisson par capteur :
 - **Cocottes** : Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide, couvrez avec un couvercle ou un film plastique perforé. Remuer chaque fois que l'écran vous le demande.
 - **Aliments en conserve** : Placez le contenu dans un plat adapté au micro-ondes et couvrez avec un couvercle lâche ou un film plastique perforé. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.
 - **Plats de nourriture** : Disposez les aliments dans l'assiette. Couvrez avec un couvercle lâche ou un film plastique perforé. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.
3. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, continuez la cuisson manuellement.

Pizza

Le réglage pizza cuit automatiquement une à deux tranches (6 à 8 oz) de pizza.

1. Appuyez sur **PIZZA**, puis appuyez sur **START**.

Pomme de terre

Le réglage pommes de terre cuit automatiquement de deux à quatre pommes de terre.

1. À l'aide d'une fourchette, faites des trous dans la peau de vos pommes de terre 5 à 6 fois. Ne couvrez pas vos pommes de terre.
2. Appuyez sur **POTATO**, puis appuyez sur **START**.
3. À la fin de la cuisson au micro-ondes, laissez les pommes de terre reposer environ cinq minutes pour terminer la cuisson.

Dîner surgelé

Le réglage du dîner surgelé est conçu pour un plat surgelé ou des plats cuisinés surgelés (tels que des dîners surgelés) à partir de 10-20 oz.

1. Appuyez sur **FROZEN DINNER**, puis sur **START**.

Lors de la préparation de plats surgelés :

- Lisez le guide de manipulation sur vos aliments surgelés (si disponibles) pour de meilleurs résultats.
- Assurez-vous que l'humidité puisse s'échapper de l'emballage. Toutes les instructions pour les repas surgelés doivent préciser que vous
- devez percer des trous sur l'emballage plastique avant la cuisson.
- Retirez l'emballage plastique avec soin. Retirez le côté opposé à vous pour éviter les brûlures dues à la vapeur.

Assiette de Dîner

Le réglage ASSIETTE DE DÎNER est conçu pour une ou deux assiettes.

1. Appuyez sur **DINNER PLATE**, puis appuyez sur **START**.

Riz

Le réglage Riz cuit automatiquement une à deux tasses de riz (à partir de la température ambiante).

1. Appuyez sur **RICE**, puis sur **START**.

UTILISATION DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

LÉGUME

La fonction de capteur de légumes cuit entre une et quatre tasses de légumes frais (au démarrage à température ambiante).

1. Appuyez plusieurs fois sur **VEGETABLE** pour sélectionner le nombre de tasses :

NOMBRE DE PORTIONS	APPUYER SUR LE BOUTON LÉGUMES
1 tasse	Une fois
2 tasses	2 fois
3 tasses	3 fois
4 tasses	4 fois

2. Appuyez sur **START** pour confirmer le réglage.

POPCORN

1. Appuyez plusieurs fois sur **POPCORN** pour sélectionner le poids de vos sacs de pop-corn.

POIDS	APPUYEZ SUR LE BOUTON POP-CORN
1,75 oz	Une fois
3,0 oz	2 fois
3,3 oz	3 fois

2. Appuyez sur **START** pour confirmer le réglage.

BOISSON

1. Appuyez plusieurs fois sur **BEVERAGE** pour sélectionner le nombre de portions.

POIDS	APPUYER SUR LE BOUTON BOISSON
1 tasse	Une fois
2 tasses	2 fois
3 tasses	3 fois

2. Appuyez sur **START** pour confirmer le réglage.

UTILISATION DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

DÉCONGÉLATION

1. Appuyez plusieurs fois sur **DEFROST** pour sélectionner **MEAT, POULTRY** ou **FISH**.
2. Appuyez sur **START**.
3. Utilisez le pavé numérique pour saisir le poids de l'article à décongeler (en livres). Vous pouvez saisir n'importe quel poids compris entre 0,1 et 6,0 livres.
4. Appuyez sur **START** pour démarrer la décongélation. Le temps de cuisson restant s'affiche. Votre micro-ondes peut de temps en temps émettre un bip pour vous rappeler de retourner les aliments. Appuyez sur **START** pour continuer

VIANDE	POIDS NORMAL	TEMPS DE CUISSON
Rôti de bœuf ou de porc	2,5 à 6 livres. (40 à 96 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Placé côté gras vers le bas.• Après chaque étape, retournez les aliments et protégez les portions chaudes avec d'étroites bandes de papier d'aluminium.• Laisser reposer à couvert pendant 15 à 30 minutes
Steaks, côtelettes ou poisson	0,5 à 3 livres. (8 à 48 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Après chaque étape, repositionnez les aliments. S'il y a des portions d'aliments chaudes ou décongelées, protégez-les avec des morceaux plats et étroits de papier d'aluminium.• Retirez tous les morceaux d'aliments qui sont presque décongelés.• Laisser reposer à couvert pendant environ 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 livres. (8 à 48 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Après chaque étape, retirez tous les morceaux d'aliments presque décongelés.• Laisser reposer recouvert de papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 livres. (40 à 96 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Retirez les abats avant de congeler la volaille.• Commencez à décongeler avec la poitrine vers le bas.Après la première étape, retournez le poulet et protégez les portions chaudes avec d'étroites bandes de papier d'aluminium. Après la deuxième étape, protégez à nouveau les portions chaudes avec d'étroites bandes de papier d'aluminium.• Laisser reposer à couvert pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 livres. (8 à 48 onces)	<ul style="list-style-type: none">• Après chaque étape, réorganisez ou retirez tous les morceaux d'aliments presque décongelés.• Laisser reposer 10 à 20 minutes.

- Utilisez la fonction de décongélation uniquement pour les aliments crus.
- Assurez-vous que les aliments sortent directement du congélateur. Si les aliments ont été conservés dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5 °F (-15 °C) ou moins, programmez toujours un poids d'aliment inférieur ou un temps de cuisson inférieur pour éviter la cuisson des aliments.
- Entrez un poids réduit si les aliments sont restés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes.
- La forme de l'emballage alimentaire influe sur le temps de décongélation. Par exemple, un emballage alimentaire rectangulaire peu profond décongèlera plus rapidement qu'un bloc alimentaire profond. Séparez les morceaux au fur et à mesure qu'ils commencent à décongeler.

UTILISATION DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

HORLOGE

1. Appuyez sur **CLOCK**.
 2. Utilisez le pavé numérique pour saisir l'heure actuelle (1:00-12:59).
 3. Appuyez sur **START** pour confirmer le réglage.
- REMARQUE : Vous pouvez utiliser la minuterie pendant la cuisson du micro-ondes.

MINUTERIE

1. En mode veille, appuyez sur **TIMER**.
 2. Utilisez le pavé numérique pour saisir l'heure .
 3. Appuyez sur **START** pour confirmer le réglage.
- REMARQUE : À la fin du temps 0, votre micro-ondes émettra un bip.

LUMIÈRE

1. Appuyez plusieurs fois sur **LIGHT** pour alterner entre haute luminosité, faible luminosité ou arrêt.

VENTILATEUR

Le ventilateur de votre micro-ondes fonctionne comme une hotte de cuisine pour filtrer la fumée et autres odeurs de cuisson.

1. Appuyez plusieurs fois sur **VENT FAN** pour passer d'une vitesse élevée à une vitesse faible ou à l'arrêt.

Remarque : vous pouvez utiliser le ventilateur pendant la cuisson au micro-ondes. Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque la chaleur s'élève des éléments de surface de la cuisinière ou des brûleurs et reste allumé jusqu'à ce que la température diminue. Il ne peut pas être désactivé manuellement pendant cette période. Cela protège le micro-ondes des chaleurs excessives.

PLATEAU TOURNANT

Pour optimiser vos résultats, laissez le plateau tournant allumé. Vous pouvez cependant le désactiver lors de la cuisson de gros plats.

1. Appuyez **TURNTABLE ON/OFF** pour allumer ou éteindre votre plateau tournant.

VERROUILLAGE ENFANT

1. Pour verrouiller le micro-ondes, appuyez et maintenez **STOCK/CLEAR** pendant trois secondes. Le micro-ondes émet un bip et un témoin de verrouillage apparaît à l'écran.
2. Pour déverrouiller le micro-ondes, appuyez et maintenez **STOP/CLEAR** jusqu'à ce que l'indicateur de verrouillage disparaisse (environ trois secondes).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Extérieur

La surface extérieure est en acier et en plastique pré-revêtus. Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et du savon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

Porte

Essayez la fenêtre des deux côtés avec un chiffon humide pour éliminer tout déversement ou éclaboussure. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont essuyées fréquemment avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des sprays et autres nettoyants agressifs qui pourraient tacher, laisser des traces ou ternir la surface de la porte.

Panneau de contrôle

Si le panneau de commande est sale, ouvrez la porte du micro-ondes avant de le nettoyer. Essayez le panneau avec un chiffon légèrement imbibé d'eau uniquement. Séchez avec un chiffon doux. Ne frottez pas et n'utilisez aucun type de nettoyant chimique. Fermez la porte et appuyez sur STOP/CLEAR pour effacer tous les boutons appuyés.

Intérieur

Essayez avec un chiffon doux et de l'eau tiède. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou agressifs ni de tampons à récurer. Pour les aliments cuits, utilisez du bicarbonate de soude ou un savon doux, puis rincez abondamment.

Pour décoller les particules d'aliments ou les liquides cuits, faites chauffer deux tasses d'eau (ajoutez du jus de citron si vous voulez que votre micro-ondes garde une odeur fraîche) dans une tasse à mesurer de quatre tasses à puissance élevée pendant cinq minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez-le refroidir au micro-ondes, puis essayez l'intérieur avec un chiffon doux.

Couverture du guide d'ondes

La couverture du guide d'ondes est située sur la paroi droite de votre micro-ondes. Gardez la couverture du guide d'ondes propre pour garantir les performances. Essayez avec un chiffon humide toutes les éclaboussures de nourriture de la surface du couvercle immédiatement après leur apparition. Les éclaboussures accumulées peuvent surchauffer et provoquer de la fumée ou éventuellement prendre feu. **NE RETIREZ PAS LA COUVERTURE DU GUIDE D'ONDES.**

Évacuer les odeurs

Les odeurs de cuisson peuvent parfois persister dans le micro-ondes. Pour les éliminer, mélangez de l'eau, du jus de citron et quelques clous de girofle entiers dans une tasse à mesurer en verre de deux tasses. Faites bouillir pendant quelques minutes à puissance élevée, puis laissez refroidir au micro-ondes. Essayez l'intérieur avec un chiffon doux.

Plateau tournant et support du plateau tournant

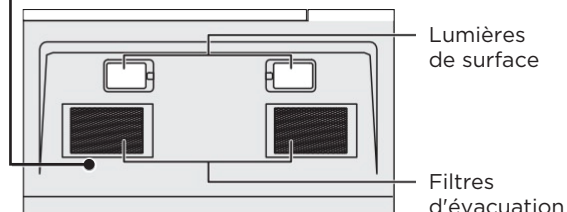
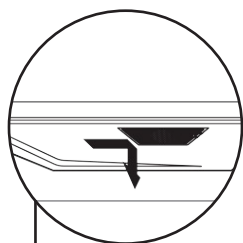
Retirez le plateau tournant et son support et lavez-les à l'eau douce savonneuse. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

L'arbre du moteur du plateau tournant n'étant pas étanche, il convient d'essuyer immédiatement l'eau ou les éclaboussures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

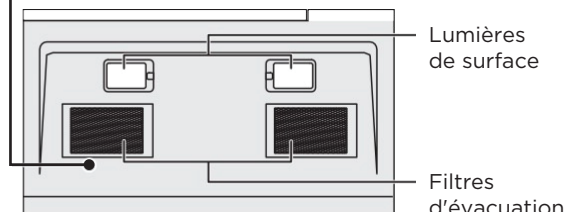
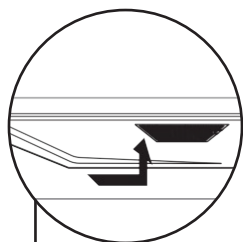
Filtres d'évacuation

Les filtres d'évacuation doivent être retirés et nettoyés environ une fois par mois. ATTENTION : Ne faites pas fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement installés.



1. Pour retirer les filtres d'évacuation : faites glisser un filtre vers l'arrière du micro-ondes, puis tirez-le vers le bas tout en le faisant glisser hors de la fente latérale. Répétez l'opération pour le deuxième filtre.

2. Faites tremper les filtres d'évacuation dans de l'eau chaude avec un détergent doux ou lavez-les au lave-vaisselle. Bien rincer et secouer pour sécher. N'utilisez pas d'ammoniaque. L'aluminium provoque la corrosion et assombrira le filtre.

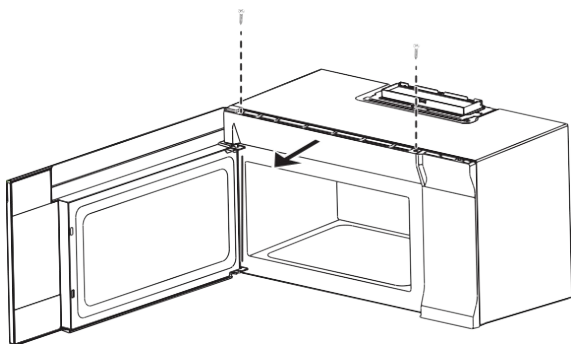


3. Pour réinstaller le filtre d'évacuation, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers l'avant du micro-ondes pour le fixer. Répétez l'opération pour le deuxième filtre.

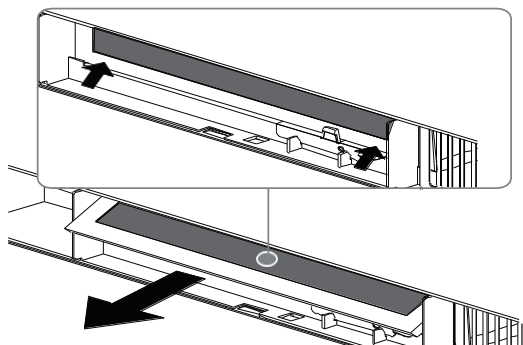
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remplacement du filtre à charbon

Le filtre à charbon est utilisé dans les installations à recirculation non ventilées. Le filtre doit être changé tous les 6 à 12 mois selon l'utilisation.



1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de la grille d'aération.
3. Retirez la grille d'aération de l'appareil.

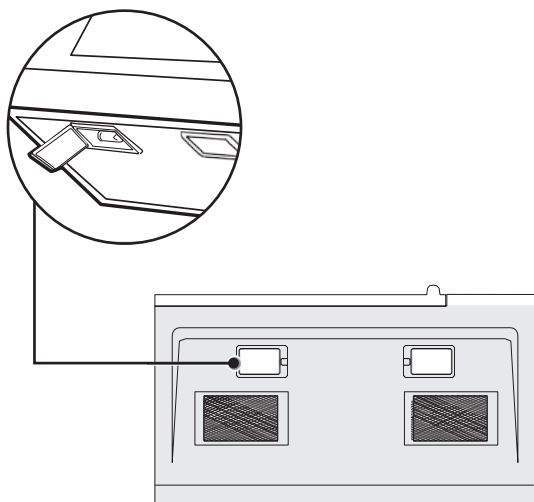


4. Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis soulevez-le et retirez-le du micro-ondes.
5. Insérez le nouveau filtre à charbon, fermez la grille d'aération et fixez-la avec les vis de la grille d'aération.
6. Rebranchez le micro-ondes ou remettez-le sous tension au niveau du disjoncteur principal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lumières de surface (externe)

Les filtres d'évacuation doivent être retirés et nettoyés environ une fois par mois. **ATTENTION :** Ne faites pas fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement installés.

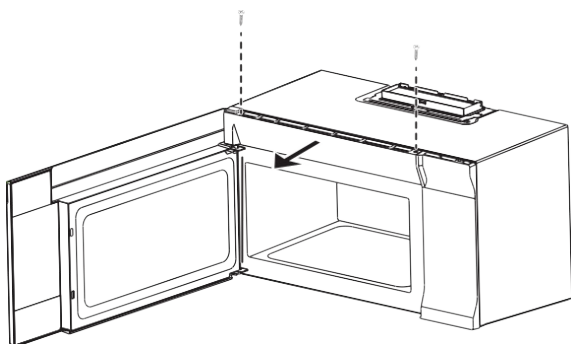


1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.
2. Dévissez les vis du couvre-lampe sous le micro-ondes.
3. Retirez les lampes usées et installez de nouvelles lampes LED de 1,2 W.
4. Révissez les vis du couvre-lampe pour fixer les couvercles.
5. Rebranchez le micro-ondes ou remettez-le sous tension au niveau du disjoncteur principal.

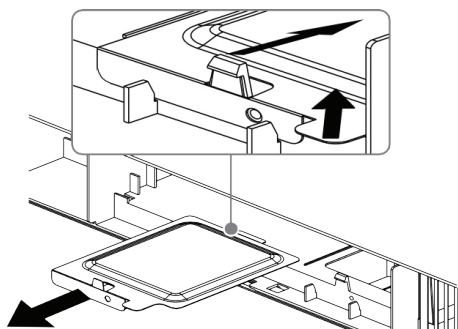
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lumières de surface (interne)

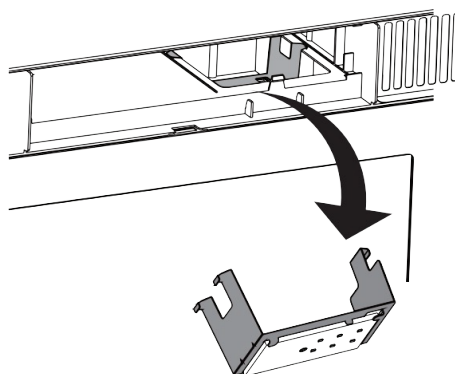
Les filtres d'évacuation doivent être retirés et nettoyés environ une fois par mois. ATTENTION : Ne faites pas fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas correctement installés.



1. Débranchez le four à micro-ondes ou coupez l'alimentation au niveau du disjoncteur principal.
2. Retirez les vis de la grille d'aération.
3. Retirez la grille d'aération de l'appareil.
4. Retirez le filtre à charbon en le poussant vers l'intérieur, puis soulevez-le et retirez-le du micro-ondes.



5. Poussez la languette pour libérer le couvre-lampe et tirez-le délicatement vers le haut en tenant le bord avant.
6. Retirez le module LED et remplacez-le uniquement par une lampe LED approuvée de 1,2 watts.



7. Remettez délicatement le couvre-lampe en place.
8. Remplacez le filtre à charbon. Remettez la grille de ventilation en place (en engageant les languettes inférieure et supérieure) et remplacez les vis de montage de la grille de ventilation.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le micro-ondes ne démarre pas	Le câble d'alimentation n'est pas branché.	Branchez le câble d'alimentation
	La porte est ouverte.	Fermez la porte et réessayez.
	Une mauvaise opération a été définie.	Vérifiez les instructions et réessayez.
Arcs ou étincelles au micro-ondes	Vous essayez d'utiliser du matériel non adapté au micro-ondes.	Utilisez uniquement du matériel adapté au micro-ondes.
	Vous essayez d'utiliser le micro-ondes alors qu'il est vide.	N'utilisez pas le micro-ondes lorsqu'il est vide.
	Des résidus d'aliments sont déposés dans le micro-ondes.	Nettoyez le micro-ondes avec une serviette humide.
Aliments cuits de façon non homogène	Vous essayez d'utiliser du matériel non adapté au micro-ondes.	Utilisez uniquement du matériel adapté au micro-ondes.
	Les aliments ne sont pas complètement décongelés.	Décongelez complètement les aliments avant de les cuire.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
	Les aliments n'ont pas été retournés ou remués.	Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
Aliments mal cuits	Vous essayez d'utiliser du matériel non adapté au micro-ondes.	Utilisez uniquement du matériel adapté au micro-ondes.
	Les aliments ne sont pas complètement décongelés.	Décongelez complètement les aliments avant de les cuire.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
	Les ports de ventilation du micro-ondes sont bloqués ou obstrués.	Dégagez les ports de ventilation de tout objet.
Décongélation incorrecte	Vous essayez d'utiliser du matériel non adapté au micro-ondes.	Utilisez uniquement du matériel adapté au micro-ondes.
	Le temps de cuisson ou le niveau de puissance ne sont pas adéquats pour cuire les aliments.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
	Les aliments n'ont pas été retournés ou remués.	Retournez ou remuez les aliments.
Le ventilateur s'allume tout seul	Le ventilateur se met automatiquement en marche lorsque la chaleur s'élève des éléments de surface de la cuisinière ou des brûleurs et reste allumé jusqu'à ce que la température diminue. Cela protège le micro-ondes des chaleurs excessives.	Votre micro-ondes fonctionne normalement. Le ventilateur ne peut pas être désactivé manuellement pendant cette période.
Le plateau tournant ne bouge pas	Le plateau tournant est mal aligné.	Assurez-vous que le plateau tournant est correctement aligné sur la bague et l'arbre.
	Le plateau tournant est désactivé.	Appuyez TURNTABLE ON/OFF pour activer de nouveau votre plateau tournant.

SPÉCIFICATIONS

Tension nominale	120 VAC, 60 Hz
Puissance nominale d'entrée	1500 W
Puissance nominale de sortie	1000 W
Capacité du micro-ondes	1,6 pieds
Diamètre du plateau tournant	13,5" (345 mm)
Dim. externe (lxHxD)	29 7/8" x 16 1/2" x 15 9/16" (759 mm x 419 mm x 395 mm)
Dim. interne (LxHxP)	20 1/4" x 9 1/4" x 14 13/32" (514 mm x 235 mm x 366 mm)
Certifications	Approuvé par l'UL
Longueur du câble d'alimentation	3,3 pieds (1 m)
Poids net	56 livres (25,4 kg)

Remplissez et conservez pour référence de sécurité.

Modèle _____

Numéro de série. _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Adresse du revendeur _____

Nom de l'installateur _____

Signature de l'installateur _____

Entreprise d'installation _____

Date d'installation _____

FISHERPAYKEL.COM

© Appareils Fisher & Paykel 2024. Tous droits réservés.

Les modèles présentés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et peuvent changer à tout moment.

Les spécifications des produits contenues dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent changer à tout moment.

Pour plus de détails sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez consulter notre site Web ou contacter votre revendeur Fisher & Paykel local.

432572B 10.24

PN:16170000B06359