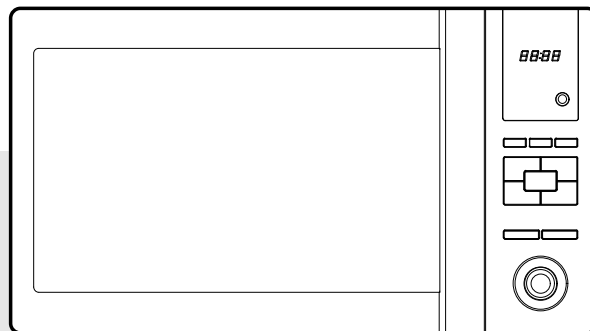


DAEWOO 
ELECTRONICS

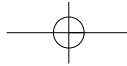
FOUR À MICRO-ONDES/GRIL À CONVECTION

KOC-9U0T

NOTICE
D'UTILISATION



Lisez attentivement cette notice avant
d'utiliser le four.

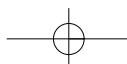


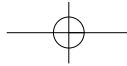
PRÉCAUTIONS INDISPENSABLES POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) **Ne faites pas fonctionner le four lorsque la porte est ouverte** : vous risquez une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Veillez à ne pas détériorer ni manipuler les mécanismes de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun objet** entre la façade du four et la porte ; ne laissez pas s'accumuler de résidus ni de produit nettoyant sur la surface d'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints sont endommagés, n'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été réparé par un agent qualifié. Les dégradations peuvent concerner : (1) la porte (déformée), (2) les charnières et loquets de sécurité (cassés ou distendus), (3) les joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **AVERTISSEMENT** : les opérations de réparation ou de remplacement, impliquant le retrait de l'un des panneaux protecteurs, doivent être effectuées par du personnel compétent. Toute personne non qualifiée s'exposerait dangereusement aux micro-ondes.
- (e) **AVERTISSEMENT** : ne faites pas chauffer de liquides ni d'aliments placés dans des récipients fermés en raison du risque d'explosion.
- (f) **AVERTISSEMENT** : si vous laissez les enfants utiliser le four sans surveillance, donnez-leur toutes les instructions nécessaires pour une utilisation sans risque et assurez-vous qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte.

Table des matières

• Installation et mise à la terre	2
• Instructions de sécurité importantes	3
• Utilisation normale	4
• Ustensiles compatibles avec le four	5
• Cooking Instructions	6
• Panneau de commande	6
• Accessoires	7
• Avant utilisation	8
Réglage de l'horloge	8
Verrouillage et mode Economie d'énergie	9
• Fonctionnement	10
Cuisson par micro-ondes	10
Cuisson avec gril	11
Cuisson Au Four (avec préchauffage)	12
Cuisson Au Four (cuisson traditionnelle)	13
Cuisson combinée (micro-ondes + convection + gril supérieur)	17
Décongélation selon le poids	15
Décongélation selon la durée	15
Cuisson automatique	16
Cuisson rapide	17
Cuisson Des Pizzas	17
Nettoyage À La Vapeur	18
Pour Arrêter Le Four Alors Qu'il Fonctionne	18
Message D'erreur	18
Arc Électrique	18
• Directives générales	19
• Entretien du four	20
• Avant de nous appeler	21
• Questions et réponses	22
• Caractéristiques techniques	22





INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

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

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et examinez le four pour vérifier qu'il ne présente aucun défaut tel que des bosses, la porte abîmée, fêlée ou accrochée. Ne retirez pas le film qui recouvre l'intérieur de la porte. Avertissez immédiatement le distributeur de tout défaut. N'installez pas le four s'il est endommagé.

Emplacement de votre four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.
3. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être retiré avant sa première utilisation.
4. Laissez de l'espace derrière, sur les côtés et sur le dessus du four. Tous les orifices d'aération devront être libres. Si toutes les aérations sont bouchées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement s'abîmer.
5. Tenez-le éloigné des radios et des TV. La présence d'une télévision à proximité peut entraîner des interférences radio.
6. Placez-le à distance des appareils de chauffage et des robinets d'eau. Éloignez le four de toute source d'air chaud, de vapeur ou d'éclaboussures lorsque vous choisissez un emplacement, sinon cela pourrait nuire à l'isolation et produire des décharges électriques.
7. La hauteur minimale d'espace libre laissé au-dessus de la partie supérieure du four doit être d'au moins 170 mm.

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

Afin de protéger votre four pendant son transport et son stockage, l'élément du grill est recouvert d'une couche protectrice. Pour retirer cette couche de protection, l'élément du grill doit être chauffé pendant 5 minutes. Cette opération produit une odeur désagréable étant donné que la couche protectrice en question disparaît de l'élément.

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

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

Note :

La couche protectrice a été retirée et le four est alors prêt. Rappelez-vous que votre four a maintenant atteint une température élevée.

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

VERROUILLAGE ENFANT

Pour éviter qu'un enfant fasse fonctionner le four, activez la touche de verrouillage enfant.

- 1 Appuyez sur la touche Stop/Clear pendant 3 secondes. Le verrouillage des témoins est indiqué et aucun bouton ne fonctionne.
- 2 Appuyez de nouveau sur la touche Stop/Clear pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage enfant.

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

Branchement électrique

ATTENTION – CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

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

Le câble secteur flexible doit être correctement branché, comme ci-dessous, à une prise trois broches d'une capacité égale ou supérieure à 13 A. Vous devez utiliser une prise trois broches portant la mention BS 1363 et associée à un fusible de 13 A indiquant BS 1362.

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

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

VERT ET JAUNE-TERRE

BLEU-NEUTRE

MARRON-PHASE

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

Source d'alimentation

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four nécessite un courant d'environ 15 ampères, 230V 50Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 1.04 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four.
- L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension faible entraîne une cuisson lente. Nous ne sommes pas responsables de l'utilisation de ce four avec une tension de fusible d'un ampérage différent de celui spécifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.

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

Le fil BLEU doit être branché au terminal qui porte la lettre " N " ou la couleur NOIRE ou BLEUE. Le fil MARRON doit être branché au terminal qui porte la lettre " L " ou la couleur ROUGE ou MARRON. Si les terminaux à l'intérieur de la prise ne portent aucune indication ou si vous n'êtes pas sûr des branchements à réaliser, demandez conseil à un électricien qualifié.

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

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

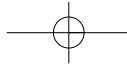
La prise moulée ne peut pas être utilisée sur d'autres appareils électriques. Retirez donc le fusible puis jetez-le immédiatement en suivant les normes de sécurité pour éviter tout accident grave qui pourrait se produire s'il était introduit dans une prise murale.

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

Valable uniquement si la prise moulée est mise en place.

Une fois un fusible remplacé dans la prise, le cache du fusible doit être remis en place. Si le cache du fusible est perdu, il faut se procurer un nouveau cache. La couleur du cache adapté du fusible de rechange coïncide avec celle située à la base de la prise ou avec la couleur qui est inscrite à la base ou à un autre endroit de la prise. Indiquez toujours cette couleur lorsque vous commandez un cache de fusible de rechange. Seuls des fusibles de rechange de 13 A, agréés par l'ASTA pour BS 1362 doivent être insérés





INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES

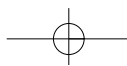
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES

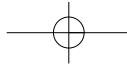
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base concernant la sécurité doivent être suivies, y compris :

ATTENTION- Pour réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à des micro-ondes

1. Lisez la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
 2. Lisez et suivez les « PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE » spécifiques de la page 1.
 3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise murale correctement mis à la terre. Consultez «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE» spécifiques de la page
 4. Installez ou placez cet appareil en suivant les instructions d'installation fournies.
 5. Certains objets comme les œufs entiers et les récipients hermétiquement fermés comme, par exemple des récipients en verre fermés, peuvent exploser et ne doivent donc pas être chauffés dans ce four.
 6. Cet appareil ne doit être utilisé que pour les utilisations prévues par ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil Ce type de four est spécifiquement conçu pour faire chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
 7. Comme avec tous les appareils électriques, une surveillance spécifique est nécessaire lorsque des enfants l'utilisent.
 8. Ne faites pas fonctionner cet appareil si son cordon ou sa prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
 9. Cet appareil électrique ne doit être réparé que par du personnel de réparation qualifié.
Contactez l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou réglé.
 10. Ne couvrez ni ne bouchez aucune ouverture de cet appareil.
 11. Ne stockez pas cet appareil en plein air. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans une cave humide ou proche d'une piscine ou dans un endroit similaire.
 12. N'immergez pas le cordon ou la prise dans de l'eau.
 13. Maintenez le cordon éloigné de toutes surfaces chaudes.
 14. Ne laissez pas le cordon pendre d'un rebord de table ou de comptoir.
 15. Soit : a) Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact quand vous fermez la porte, appliquez un savon doux non abrasif ou un détergent avec une éponge ou un chiffon doux, ou
b) Si des instructions de nettoyage séparées sont fournies, consultez les instructions de nettoyage des surfaces de la porte.
 16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
 - a) Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont introduits dans le four pendant la cuisson d'aliments.
 - b) Otez les rubans métalliques de fermeture des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - c) Si des éléments placés dans le four venaient à prendre feu, maintenez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau des fusibles ou du disjoncteur.
 - d) N'utilisez pas la cavité comme zone de stockage. Ne laissez pas de papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 17. N'utilisez pas cet appareil pour faire chauffer des produits chimiques corrosifs (par exemple, des sulfures et des chlorures). Les vapeurs émanant de ces produits corrosifs peuvent éroder les contacts et les ressorts des interrupteurs du dispositif de sécurité et les rendre inactifs.
 18. Conservez la protection du guide d'ondes propre à tout moment. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez de la graisse ou des matières grasses à tout endroit dans la cavité, cela peut surchauffer, fumer ou même brûler lors de la prochaine utilisation du four.
 19. Ne faites jamais chauffer d'huile ou de matière grasse de friture car vous ne pouvez pas en contrôler la température et cela peut surchauffer et provoquer un incendie.
 20. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir à cause de la tension de surface du liquide. Le bouillonnement n'est pas toujours visible lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT PAR BOUILLONNEMENT DE CERTAINS LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUEILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure aux personnes:
 - 1) Ne surchauffez pas le liquide.
 - 2) Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage
 - 3) Évitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
 - 4) Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
 - 5) Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.
 21. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être étalé ou remué et sa température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter des brûlures.
 22. L'appareil doit être placé de telle sorte que la prise soit facile d'accès.
 23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes(y compris les enfants) ayant des capacités de mobilité ,reaction ou mentales réduites, ou sans expérience ou habitude, seules sans surveillance ou tant qu'elles n'ont pas été formées par une personne responsable de leur sécurité.
 24. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
- AVERTISSEMENT : Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS : Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud, il y lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

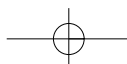


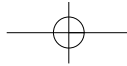


Utilisation générale

La liste ci-dessous reprend certaines des règles et des mesures de sécurité à suivre avec tous les appareils électriques pour garantir les performances maximales de ce four:

- 1) N'utilisez ce four que pour la préparation d'aliments. Il n'est nullement indiqué pour sécher des vêtements, du papier ou tous autres produits non alimentaires ou comme mode de stérilisation. Ils peuvent prendre feu.
- 2) N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide sous peine de l'abîmer.
- 3) N'utilisez pas la cavité du four pour tout type de stockage, tel que papiers, livres de cuisine, ustensiles de cuisine, etc.
- 4) Ne faites pas fonctionner le four sans que le plateau tournant ne soit en place. Assurez-vous qu'il soit correctement posé sur la base tournante.
- 5) Faites attention lorsque vous retirez le plateau tournant après la cuisson de viandes car elle peut entraîner l'accumulation de graisses sur le plateau.
- 6) Contrairement aux fours à micro-ondes simples, les parois et la porte du four peuvent chauffer. Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous introduisez dans le four ou que vous en sortez des aliments et/ou des accessoires. Soyez prudent lorsque vous touchez des éléments autres que le panneau de contrôle pendant ou immédiatement après avoir utilisé le grill ou la cuisson combinée.
- 7) Si le four est chaud à partir de la cuisson combinée, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en plastique ou en Styrofoam pour une cuisson aux micro-ondes. Ils pourraient fondre.
- 8) N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés pouvant provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont utilisés pendant la cuisson.
- 9) Ne poursuivez pas la cuisson avec des ustensiles en métal si des étincelles sont apparues. Reportez-vous au chapitre " Accessoires " de la page 7 pour savoir utiliser correctement les ustensiles.
- 10) Ne laissez pas sans surveillance le four pendant les durées de cuisson courtes. Les aliments pourraient être trop cuits ou un incendie pourrait se déclarer.
- 11) Ne cuisez aucun aliment entouré d'une membrane, tels que des jaunes d'œufs, des pommes de terre, des foies de volailles, etc. sans les avoir préalablement piqués plusieurs fois avec une fourchette.
- 12) Ne faites pas éclater de pop-corns sauf s'ils sont dans un récipient spécial four à micro-ondes ou sauf s'ils sont emballés commercialement et recommandés en particulier pour les fours à micro-ondes. Les pop-corns faits au four à micro-ondes produisent un rendement inférieur à ceux faits de façon conventionnel; il y aura un nombre de pétales non éclatés. N'utilisez pas d'huile sauf mentionné par le fabricant.
- 13) N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec la porte ouverte.
- 14) N'essayez pas de retirer des couvercles, des panneaux, etc.
- 15) Surveillez de temps en temps le four lorsque des aliments sont chauffés ou cuits dans un récipient jetable en plastique, en papier ou fait d'un matériau combustible.
- 16) Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toutes flammes.
- 17) Faire chauffer des boissons peut entraîner une ébullition éruptive tardive. Faites donc attention lors de la manipulation du récipient.
- 18) Veillez à retirer les couvercles ou bouchons avant la cuisson lorsque vous cuisinez des aliments conservés en bouteilles.
- 19) Ne mettez aucun corps étranger entre la surface du four et la porte. Cela pourrait entraîner une perte excessive de l'énergie à micro-ondes.
- 20) Ne faites pas éclater les pop-corns plus longtemps que ce qui est indiqué sur les instructions du fabricant (le temps d'éclatement des pop-corns est généralement inférieur à 3 minutes). Une cuisson plus longue ne produit pas plus de pop-corns, cela peut causer des brûlures et des incendies. De même, le plateau en verre peut devenir trop chaud à manipuler ou peut casser.
- 21) Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four à cause de la possibilité d'ignition.
- 22) Testez toujours la température des aliments ou des boissons qui ont été chauffés dans un four à micro-ondes avant de les donner à quelqu'un, en particulier à des enfants ou des personnes âgées. Cela est important parce que les choses qui ont été chauffées dans un four à micro-ondes deviennent plus chaudes même si la cuisson du four a été arrêtée.
- 23) Les œufs dans leur coquille et les œufs durs ne devront pas être chauffés dans le four à micro-ondes puisqu'ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson aux micro-ondes;
- 24) Conservez la protection du guide d'ondes propre à tout moment. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez de la graisse ou des matières grasses à tout endroit dans la cavité, cela peut surchauffer, fumer ou même brûler lors de la prochaine utilisation du four.
- 25) Ne faites jamais chauffer d'huile ou de matière grasse de friture car vous ne pouvez pas en contrôler la température et cela peut surchauffer et provoquer un incendie.
- 26) Pendant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.





POUR ÉVITER LES EXPLOSIONS ET ÉBULLITIONS SOUDAINES

AVERTISSEMENT

Lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple, de la soupe, des sauces ou des boissons au four à micro-ondes, une surchauffe du liquide au-delà du point d'ébullition peut se produire sans apparition de bulles. Il peut en résulter une ébullition soudaine du liquide brûlant.

Pour éviter cela, respectez quelques précautions.

- N'utilisez pas de récipients droits à goulot étroit.
- Ne chauffez pas trop le produit.
- Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, puis à nouveau à la moitié de la durée sélectionnée.
- Après le réchauffage, laissez le liquide dans le four un moment, remuez-le avec précaution, puis vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter les brûlures (particulièrement lorsque vous faites réchauffer un biberon ou un petit pot pour bébé).

1. Œufs

Ne faites jamais cuire d'œufs avec leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de l'œuf durant la cuisson, jusqu'à explosion de la coquille.

Pour faire cuire ou réchauffer des œufs entiers (dont le blanc et le jaune n'ont pas été mélangés), percez toujours le jaune pour qu'il n'éclate pas. Découpez en tranches les œufs durs cuits avec leur coquille avant de les réchauffer au four à micro-ondes.

2. Perçage

Percez systématiquement les aliments qui présentent une membrane ou une peau : pommes de terre, tomates, pommes, saucisses, etc. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur de la peau, jusqu'à éclatement.

3. Couverts

Retirez toujours le couvercle des pots et récipients alimentaires avant de faire cuire leur contenu au four à micro-ondes. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur et de provoquer une explosion, même après la fin de la cuisson.

USTENSILES COMPATIBLES AVEC LE FOUR

Avant utilisation, vérifiez que les ustensiles choisis conviennent aux fours à micro-ondes.

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

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

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

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

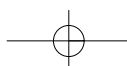


Fonction micro-ondes uniquement

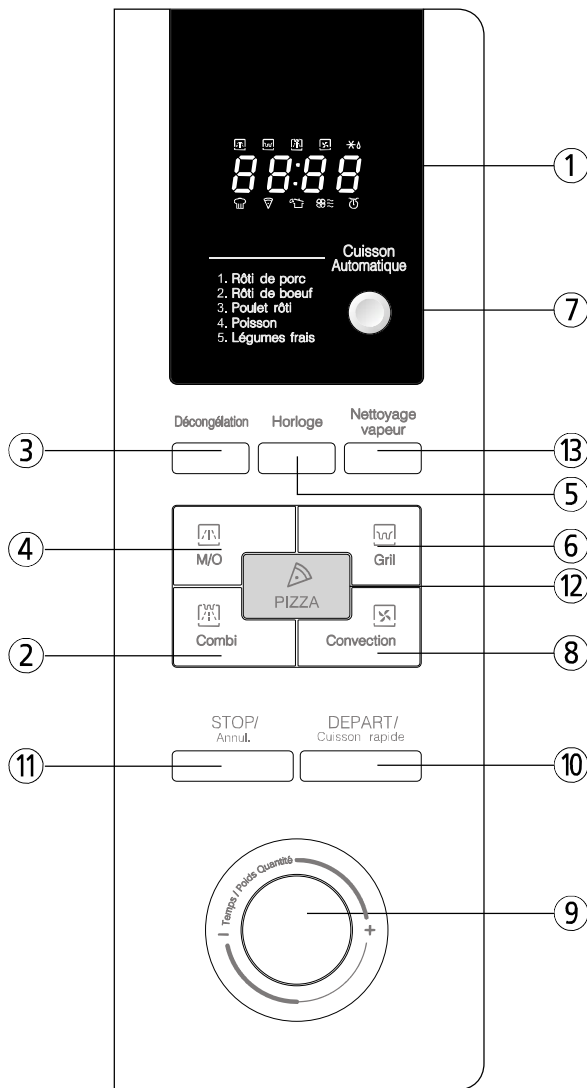
Les ustensiles et les récipients alimentaires utilisables dans un four à micro-ondes doivent être constitués d'un matériau perméable à celles-ci. En général, vous pouvez utiliser des ustensiles et récipients en (papier), plastique, verre ou céramique. Évitez les récipients en métal qui réfléchissent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

Attention:

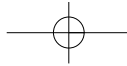
- Un certain nombre d'accessoires sont vendus dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez toujours qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ces aliments, le récipient ou le couvercle n'entrent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



PANNEAU DE COMMANDE

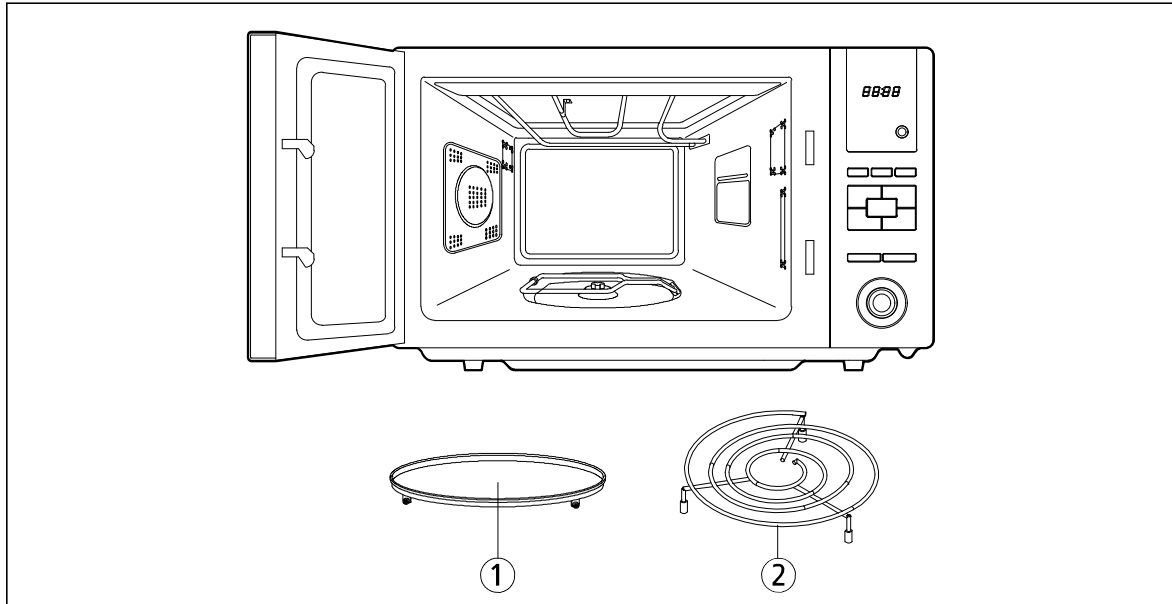


- ① **Affichage** : Le temps de cuisson, le niveau de puissance, les indicateurs et l'heure sont indiqués.
 MO () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode CUISSON AUX MICRO-ONDES.
 Gril () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode GRILL.
 Combi () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode cuisson COMBI.
 Décongélation () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode DECONGELATION SELON LE POIDS.
 Cuisson auto () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode CUISSON AUTOMATIQUE.
 Convection () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode CONVECTION.
 g () : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode entrée par poids.
- ② **Combi** : Permet de sélectionner le mode combiné.
- ③ **Décongélation selon le poids** : Permet de décongeler les aliments.
- ④ **MO** : Permet de régler le niveau de puissance du micro-ondes.
- ⑤ **Horloge** : Permet de régler l'horloge.
- ⑥ **Gril** : Permet de sélectionner le mode grill.
- ⑦ **Cuisson auto** : Permet de cuisiner ou de réchauffer.
- ⑧ **Convection** : Permet de sélectionner la convection et la température choisie.
- ⑨ **Bouton de réglage** : Permet de décongeler les aliments.
- ⑩ **DEPART/Cuisson rapide** : Appuyez dessus pour débuter un programme, également pour un départ rapide (chaque pression ajoute 30 secondes de cuisson aux micro-ondes).
- ⑪ **STOP/Annul.** : Permet d'arrêter le four ou d'effacer les données de cuisson.
- ⑫ **PIZZA** : Permet de régler l'heure, le poids et la quantité.
- ⑬ **Nettoyage vapeur** : Cette fonction permet de nettoyer le four et les éléments chauffants à la vapeur.



Accessoires

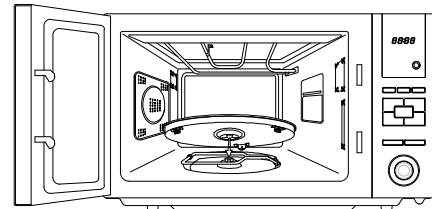
Ce four est vendu avec plusieurs accessoires que vous pouvez utiliser de différentes manières pour simplifier la cuisson.



① **Étage tournant** - Ce plateau métallique s'enclenche sur le support rotatif. Laissez-le dans le four pour toutes les opérations de cuisson. Durant la cuisson, il tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou inversement. Il est facile à retirer pour le nettoyage.

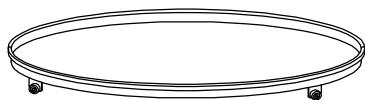
② **Étage métallique** - Cette armature métallique de surélévation s'utilise avec le plateau tournant.

Important : Le support rotatif doit être placé au centre de la surface inférieure du four et adapté exactement sur l'axe correspondant. S'il n'est pas centré, le support risque de provoquer des frottements et des étincelles.



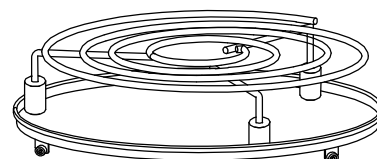
■ HOW TO USE THE ACCESSORIES OF COOKING

■ Plateau tournant



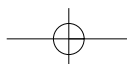
- Cuisson aux micro-ondes
- Cuisson par convection
- Cuisson combinée
- Cuisson automatique

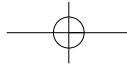
■ Étage métallique



- Cuisson avec gril

NOTE : Pour cuire le gâteau ou la pizza (avec la recette) l'étage métallique devrait être utilisé. Sinon, les bas de la nourriture peut être brûlé.



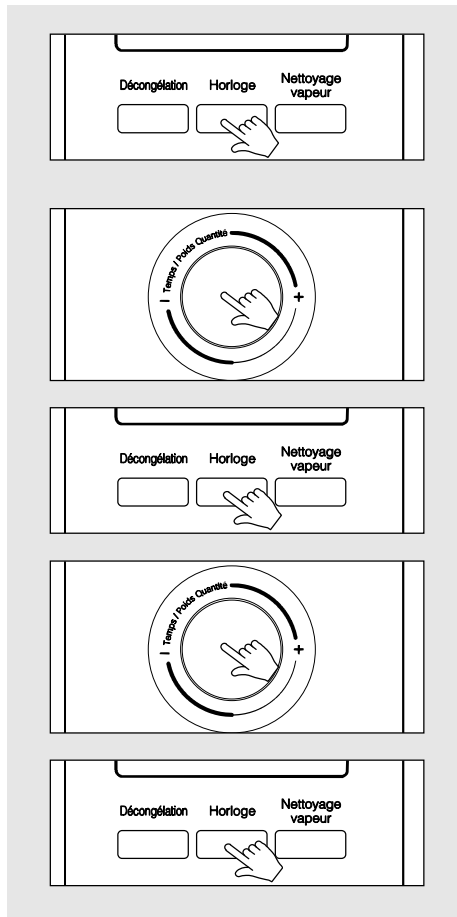


AVANT SON FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

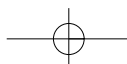
Lorsque le four est branché, l'affichage montrera " :0" et une tonalité se fera entendre. Si le CA s'arrête, l'affichage montrera " :0" lorsque le courant revient " :0".

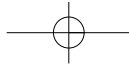
Votre four est pourvu d'un système d'horloge multiple (12H/24H). Pour régler l'horloge, suivez les instructions suivantes.



Exemple : pour régler 5:30 dans un système d'heure basé sur 24 heures.

1. Appuyez une fois sur le bouton **Horloge**. (par exemple : pour la régler sur "5:30") L'affichage montrera "12H". Il s'agit d'un système d'heure basé sur 12 heures.
2. Appuyez une fois de plus sur le bouton **Horloge**. L'affichage montrera "24H". Il s'agit d'un système d'heure basé sur 24 heures. Si vous voulez adopter un système d'heure basé sur 12 heures, omettez cette étape.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler le nombre d'heures "5.". Le chiffre de l'heure commence à clignoter, les deux-points s'afficheront.
4. Appuyez sur le bouton **Horloge**. "5:00" s'affiche. Le nombre de minutes commence à clignoter, les deux points et le nombre d'heures s'affichent.
5. Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à "5:30" s'affiche.
6. Appuyez sur le bouton **Clock**. Les deux-points clignotent. Si vous avez sélectionné le système d'horloge sur 12 heures, cette horloge numérique vous permet de régler les heures de **1:00 à 12:59**. Si vous avez sélectionné le système d'horloge sur 24 heures, cette horloge numérique vous permet de régler les heures de **0:00 à 23:59**.

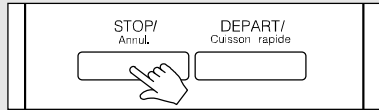




VERROUILLAGE ENFANT ET MODE ÉCONOMIE

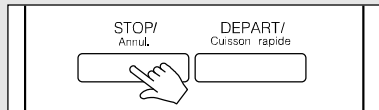
Verrouillage enfant : la fonction de verrouillage enfant aide à éviter les accidents lorsque des enfants font fonctionner le four sans la surveillance des parents.

Mode économie d'énergie : Cette fonction sert à économiser de l'énergie.



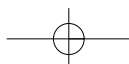
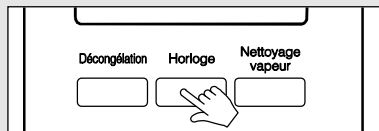
Pour régler le verrouillage enfant

1. Appuyez sur la touche **STOP/Annul**.
": 0" ou l'horloge apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur le bouton **STOP/Annul**. et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Un signal sonore est émis et l'affichage montrera "LOC" pendant 3 secondes. Désormais, le four ne peut pas fonctionner.
3. Pour désactiver le verrouillage enfant, il suffit de recommencer la procédure 2. Le four émet un signal sonore. Le four est à nouveau disponible pour son utilisation normale.



Pour régler le mode économie d'énergie

1. Appuyez sur la touche **STOP/Annul**.
": 0" ou l'horloge apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez sur le bouton **Horloge** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'affichage s'éteint et un signal sonore est émis.
Pour faire fonctionner le four en mode économiseur d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez le bouton. Ensuite ":0" ou l'horloge s'affiche et toutes les touches de fonction sont les mêmes qu'en mode normal. Mais si aucune opération n'a lieu pendant 10 secondes en mode effacer ou pendant la manipulation de la touche, tout le contenu de l'affichage disparaît.
3. Pour annuler le mode économie d'énergie, il suffit de recommencer la procédure de réglage. Le mode économiseur d'énergie est alors annulé et un signal sonore se fait entendre. Le four est à nouveau disponible pour son utilisation normale.





FUNCTIONNEMENT

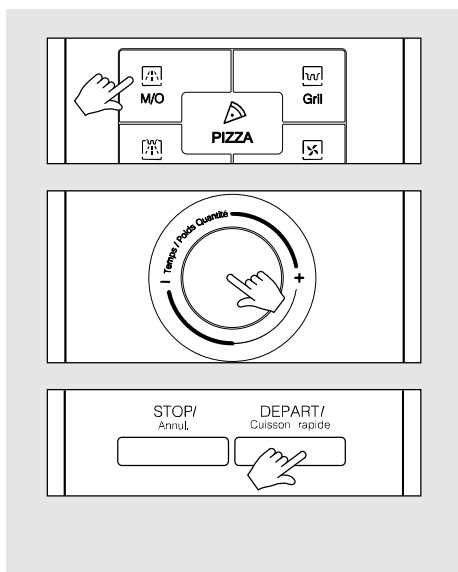
Tips : Avant d'utiliser le four, veuillez à lire la section Fonctionnement afin de vous informer des consignes de sécurité à respecter Avant de régler les commandes, afin de faire un essai, placez 250 ml d'eau dans le four dans un verre à mesure résistant à la chaleur.

Remarque : lorsque la cuisson est terminée, le four sonne trois fois, "End" apparaît sur l'affichage, le plateau tournant cesse de tourner et les lumières du four s'éteignent Le four continue d'émettre un signal sonore toutes les minutes jusqu'à ce que vous enfoncez le bouton STOP/CLEAR ou que la porte soit ouverte.
 Pour des raisons de sécurité, il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 3 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique " COOL " et " :0 ou horloge "). Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, le four s'arrêtera et le processus de cuisson ainsi que le compte à rebours affiché seront interrompus. Appuyez sur le bouton START/SPEEDY COOK pour reprendre la cuisson pendant le temps restant. Appuyez sur la touche STOP/CLEAR pour annuler la cuisson. Le four affiche la durée de cuisson réglée par intervalles de 10 secondes (jusqu'à 5 minutes de cuisson), de 30 secondes (jusqu'à 10 minutes de cuisson), d'1 minute (jusqu'à 60 minutes de cuisson).

CUISSON AUX MICRO-ONDES

La méthode de la cuisson aux micro-ondes vous permet de cuisiner des aliments pendant une durée déterminée. Outre le niveau de puissance maximale (**100%**), vous pouvez choisir parmi 9 autres niveaux de puissance de micro-ondes, de **10% à 90%** pour les aliments demandant une cuisson plus lente.

Si vous avez utilisé la cuisson au grill, par convection ou combinée, laissez le four se refroidir avant de le réutiliser. Ne mettez jamais en marche le four à micro-ondes alors qu'il est vide.

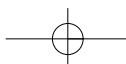


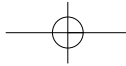
1. Appuyez une fois sur la touche **M/O**. L'indicateur **M/O** s'allume. "P-Hi " s'affiche.
2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant de nouveau sur la touche **M/O** jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche. Consultez le tableau des niveaux de puissance ci-dessous pour de plus amples informations.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson. Pour régler un temps de cuisson de 5 minutes et 30 secondes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 5:30. (jusqu'à 60 minutes) "**5:30**" s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

Remarque : Le four fonctionnera automatique à 100% de la puissance si une durée de cuisson est saisie sans avoir préalablement entré un niveau de puissance. Vous pouvez contrôler le niveau de puissance lors de la cuisson en appuyant sur le bouton M/W. l'affichage indique la puissance alors utilisée pendant 3 secondes.

Tableau niveaux de puissance

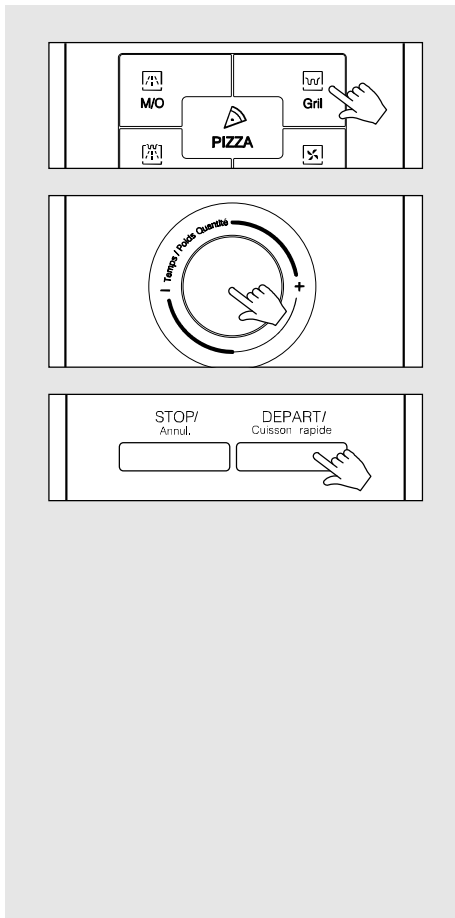
Niveau de puissance	Pourcentage	Sortie	Niveau de puissance	Pourcentage	Sortie
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W






CUISSON AU GRILL

Le grill vous permet de chauffer et de faire dorer rapidement des aliments sans utiliser le micro-ondes.



1. Appuyez une fois sur le bouton **Grill**. Le voyant lumineux du grill () s'allume. Ceci est la mode Grill High. "gr-H" s'affiche. Appuyez deux fois sur le bouton Grill. Ceci est la mode Grill Low. "gr-L" s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée du grill. Pour un temps de cuisson au grill de 11 minutes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 11:00. (jusqu'à 60 minutes) "11:00" s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

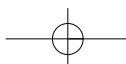
REMARQUE : L'élément de chauffage se trouve sur le haut et bas du four.

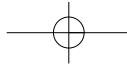
REMARQUE : Lorsque les résistances du grill fonctionnent pour la première fois, de la fumée et des odeurs se dégagent. Pour éviter que cela arrive lorsque vous cuisinez des aliments, faites chauffer les grills supérieur et inférieur à vide pendant environ 10 minutes. Placez les aliments directement sur le trépied, dans un plat à flan ou sur une plaque résistante à la chaleur placée sur le trépied.

REMARQUE : Vous pouvez contrôler le menu du grill lors de la cuisson en appuyant sur le bouton GRILL. l'affichage indique la menu grill alors utilisée pendant 3 secondes.

ATTENTION : La température de la fenêtre et à l'intérieur du four est très élevée. Ne touchez pas la fenêtre du four et l'intérieur en métal du four lorsque vous introduisez ou sortez des aliments. Utilisez des gants épais lorsque vous manipulez de la nourriture ou des accessoires.

Suggestion d'utilisation	Ustensiles
<p>Cette méthode est idéale pour le pain de mie ou les muffins. N'oubliez pas : le four sera alors chaud. Placez tous les aliments sur le trépied métallique.</p>	<p>Utilisez des ustensiles résistants à la cuisson au four. Si vous n'utilisez pas les micro-ondes, vous pouvez placer des récipients métalliques directement sur le trépied, sans risque de provoquer un arc électrique.</p>



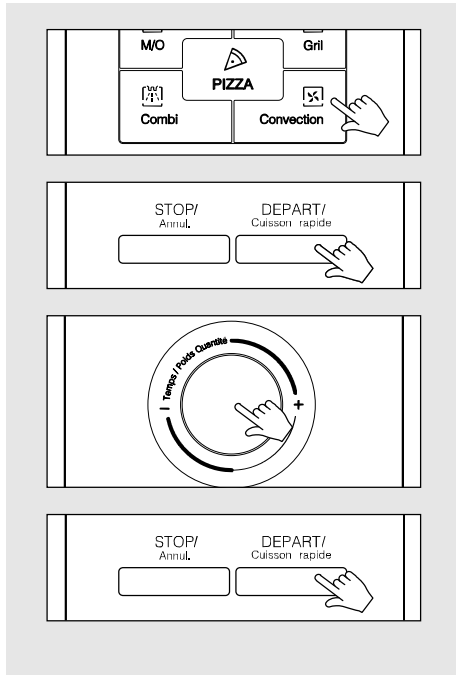


CUISSON AU FOUR (avec préchauffage)

Pour une cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée (sauf pour le 40C qui affiche uniquement) avant de mettre les aliments dans le four.

La durée de préchauffage maximale est de 30 minutes.

Si la cuisson ne démarre pas immédiatement après le préchauffage, le témoin de convection reste allumé et la température de préchauffage s'affiche. Elle s'affiche pendant 15 minutes puis s'éteint automatiquement.



1. Appuyez une fois sur le bouton Convection. Le voyant **CONVECTION** (☒) s'allume. "180C" s'affiche.

2. Choisissez la température de cuisson par convection en appuyant de nouveau sur la touche **Convection** jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

séquence de température

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**.

L'indicateur **CONVECTION** (☒) commence à clignoter.

La température de préchauffage et "PrE" s'affichent en alternance.

Le four débute alors le préchauffage. Lorsqu'il est chaud, le four émet un bip et la température de préchauffage s'affiche.

Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four.

La température du four est affichée.

4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler la durée de cuisson.

Pour un temps de cuisson de 11 minutes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 11:00 (jusqu'à 60 minutes)

"11:00" s'affiche.

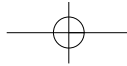
5. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**.

L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner.

La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

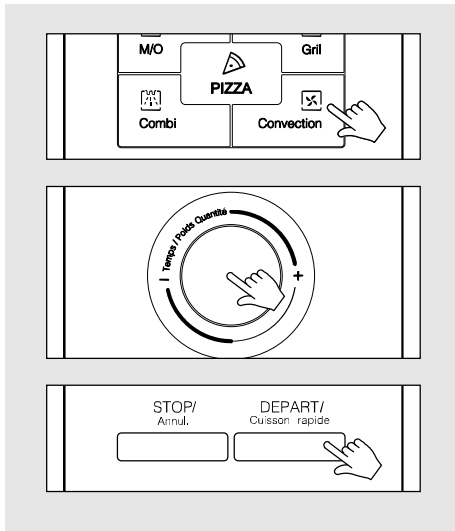
Remarque: Vous pouvez contrôler la température sélectionné lors du préchauffage en appuyant sur le bouton **Convection**.





CUISSON AU FOUR (cuisson traditionnelle)

Le mode four vous permet de cuisiner des aliments comme vous le feriez dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne sont pas utilisées. Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients placés dans le four car ils seront très chauds.



1. Appuyez une fois sur le bouton **Convection**. Le voyant **CONVECTION** () s'allume. "180C" s'affiche.
2. Choisissez la température de cuisson par convection en appuyant de nouveau sur la touche Convection jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

séquence de température

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 11 minutes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 11:00. (jusqu'à 60 minutes). "11:00" s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

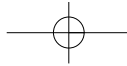
Remarque : Vous pouvez contrôler la température sélectionné lors de la cuisson en appuyant sur le bouton **Convection**.

Fermentation

- 40C de température de cuisson par convection est approprié pour tout aliment fermentant comme le pain.
- Une température élevée à l'intérieur du four peut réduire la qualité de la fermentation. Le laisser refroidir à température ambiante avant utilisation.

Suggestion d'utilisation	Ustensiles
<p>Cette fonction est idéale pour la cuisson des meringues, des biscuits, des scones, du pain, des puddings, des tartes et de toutes les pâtisseries.</p> <p>N'oubliez pas : le four sera alors chaud.</p> <p>Placez tous les aliments sur le trépied métallique.</p>	<p>Utilisez des ustensiles résistants à la cuisson au four.</p> <p>Si vous n'utilisez pas les micro-ondes, vous pouvez placer des récipients métalliques directement sur le trépied, sans risque de provoquer un arc électrique</p>



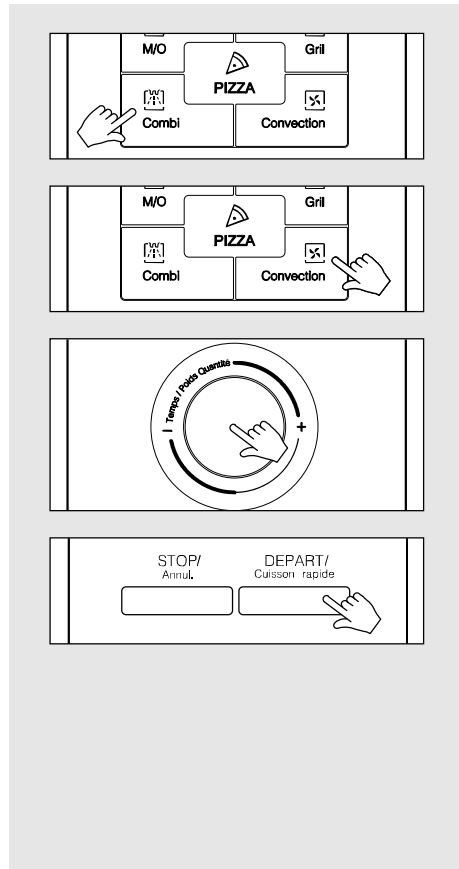


CUISSON PAR COMBINAISON (Micro-ondes + Gril supérieur + GRILL inférieur)


Cette fonction vous permet de combiner le mode convection aux micro-ondes pour obtenir des aliments cuits ou rôtis de manière traditionnelle en moins de temps.

Utilisez toujours des ustensiles allant au micro-ondes et au four. Les plats en verre ou en céramique sont idéaux car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer de manière uniforme dans les aliments.

Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients placés dans le four car ils seront très chauds.



1. Appuyez une fois sur le bouton **Combi**.

Le voyant lumineux **Combi** () s'allume et l'affichage montrera "C-HI".

2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

Par exemple : C-HI

Appuyez encore une fois sur le bouton Combi. L'affichage montrera "C-LO".

Affichage	Puissance MO
C - HI	30%
C - LO	20%

3. Appuyez une fois sur le bouton **Convection**.

"180°C" s'affiche.

Choisissez la température de cuisson par convection en appuyant de nouveau sur la touche Convection jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

séquence de température

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

4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les temps de cuisson.

Pour un temps de cuisson de 11 minutes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 11:00 (jusqu'à 60 minutes).

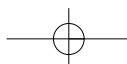
"11:00" s'affiche.

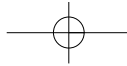
5. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**.

L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner.

La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

Remarque : Vous pouvez contrôler la température lors de la cuisson en appuyant sur le bouton **Convection**.
L'affichage montre la température de cuisson pendant 3 secondes.

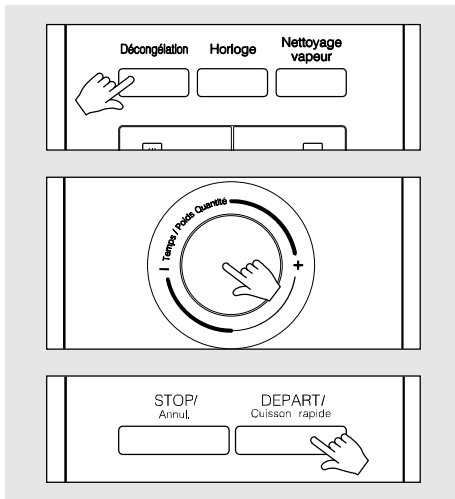




(1) DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

Le mode décongélation selon le poids règle automatiquement le temps de décongélation et le niveau de puissance de sorte à obtenir un résultat uniforme de décongélation des aliments.

Pendant la décongélation, le four émet un bip pour vous rappeler qu'il faut vérifier les aliments. Lorsque le four émet un bip, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, appuyez sur le bouton DEPART/Cuisson rapide.



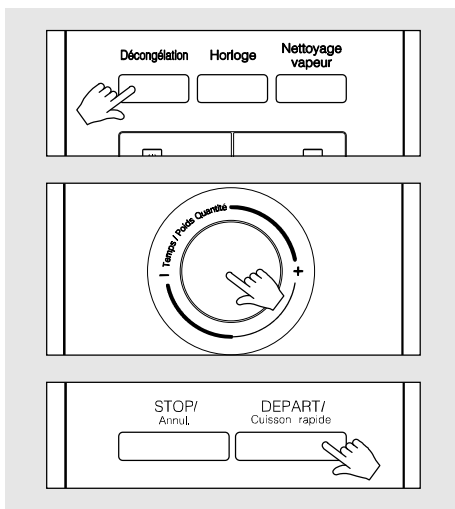
1. Appuyez une fois sur le bouton **Defrost**. L'indicateur **Décongélation** s'allume et "**:0**" s'affiche. L'indicateur (⊛) commence à clignoter. La fonction 'décongeler selon le poids' est activé.
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler le poids. Vous pouvez régler un poids de 200 g à 3000 g. Le poids change par incréments ou décréments de 50g. Pour un poids de décongélation de 1000 grammes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 1000 grammes. "**1000**" s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. L'indicateur (⊛) s'éteint. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

REMARQUE : Lorsque la décongélation selon le poids commence, le temps de décongélation est automatiquement déterminé en fonction du poids introduit.

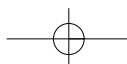
(2) DURÉE DE DÉCONGÉLATION

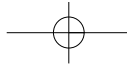
Pendant la décongélation, le four émet un bip pour vous rappeler qu'il faut vérifier les aliments.

Lorsque le four émet un bip, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, appuyez sur le bouton DEPART/Cuisson rapide.



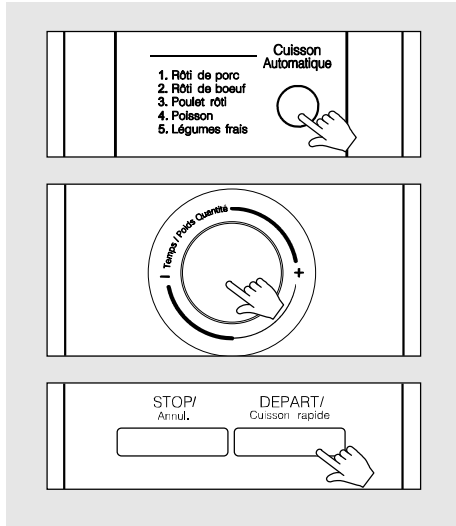
1. Appuyez deux fois sur le bouton **Décongélation**. L'indicateur **Décongélation** s'allume et "**:0**" s'affiche. La fonction 'décongeler selon le temps' est activé.
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler la durée de décongélation. Pour un temps de 11 minutes, tournez le bouton de réglage vers la droite de sorte à régler 11:00 (jusqu'à 60 minutes) "**11:00**" s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.





Cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner facilement et automatiquement une gamme de plats courants. Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients mis au four.



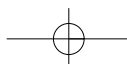
1. Appuyez une fois sur le bouton **Cuisson auto**. L'indicateur **Cuisson auto** (☺) s'allume. L'affichage montrera "**AC_1**".
2. Sélectionnez le menu en appuyant sur la touche **Cuisson auto** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche. Consultez le diagramme du menu **Cuisson auto** ci-dessous pour de plus amples informations.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler le poids. Pour un poids de cuisson de 1000 grammes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite de sorte à régler 1000 g (jusqu'à 2000g). "**1000**" et () s'affichent sur l'écran. Consultez le diagramme du menu **Cuisson auto** ci-dessous pour de plus amples informations.
4. Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

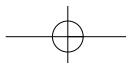
REMARQUE : Vous pouvez contrôler le menu sélectionné lors de la cuisson en appuyant sur le bouton **Cuisson auto**.

Diagramme du menu Cuisson auto

Appuyez sur la touche Cuisson auto	Menu cuisson automatique	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
1 fois	RÔTI DE PORC	500 g	2000 g	100 g
2 fois	RÔTI DE BOEUF	500 g	2000 g	100 g
3 fois	RÔTISSAGE POULET	800 g	2000 g	100 g
4 fois	POISSON FRIT	300 g	900 g	100 g
5 fois	LÉGUMES FRAIS	100 g	900 g	50 g

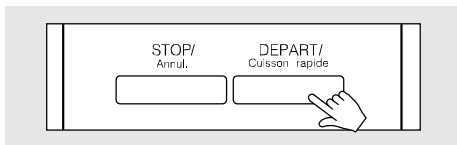
Menu cuisson automatique	Température de démarrage	Préparation	Ustensiles
ROTI DE PORC (RÔTISSAGE PORC)	Froid	1. Ficeler la pièce pour obtenir un contour net. 2. Placez le rôti sur le plat. 3. Le badigeonner avec un peu d'huile. 4. Placez le rôti côté barde sur le plat. 5. Cuissez-le en mode "Cuisson auto-ROTI DE PORC ou ROTI DE BOEUF". 6. Lorsque vous entendez le bip, retournez-le. 7. Retirez le poulet du four. Enlever l'excès de jus. 8. Laissez le poulet enveloppé dans un film reposer 10 minutes avant de servir.	Plateau métallique
ROTI DE BOEUF (RÔTISSAGE BOEUF)			
POULET ROTI (RÔTISSAGE POULET)	Froid	1. Rincer et sécher le poulet. Attacher les cuisses avec de la ficelle. 2. Percer la peau à différents endroits, juste sous les cuisses. 3. Appliquez une mince couche de beurre sur toute la surface du poulet placé directement sur le plat. 4. Placez le poulet côté poitrine sur le plat. 5. Faire cuire en mode «Cuisson auto-AUTO COOK-POULET ROTI» Les deux-points clignotent. Lorsque vous entendez le bip, retournez-le. 7. Retirez le poulet du four. Éliminez l'excès de jus. Assaisonner avec du sel, si nécessaire. Laissez le poulet enveloppé dans un film reposer 10 minutes avant de servir.	Plateau métallique
POISSON (POISSON FRIT)	Froid	1. Tous les types de poissons (à l'exception des poissons panés ou en beignet) peuvent être cuits dans le four, qu'il s'agisse de poisson entier, de filets ou de steaks. 2. Placer le poisson préparé dans un plat beurré. 3. Assaisonner avec du sel et du poivre, arroser de jus de citron et placer une noix de beurre. Ne pas couvrir. 4. Placez le plat sur le trépied métallique sur le plateau tournant. 5. Faire cuire en mode «Cuisson auto - POISSON»	Plat résistant à la chaleur et spécial micro-ondes. (par exemple un plat en Pyrex) Plateau métallique
(LÉGUMES FRAIS)		1. Laver et égoutter les légumes. 2. Placer les légumes préparés dans un récipient suffisamment grand. 3. Ajouter 4-5 cuillères à soupe d'eau. 4. Couvrir avec un film spécial micro-ondes percé ou un couvercle. 5. Placer le plat sur le plateau tournant. Les deux-points clignotent. Faire cuire en mode «Cuisson auto-LÉGUMES FRAIS» * pour un résultat optimal, couper les légumes en morceaux de tailles similaires.	Plat spécial micro-ondes. (par exemple un plat en Pyrex)






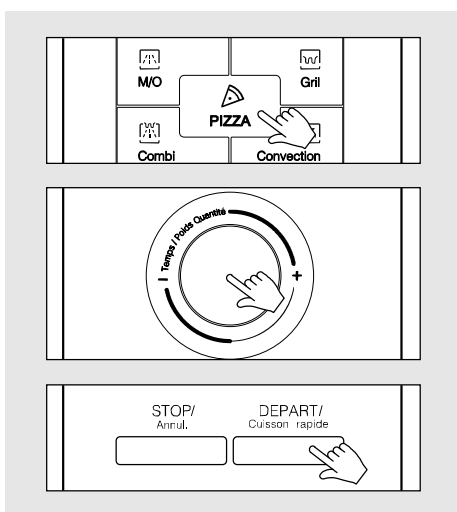
CUISSON RAPIDE

La fonction Cuisson rapide permet que le four débute la cuisson avec la puissance maximale.
La touche Speedy cook a été préprogrammée pour augmenter sa durée par intervalles de 30 secondes jusqu'à un maximum de 5 minutes.



- Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**.
": 30" s'affiche, L'indicateur **M/O** () s'allume et le four se met en marche immédiatement. Il est inutile d'appuyer sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. Le décompte de la durée s'affiche.

CUISSON DES PIZZAS



- Appuyez sur le bouton **PIZZA** pour sélectionner le menu pizza désiré. Le voyant **PIZZA** s'allume.
- Tournez le **bouton de réglage** pour régler le poids du pizza. L'indicateur "**g**" clignote pendant que vous entrez le poids désiré.
- Appuyez sur le bouton **DEPART/Cuisson rapide**.
L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

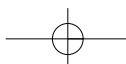
Remarque : Vous pouvez contrôler le menu pizza sélectionné lors de la cuisson en appuyant sur le bouton PIZZA. l'affichage indique la menu pizza alors utilisée pendant 3 secondes.

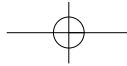
* Tableau des menus PIZZA

Bouton Pizza	Affichage	Menu pizza	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
1 fois	P--1	Pizza réfrigérée	100g	800g	50g
2 fois	P--2	Pizza congelée	100g	800g	50g
3 fois	P--3	Pizza fraîche	500g	1000g	100g

MENU PIZZA	PRÉPARATION	
PIZZA RÉFRIGÉRÉE	Ôter l'emballage et placer la pizza sur le plateau tournant. La faire cuire en utilisant le mode "PIZZA- CHILLED PIZZA" (pizza réfrigérée)	
PIZZA CONGELÉE	Ôter l'emballage et placer la pizza sur le plateau tournant. La faire cuire en utilisant le mode « PIZZA- FROZEN PIZZA » (pizza congelée)".	
PIZZA FRAÎCHE	Veuillez vous référer aux recettes recommandées. Variation de la garniture : Remplacer l'oignon par des lardons, des rondelles de saucisses européennes, des champignons. Placer la pizza fraîche une fois préparée dans un moule à pizza. Pour un résultat optimal, veillez à bien répartir la garniture sur la pâte à pizza.	
	Pizza (pâte blanche, rectangulaire)	<ol style="list-style-type: none"> Placer la farine, la levure, le sel, le lait et l'huile dans un grand bol et mélanger les ingrédients. Malaxer la pâte sur une surface farinée puis en faire une en boule. La faire lever en utilisant la chaleur par convection, 40°C, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Rouler la pâte pour former un disque, la base de la pizza. Placer sur le plateau tournant Disposer les morceaux de tomate, les rondelles d'oignons, la mozzarella sur la pizza. Les deux-points clignotent. La faire cuire en utilisant le mode « PIZZA- FRESH PIZZA » (pizza fraîche)".
	150 g de farine blanche 90 ml de lait tiède 3g de levure sèche 7,5 ml d'huile Une pincée de sel 1 oignon en rondelles fines 1 tomate en morceau 150g de mozzarella USTENSILE Un moule à tarte de 23cm (9")	

REMARQUE : pour une cuisson manuelle de la pizza (avec recette) la plaque en métal devra être utilisée.
Si ce n'est pas le cas, le dessous de la pizza peut brûler.

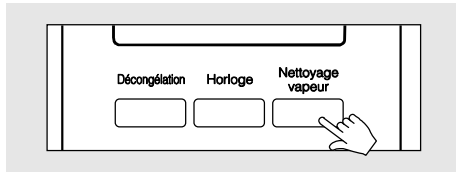




NETTOYAGE À LA VAPEUR

Cette fonction permet de nettoyer le four et les éléments chauffants à la vapeur.

Avant le nettoyage, mettre 150~200 cc d'eau dans une tasse et placez-la au centre du plateau.



1. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur**.

Le voyant STEAM (vapeur) (☁) clignote.

Le four chauffe pendant 15 minutes.

Lorsque le temps de chauffe est terminé, "**Door Open**" (ouverture de la porte) clignote sur l'écran.

Vous pouvez alors nettoyer l'intérieur du four une fois la porte ouverte.

2. Si vous nettoyez l'intérieur du four et refermez la porte 10 minutes après, le ventilateur de refroidissement se déclenchera et séchera le four pendant quelques minutes.

Remarque : avant de nettoyer l'intérieur du four, veuillez vérifier que l'élément de chauffe inférieur ne soit pas chaud suite aux 15 minutes de préchauffage.

MODE RAPPEL (REMINDER MODE) (Fonction pour rappeler que la cuisson est terminée)

Pour vous rappeler que vous avez des aliments dans le four, celui-ci émettra un bip toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du four ou appuyiez sur n'importe quel bouton.

POUR ARRÊTER LE FOUR ALORS QU'IL FONCTIONNE

1. Ouvrez la porte.

Le four arrête de fonctionner.

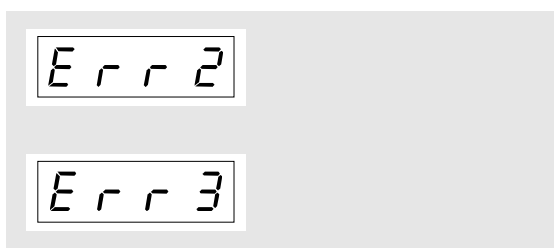
Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche **DEPART/Cuisson rapide**.

2. Appuyez sur le bouton **STOP/Annul**.

Le four arrête de fonctionner.

Pour annuler la cuisson réglée, appuyez à nouveau sur le bouton **STOP/Annul**.

MESSAGE D'ERREUR



- Si la température intérieure du four est supérieure à celle attendue ou si la sonde de température ne fonctionne pas correctement, le message "**Err 2**" s'affiche.

- Coupez l'électricité et appelez notre service technique.

- Lorsque la sonde thermique est déconnectée, le message "**Err 3**" s'affiche.

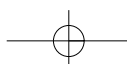
- Coupez l'électricité et appelez notre service technique.

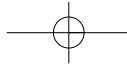
ARC ÉLECTRIQUE

Si un arc se forme, appuyez sur la touche **STOP/Annul** et corrigez le problème.

Arc électrique " est le terme utilisé pour définir les étincelles qui se forment dans le four. Les arcs sont causés par:

- du métal ou du papier d'aluminium touchant une paroi du four.
- à de l'aluminium non moulé aux aliments (les bords renversés agissent comme des antennes).
- à du métal, tel que des ligatures, des broches de volaille, ou des plats à bords dorés, dans le four à micro-ondes.
- à des serviettes en papier recyclé contenant de petites pièces métalliques utilisées dans le four à micro-ondes.





DIRECTIVES GÉNÉRALES

La cuisson au four à micro-ondes différant quelque peu de la cuisson traditionnelle, les directives générales suivantes vous aideront à exploiter pleinement les capacités de votre four à micro-ondes.

Cuisson insuffisante

Causes possibles :

- Le niveau de puissance sélectionné est trop faible.
- La durée de cuisson spécifiée est insuffisante ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.
- Le récipient utilisé est inapproprié.

Cuisson trop longue : aliments desséchés ou brûlés

Causes possibles :

- La puissance sélectionnée est trop élevée.
- La durée de cuisson spécifiée est trop longue ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.

Informations importantes concernant la décongélation

- La forme de l'emballage influe sur la durée de décongélation : les aliments rectangulaires peu épais décongèlent plus rapidement que les gros blocs. Pour résoudre ce problème, séparez les éléments à mesure qu'ils dégèlent. Des tranches disposées séparément dégèlent plus facilement.
- Couvrez de papier d'aluminium les parties qui risquent de chauffer durant la décongélation.
- Il est préférable de ne pas décongeler entièrement les aliments au four à micro-ondes, mais de laisser le processus s'achever à l'air libre.

Volume

La durée de la cuisson dépend directement de la quantité d'aliments à préparer. En général, lorsque la quantité double, la durée nécessaire est presque doublée. Ainsi, si 4 minutes sont nécessaires pour cuire une pomme de terre, deux pommes de terre cuiront en environ 7 minutes.

Température initiale des aliments

Plus la température des aliments placés dans le four est basse, plus la durée de cuisson nécessaire est importante. Des aliments à température ambiante réchauffent plus rapidement que les aliments réfrigérés.

Composition des aliments

Les aliments comportant une proportion importante de matière grasse et de sucre réchauffent plus rapidement que les aliments contenant une grande quantité d'eau. La graisse et le sucre chauffent plus rapidement que l'eau durant le processus de cuisson. Les produits plus denses sont également plus longs à chauffer. Les aliments à forte densité, tels que la viande, sont plus longs à réchauffer que des aliments plus légers et poreux, tels que des gâteaux mousseux.

Taille et forme

Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Les aliments uniformes cuisent de manière plus homogène que les produits de forme irrégulière. Les parties plus fines des aliments de forme irrégulière cuisent plus rapidement que les parties épaisses. Pour remédier à ce problème, placez les ailes et les cuisses de poulet, plus épaisses, au centre du plat.

Mélange des aliments

Dans la cuisine traditionnelle, comme dans la cuisine aux micro-ondes, le fait de remuer et de mélanger les aliments répartit la chaleur rapidement vers le centre du plat, ce qui évite de faire trop cuire les bords.

Couvrez les aliments pour :

- limiter les éclaboussures,
- réduire les temps de cuisson,
- conserver l'humidité des aliments.

Tous les types de couvercles perméables aux micro-ondes conviennent (cf. la section «Ustensiles compatibles avec le four» ci-avant).

Diminution de la pression dans les aliments

De nombreux produits alimentaires sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Il est indispensable de percer cette peau à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour évacuer la pression. Vous éviterez ainsi que l'accumulation de vapeur à l'intérieur de la peau ou de la membrane ne provoque un éclatement. C'est notamment le cas des pommes de terre, des foies de volaille, des saucisses, des jaunes d'œufs et de certains fruits.

Temps de repos

Laissez toujours reposer les aliments un moment après avoir utilisé le four. Le repos qui suit la décongélation, la cuisson ou le réchauffage améliore toujours le résultat car il favorise une répartition homogène de la température.

Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après l'arrêt de l'émission des micro-ondes. La cuisson n'est plus induite par les micro-ondes mais par la conduction de la chaleur résiduelle élevée, des bords vers le centre du produit.

Le temps de repos nécessaire dépend du volume et de la densité des aliments. Dans certain cas, le temps nécessaire pour sortir le plat du four et le déposer sur la table suffit. Toutefois, dans le cas d'aliments plus volumineux et plus denses, il est préférable d'attendre jusqu'à 10 minutes. Durant ce temps de repos, la température interne du plat peut augmenter de 8° C, achevant ainsi la cuisson.

Disposition des aliments

Plusieurs méthodes de disposition des aliments offrent un résultat plus homogène lors de la cuisson par micro-ondes.

Pour cuire plusieurs morceaux d'un même produit, par exemple, des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en anneau dans le plat. Pour cuire des aliments de forme et d'épaisseur différente ou irrégulière, placez les parties les plus fines et les plus petites vers le centre, où elles seront chauffées en dernier.

Les aliments non homogènes, tels que le poisson, seront disposés avec la queue au centre. Pour conserver un plat au réfrigérateur ou lorsque vous le préparez en vue de le réchauffer, disposez les aliments les plus denses en périphérie et les plus fins ou les moins denses au centre.

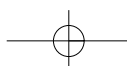
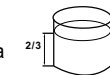
Empilez ou entrelacez les fines tranches de viande.

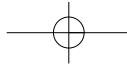
Les tranches plus épaisses, par exemple, de pain de viande ou les saucisses doivent être placées à proximité les unes des autres. Réchauffez le jus ou la sauce dans un récipient à part.

Choisissez un récipient haut et étroit plutôt que petit et large. Lorsque vous réchauffez du jus, de la sauce ou de la soupe, ne remplissez pas le récipient à plus des 2/3.

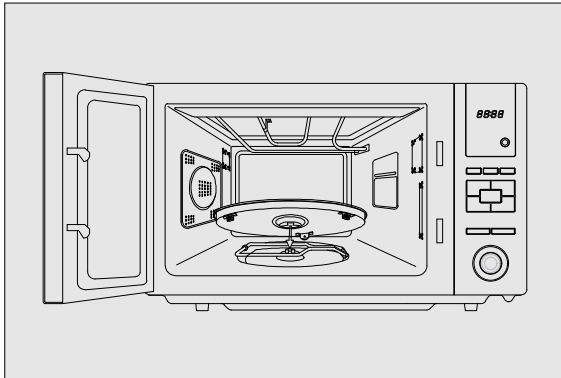
Pour faire cuire ou réchauffer des poissons entiers, fendez la peau pour qu'elle ne se déchire pas.

Recouvrez la queue et la tête de petits morceaux de papier d'aluminium pour qu'elles ne brûlent pas et assurez-vous que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four.





ENTRETIEN DU FOUR



INTÉRIEUR

Les trois parois verticales intérieures et la sole du four sont composées d'acier inoxydable. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les éclaboussures et les gouttes à mesure de leur apparition à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge imprégnée d'eau et d'un détergent doux.

Rincez l'intérieur du four de tout résidu de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge propre. Séchez avec un chiffon doux.

Vous pouvez également nettoyer ces parties à l'aide de tampons en plastique ou en nylon préconisés pour le nettoyage des revêtements en Teflon et en Silverstone*.

Pour les taches tenaces, utilisez un produit doux et non abrasif, uniquement sur les parties en acier inoxydable, sur le plateau tournant et sur le support rotatif.

SURFACE SUPÉRIEURE

Deux éléments de gril en quartz occupent la surface supérieure. Ils sont relativement fragiles ; veillez à ne pas exercer de pression ou de traction excessive sur ces éléments. Ne les retirez pas du four pour nettoyer la paroi.

Avertissement

À l'instar d'un four classique, ce four devient très chaud durant le fonctionnement du gril ou lors d'une utilisation combinée du gril et des micro-ondes. Veillez à éloigner les enfants du four lorsque vous utilisez le gril.

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT

Ces deux éléments se retirent facilement pour le nettoyage. Le plateau tournant doit être nettoyé régulièrement ; il supporte le lave-vaisselle. Des projections de nourriture peuvent s'accumuler sous le support rotatif, gênant ainsi le fonctionnement du four. Essuyez soigneusement toutes les éclaboussures dans cette zone après chaque cuisson. Nettoyez ces éléments de la même manière que l'intérieur du four. N'oubliez pas de les remettre en place après le nettoyage.

Remarque : N'utilisez pas d'autre plateau tournant avec ce four. Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant ou son support.

PORTE

Avant que la porte du four ne refroidisse, essuyez les gouttes et projections à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge savonneuse. Rincez à l'eau et séchez avec un chiffon.

En cas de formation de vapeur ou de condensation autour de cette zone, essuyez-la à l'aide d'un chiffon. Ce phénomène peut se produire lorsque le four fonctionne dans une atmosphère très humide, avec des aliments à forte teneur en eau. Il s'agit d'un phénomène normal durant la cuisson par micro-ondes.

Remarque:

- Bien que votre four soit équipé de dispositifs de sécurité, respectez les précautions suivantes .
- 1. Veillez à ne pas détériorer ou manipuler les mécanismes de sécurité.
- 2. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte ; ne laissez pas s'accumuler de résidus ni de produit nettoyant sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyez régulièrement la zone de fermeture à l'aide d'un détergent doux, puis rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudre ni d'éponge abrasives.
- 3. N'exercez pas de poids sur la porte ouverte : si un enfant se suspend à la porte ou si un autre poids est appliqué, le four risque de basculer vers l'avant, provoquant des blessures corporelles et endommageant la porte. N'utilisez pas le four s'il est endommagé et ce, tant qu'il n'a pas été réparé par un agent qualifié. Il est essentiel de préserver l'étanchéité du four et les éléments suivants :
 - 1) porte (déformée),
 - 2) charnières et loquets de sécurité (cassés ou distendus),
 - 3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- 4. Toute opération de réparation ou de réglage doit être effectuée par un agent qualifié

EXTÉRIEUR

Panneau de commande

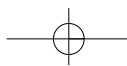
Nettoyez cette surface avec soin. Essuyez le panneau à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau. Séchez-le avec un chiffon sec. Ne frottez pas cette partie, n'utilisez pas de produit nettoyant chimique. N'utilisez pas une quantité d'eau trop importante.

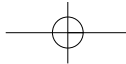
Surface externe

Nettoyez les surfaces extérieures à l'eau savonneuse, rincez-les puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produit nettoyant domestique abrasif.

Remarque :

- N'UTILISEZ AUCUN NETTOYANT POUR FOUR, SUR AUCUNE PARTIE DU FOUR. Ce type de produit risque d'endommager les surfaces internes et externes de l'appareil.
- Pour préserver l'état de votre four, nettoyez l'intérieur après chaque utilisation.





AVANT DE NOUS APPELER

Dans de nombreux cas, vous pouvez résoudre seul les problèmes de fonctionnement éventuels. Si votre four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, recherchez votre problème sur le graphique ci-après et essayez de le résoudre en appliquant la solution proposée.

Si votre four ne fonctionne toujours pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

Remarque:

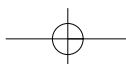
Il est normal d'observer une émission de vapeur autour de la porte durant la cuisson. La porte n'est pas totalement hermétique, cependant sa conception garantit la parfaite sécurité de l'appareil.

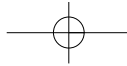
Attention:

1. N'utilisez pas le four à vide pour ne pas l'endommager.
 2. Veillez à ne pas obstruer le dispositif d'évacuation situé à l'arrière du four.
- Si le four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

PROBLÈME	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
Arcs ou étincelles					X	X						
Cuisson non homogène					X		X	X	X			
Aliments trop cuits										X		
Cuisson insuffisante					X				X	X	X	
Décongélation insuffisante					X		X	X		X		X

SOLUTION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Avez-vous appuyé sur le bouton «Start» ?												
Le cordon d'alimentation est-il branché ?												
La porte est-elle fermée ?												
Réglez la durée de cuisson.												
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.												
Ne faites pas fonctionner le four à vide.												
Utilisez le plateau fourni.												
Remuez ou mélangez les aliments												
Décongelez entièrement les aliments.												
Actionnez le bouton de réglage ou de fonction approprié.												
Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.												
Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.												





QUESTIONS ET RÉPONSES

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

R : Il est déconseillé de faire fonctionner le four à vide. Toutefois, si l'opération a été DE COURTE DURÉE, votre four n'est pas endommagé.

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

R : Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment en cours d'utilisation. L'énergie micro-ondes est instantanément arrêtée et le défilement du temps de cuisson s'interrompt tant que la porte reste ouverte.

Q : L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la partie vitrée de la porte ?

R : Non. L'écran métallique renvoie l'énergie vers l'intérieur du four. Les orifices laissent passer la lumière, mais pas les micro-ondes.

Q : Mon four à micro-ondes provoque des interférences avec le téléviseur. Est-ce normal ?

R : Certaines interférences radio ou télévisuelles peuvent se produire lors de l'utilisation du four à micro-ondes. Elles sont similaires aux interférences provoquées par de petits appareils ménagers de type mixer, aspirateur, sèche-cheveux, etc. Elles n'indiquent pas un fonctionnement anormal de votre four.

Q : Comment savoir si le four est en fonctionnement ?

R : Le four ne peut pas fonctionner lorsque la porte est ouverte. Après la fin d'un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne durant 2 minutes.

Q : Pourquoi l'intensité de l'éclairage du four diminue-t-elle ?

R : Lors d'une opération de cuisson à faible puissance, le niveau de puissance spécifié est atteint de manière cyclique. Il est alors possible d'observer une diminution d'intensité lumineuse ainsi que des bruits métalliques, tout à fait normaux.

Q : À quels moments la lumière du four est-elle allumée ?

R : La lumière du four s'allume durant la cuisson et lorsque la porte est ouverte.

Q : Pour quelle raison de la vapeur s'accumule-t-elle sur la porte du four ?

R : Durant la cuisson, de la vapeur s'échappe des aliments. La plupart de la vapeur est éliminée par la circulation d'air dans le four, toutefois, une certaine quantité peut se condenser sur les surfaces plus froides et notamment sur la porte du four. Ce phénomène est normal.

Q : Il arrive que de l'air chaud s'échappe par les orifices du four. Pourquoi ?

R : La chaleur produite par la cuisson réchauffe l'air à l'intérieur du four. Cet air chaud est alors éliminé au travers du circuit de circulation d'air du four. L'air émis ne contient pas de micro-ondes. Pour permettre cette évacuation, les orifices du four ne doivent jamais être obstrués durant la cuisson.

Q : Pourquoi observe-t-on une émission de fumée par l'orifice d'évacuation à l'arrière du four ?

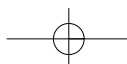
R : En cas d'émission de fumée, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le et laissez la porte fermée.

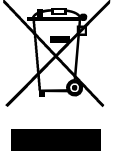
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Source d'alimentation		230V~, 50Hz
Micro-ondes	Consommation d'électricité	1500W
	Puissance de sortie	900W (IEC 705)
	Fréquence	2.450MHz
Consommation d'électricité du grill		1950W
Consommation d'électricité de la cuisson par convection		1950W
Consommation d'électricité de la cuisson combinée		1950W
Dimensions externes (l x P x H)		542X520X329mm
Dimensions de la cavité (l x P x H)		350X355X230mm
Poids net		Env. 19Kg .)
Minuteur		60 minutes
Sélection de fonction		Micro-ondes / Grill / Four / Combiné
Niveau de puissance du micro-ondes		10 étapes

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

* Les caractéristiques techniques sont sujettes à des modifications sans préavis.





Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l'union européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

