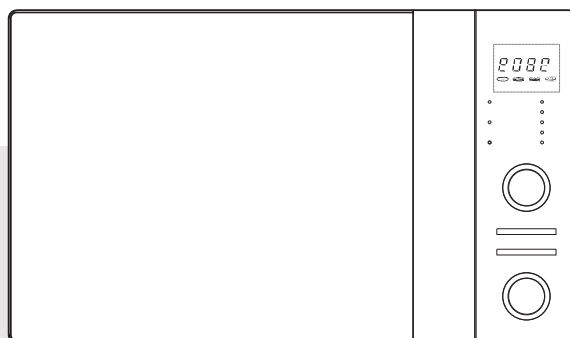


FOUR A MICRO-ONDES PAR CONVECTION AVEC GRILL

KOC-8H6T

MANUEL DE
L'UTILISATEUR



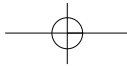
Veillez lire attentivement et dans sa
totalité ce manuel avant d'utiliser ce four.

PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

- (a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisqu'un fonctionnement avec la porte ouverte peut provoquer une exposition dangereuse à l'énergie du micro-ondes.
Il est important de ne pas abîmer ou détériorer le dispositif de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et empêchez que des poussières ou des résidus de détergent ne s'accumulent dans les joints.
- (c) **ATTENTION:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, faites impérativement réparer le four par un technicien qualifié avant de vous en servir de nouveau :
(1) porte (déformée), (2) charnières et loquet (cassés ou desserrés), (3) joints de la porte et surface des joints d'étanchéité.
- (d) **ATTENTION:** Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié d'effectuer une réparation ou toute intervention nécessitant le retrait d'un élément de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- (e) **ATTENTION:** Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être chauffés dans les récipients fermés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- (f) **ATTENTION:** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- (g) **ATTENTION:** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent pas utiliser le four sans la surveillance d'un adulte à cause de la température élevée.
- (h) L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées non accompagnées. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil et doivent donc rester sous surveillance.

TABLE OF CONTENTS

• INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	2
• INSTALLATION	2
• INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES	3
• USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR?	5
• PANNEAU DE COMMANDE	6
• DISPLAY	7
• ACCESSOIRES	8
• RÉGLAGE DE L'HORLOGE	9
• CUISSON AUX MICRO-ONDES	10
• CUISSON RAPIDE (SPEEDY COOK)	11
• CUISSON AU GRIL	12
• CUISSON AU FOUR (avec préchauffage)	13
• CUISSON AU FOUR (cuisson traditionnelle)	14
• CUISSON COMBINÉE (micro-ondes + convection)	15
• DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS	16
• DURÉE DE DÉCONGÉLATION	17
• INSTANT COOK	18
• CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)	19
• STEAM CLEANING	21
• POWER SAVE MODE	22
• Fonction Verrouillage Enfant	23
• POUR ARRÊTER LE FOUR ALORS QU'IL FONCTIONNE	23
• MESSAGE D'ERREUR	23
• FORMATION D'ARC	23
• INDICATIONS GÉNÉRALES	24
• ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES	25
• KEEP THE OVEN CLEAN	26
• AVANT DE DEMANDER D'ÊTRE DÉPANNÉ	27
• QUESTIONS ET RÉPONSES	28
• CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	29
• ÉVACUATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USÉS	29
• INSTRUCTIONS DE CUISSON	30



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un câble de sortie au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec un câble et une fiche de mise à la terre. La prise doit être insérée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un dépanneur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou bien en cas de doute quant au branchement correct à la terre. S'il était nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec 3 broches à la terre et une prise à 3 orifices qui acceptera la prise sur l'appareil. La valeur nominale marquée de la rallonge devra être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.

IMPORTANT

Les fils du câble secteur installé sur cet appareil adoptent le code de couleur suivant :

Vert et jaune : terre

Bleu : neutre

Marron : sous tension

Etant donné que la couleur des fils du câble secteur de cet appareil peut être différente du code couleur identifiant les terminaux de votre prise, procédez de la façon suivante: 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. Le fil bleu doit être branché au terminal qui porte la lettre « N » ou la couleur noire. Le fil marron doit être branché au terminal qui porte la lettre « L » ou la couleur rouge.

ATTENTION : Cet appareil doit être mis à la terre.

INSTALLATION

1. Ventilation

N'obstruez pas les orifices de ventilation. S'ils sont bloqués pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement causer une défaillance. Pour une bonne ventilation, laissez un espace d'au moins 76 mm de chaque côté du four et à l'arrière et d'un minimum de 150 mm sur le dessus.

2. Emplacement plat et uniforme

Ce four devra être installé sur une surface plane et uniforme. Il est conçu pour être posé sur un plan de travail uniquement. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.

3. Laissez de l'espace derrière et sur les côtés

Tous les orifices d'aération devront être libres. Si tous les orifices sont couverts pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et cela peut provoquer finalement un dysfonctionnement.

4. À tenir éloigné des postes de radio et de télévision

Une télévision, une antenne de radio, un bloc d'alimentation, etc., situés à proximité du four peuvent entraîner une mauvaise réception des images et des interférences radio. Installez le four aussi loin que possible de ces dispositifs.

5. À tenir éloigné des appareils de chauffage et des robinets

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.

6. Alimentation électrique

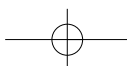
- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four a besoin d'un courant d'environ 15 ampères, 230 V 50 Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 0,8 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner 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.

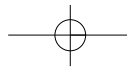
7. Examinez le four après l'avoir déballé pour vérifier tous dommages tels que:

Une porte non alignée, une porte cassée, un trou dans la cavité. Si l'un de ces dommages est visible, N'INSTALLEZ PAS le four et informez-en immédiatement le vendeur.

8. Ne faites pas fonctionner le four s'il est plus froid que la température ambiante.

(Cela peut se produire pendant une livraison par temps froid.) Laissez le four atteindre la température ambiante avant de le faire fonctionner.





INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES

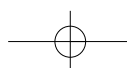
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES

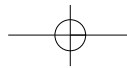
ATTENTION : pour éviter les incendies, les brûlures, les chocs électriques et autres risques:

Ci-dessous sont répertoriées, comme pour tous les appareils électroménagers, certaines règles à suivre et dispositifs de protection pour garantir une bonne performance 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.
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 si le plateau en verre n'est pas à sa place. Assurez-vous qu'il soit correctement posé sur la base tournante.
5. Veillez à retirer les couvercles ou bouchons avant la cuisson lorsque vous cuisinez des aliments conservés en bouteilles.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toutes flammes.
12. 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.
13. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés devront être mélangés ou secoués et la température devra être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
14. 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.
15. 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;
16. 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.
17. 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.
18. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes(y compris les enfants) ayant des capacités de mobilité, réaction 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.
19. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

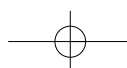




Utilisation générale

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 oeil 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 oeufs dans leur coquille et les oeufs 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 EXPLOSIONS ET ÉBULLITION SOUDAIN

ATTENTION

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. Cet effet peut faire sauter des liquides très chauds lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est inséré dans le liquide. Pour réduire le risque de blessure aux personnes:

- Ne surchauffez pas le liquide.
- Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage
- Évitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
- Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
- Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.

1. Œufs

Ne cuisez jamais des œufs dans leur coquille.

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

2. Perçage

Vous devez toujours percer les aliments avec une peau ou une membrane, par exemple, les pommes de terre, les tomates, les pommes, les saucisses, etc.

Si vous ne le faites pas, la vapeur s'accumulera à l'intérieur et ils peuvent exploser.

3. Couvertures

Retirez toujours les couvercles des récipients et des pots et enlevez les récipients de nourriture avant de cuisiner avec votre four à micro-ondes. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression peuvent s'accumuler à l'intérieur et entraîner une explosion même une fois la cuisson aux micro-ondes terminée.

USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR?

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

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

Matériau	Grill et cuisson par convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (en général)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Poterie	Oui	Oui	Oui
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (en général)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Récipient en papier d'aluminium / papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Moules métalliques	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (casseroles, moules, etc)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

1. Sans élément métallique ni décoration en métal.
 2. Certains plastiques ne sont résistants à la chaleur que jusqu'à certaines températures. Vérifiez-le avec soin!
 3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties délicates d'un aliment (cela évite une surcuisson).
 4. Les casseroles métalliques peuvent être utilisées en cuisson combinée. Cependant, si elles sont très profondes, elles réduiront très fortement l'efficacité du four étant donné que le métal protège les aliments des micro-ondes.

Fonction micro-ondes uniquement

Les ustensiles et les récipients de cuisson utilisés dans le four à micro-ondes doivent être composés d'un matériau qui n'agit pas comme une barrière face aux micro-ondes. En règle générale, cela signifie que vous devez cuisiner dans du plastique, du verre ou de la céramique (ou du papier). Les casseroles métalliques qui réfléchissent les micro-ondes et empêchent la cuisson sont à éviter. En plus du matériau, la forme du récipient doit aussi être prise en compte. Les formes ovales arrondies offrent la cuisson la plus homogène. Les récipients carrés ou rectangulaires peuvent parfois faire trop cuire les aliments dans les coins car une plus grande

quantité d'énergie y est absorbée.

Les récipients peu profonds offrent une cuisson homogène.

Les ustensiles en porcelaine et en céramique sont particulièrement indiqués. Tous les types de verre donnent également de très bons résultats. Le verre au plomb peut se fêler et ne doit donc pas être utilisé. Les plastiques et le papier peuvent aussi être employés dans la mesure où ils supportent la température des aliments chauffés.

Pour cuisiner, n'utilisez que des plastiques qui supportent une température supérieure à 120°C, par exemple le polypropylène et le polyamide. Certains matériaux plastiques, par exemple la mélamine, chaufferont dans le micro-ondes et seront endommagés. Pour savoir si un récipient est adapté à la cuisson aux micro-ondes, le test suivant, très simple, peut être réalisé: Placez le récipient vide et un verre d'eau dans le four à micro-ondes. L'eau est nécessaire car le four ne peut pas fonctionner à vide ou avec uniquement un récipient vide à l'intérieur.

Faites fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté ne sera que tiède.

Les récipients métalliques, par exemple, les casseroles ou les poêles, ne doivent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes.

Les assiettes ni les récipients décorés ne doivent être utilisés car le métal, par exemple l'or, peut être utilisé dans la décoration, qui serait alors abîmée. De petits morceaux de papier d'aluminium peuvent être utilisés mais uniquement pour protéger les zones qui peuvent être trop cuites (par exemple, pour recouvrir les ailes de poulet, les extrémités des pilons et les queues des poissons) mais le papier d'aluminium ne doit pas toucher les



Attention:

- Un grand nombre d'accessoires est disponible sur le marché. Avant tout achat, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Lorsque vous introduisez des aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que la nourriture, les supports des aliments ou l'élément qui les recouvre n'entrent pas en contact direct avec aucune des parois internes de la cavité, sans quoi elles pourraient se décolorer.

PANNEAU DE COMMANDE



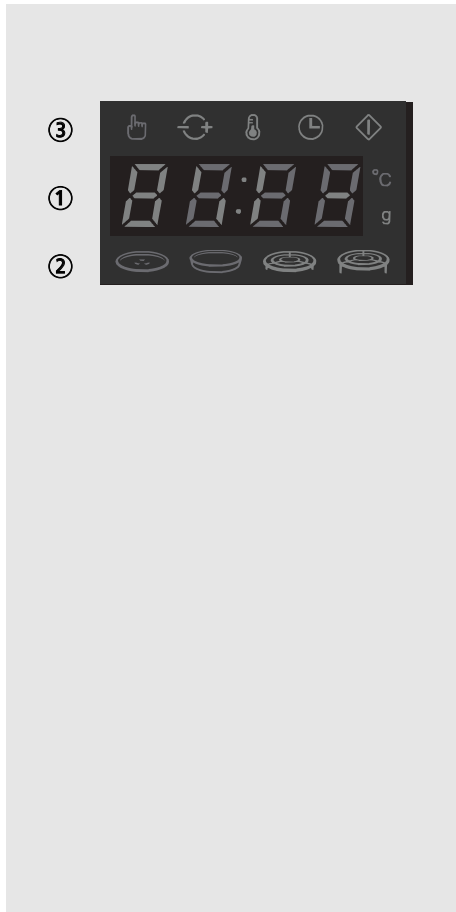
• AFFICHAGE LED

- ① Indique "La cuisson auto" en cours (5 programmes)
- ② Indique "La cuisson instantanée" en cours (5 programmes)
- ③ Indique "Nettoyage vapeur" en cours
- ④ Indique "en mode Convection" et la fonction "Fermentation" en cours
- ⑤ Indique "Décongélation auto" en cours
- ⑥ Indique "en mode micro-ondes" en cours
- ⑦ Indique "en mode grill" en cours
- ⑧ Indique "en mode combi" en cours

• TOUCHES ET BOUTON ROTATIF

- ⑨ **Bouton "Menu"**
Ce bouton est utilisé pour sélectionner les modes de cuisson en le tournant.
- ⑩ **Clock** : Used to set clock.
- ⑪ **Bouton "Vérification"**
Utilisé pour vérifier la mode de cuisson sélectionné lorsque le four est en marche.
Lorsque vous appuyez sur ce bouton, la mode de cuisson s'affiche pendant 5 secondes.
- ⑫ **Bouton de sélection** (☞) : utilisé pour sélectionner
- ⑬ **Stop/Annul.** (⏏)
Utilisé pour arrêter le four ou effacer les données de cuisson.
- ⑭ **Départ/Cuisson rapide** (⏏):
Appuyez dessus pour débiter un programme, également pour départ rapide
- Chaque pression ajoute 30 secondes de cuisson aux micro-ondes.
- ⑮ **Bouton "Contrôle"** (⏏)
Utilisé pour sélectionner le temps, la température, le poids, et la quantité en le tournant

DISPLAY





① Affichage des numéros et des lettres


L'horloger le temps de cuisson, la température et les indicateurs sont affichés.


② Affichage des accessoires

L'accessoire utilisé pour la cuisson s'allume.

 : Indique le plateau tournant en verre.

 : Indique le plateau en métal

 : Indique le étage métallique bas













 : Indique le étage métallique haut

Exemple)



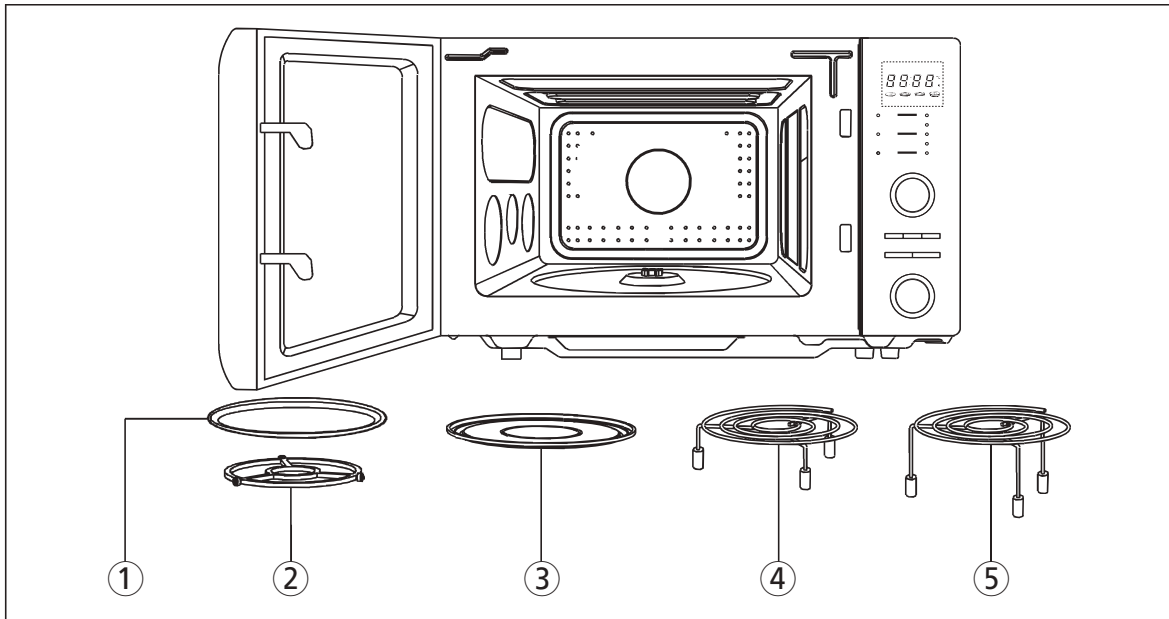
Si l'indicateur s'allume comme exemple veuillez utiliser le plateau tournant et le plateau en métal.

③ AFFICHAGE DU GUIDE DE FONCTIONNEMENT

- Sélection : Si () clignote, appuyez sur le bouton Sélection. 
- Contrôle : Si () clignote, appuyez sur le bouton Contrôle. 
- Température : Quand () est allumé, () Contrôle clignote, tournez le bouton Contrôle pour sélectionner la température. 
- Temps de cuisson : Quand () est allumé, () Contrôle clignote, tournez le bouton Contrôle pour sélectionner la durée de cuisson. 
- Départ : Si () clignote, appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide ()

ACCESSOIRES

Ce four est fourni avec plusieurs accessoires.
Ils peuvent aussi être utilisés de plusieurs façons pour faciliter la cuisson.



① **Platine en verre** - Centrez le plateau sur le guide de roulement lors de l'utilisation en mode micro-ondes. Placez la nourriture ou un plat allant au micro-ondes directement sur la platine en verre.

REMARQUE : La platine en verre est attachée sur le coussin de droite.

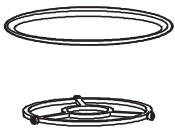
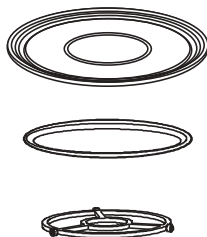
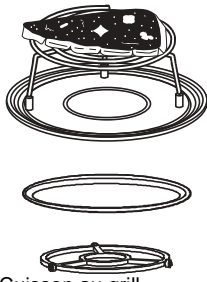
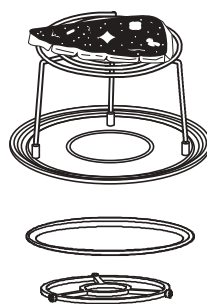
② **Guide de roulement** - Le guide de roulement doit être en place lorsque le four est utilisé.
IMPORTANT : Le guide de roulement doit être placé au centre de la cavité du four.

③ **Plateau métallique** - Placez la nourriture ou un plat allant au four directement sur le plateau métallique ou placez la platine en verre puis le guide de roulement lorsque vous utilisez la cuisson par convection, combinée, automatique ou au grill.

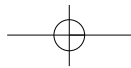
④ **Trépied métallique** - Center the rack on the metal tray.

⑤ **High Metal Rack** - Center the rack on the metal tray.

■ MODE D'UTILISATION DES ACCESSOIRES DE CUISSON

■ Platine en verre	■ Plateau métallique	■ Trépied métallique	■ High Metal Rack
 <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson aux micro-ondes 	 <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson par convection • Cuisson combinée • Cuisson automatique menu 5 	 <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson au grill • Cuisson automatique menu 1,2,3,4 	 <ul style="list-style-type: none"> • Instant cook menu 2

REMARQUE : Le plateau métallique ne doit pas être utilisé lors d'une cuisson par micro-ondes.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le four est branché, l'affichage " :0" clignotera et une tonalité se fera entendre.

Si le CA s'arrête, l'affichage montrera " :0" lorsque le courant revient. Votre four est pourvu d'un système d'horloge multiple (12H/24H). Pour régler l'horloge, suivez les instructions suivantes.



Exemple : pour régler 10:25 dans un système d'heure basé sur 25 heures.

1. Appuyez une fois sur le bouton Horloge. L'affichage montrera 12H. Il s'agit d'un système d'heure basé sur 12 heures.

12H

2. Tournez sur le bouton de réglage pour régler le nombre d'heures "10". Le chiffre de l'heure commence à clignoter, les deux-points s'affichent.

10:

3. Appuyez sur le bouton Horloge. "10:00" s'affiche. Le nombre de minutes commence à clignoter, les deux-points et le nombre d'heures s'affichent.

10:00

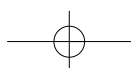
4. Tournez le bouton de réglage jusqu'à "10:25" s'affiche.

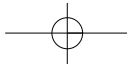
10:25

5. Appuyez sur le bouton Horloge. Les deux-points clignotent.

10:25

Nota : Si vous avez sélectionné le système d'horloge 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 24 heures, cette horloge numérique vous permet de régler les heures de 0:00 à 24:59.



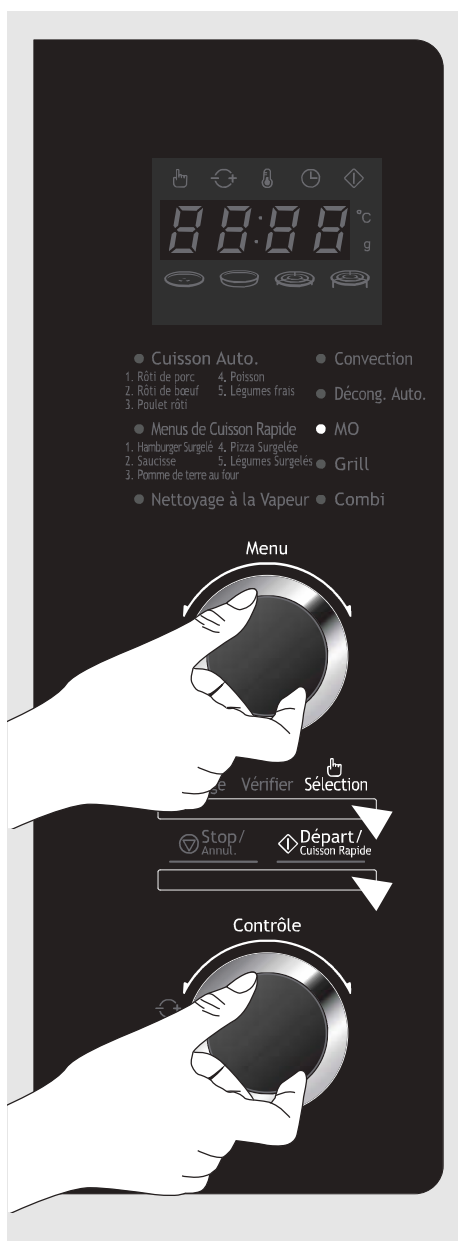


CUISSON AUX MICRO-ONDES

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 9% à 10% 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.

Remarques :

- 1) 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 ").
- 2) 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).



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode M/O. L'indicateur M/O s'allume.

2. Choisissez le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton Contrôle jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche.

(Voir le tableau des niveaux de puissance ci-dessous)

P-HI → P-00 → P-10 → P-20 → P-30 →
P-40 → P-50 → P-60 → P-70 → P-80 → P-90

P-HI

3. Appuyez sur le bouton Sélection ().

4. Tournez le bouton Contrôle pour régler la durée de cuisson. (temps de cuisson possible jusqu'à 60 min.)

60:00

5. Appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide.

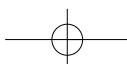
6. Lorsque la cuisson est terminée, le four sonne et "End" apparaît sur l'affichage.

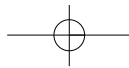
End

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance	Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
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

Nota : En appuyant le bouton "Vérification", vous pouvez vérifier le réglage de cuisson pendant le four fonctionne. Lors de la première utilisation du four, la fumée et l'odeur sera dégagée. Pour éviter que cela se produise pendant la cuisson de vos aliments, veuillez faire fonctionner le four en mode "convection 250 ° C" sans les aliments pendant environ 10 minutes. Il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 2 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique " COOL " et " :0 ou horloge ").





CUISSON RAPIDE (SPEEDY COOK)

La fonction Speedy cook permet que le four débute la cuisson avec la puissance maximale.

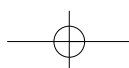
La touche Speedy cook a été préprogrammée pour augmenter sa durée par intervalles de 30 secondes jusqu'à un maximum de 5 minutes.

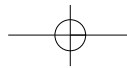


- Appuyez sur le bouton **Départ/Cuisson rapide** .
 " : 30" s'affiche. L'indicateur M/W s'allume. Le four se met en marche immédiatement. Il est inutile d'appuyer sur le bouton **Départ/Cuisson rapide**. L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner.
 Le décompte de la durée s'affiche.

2:30

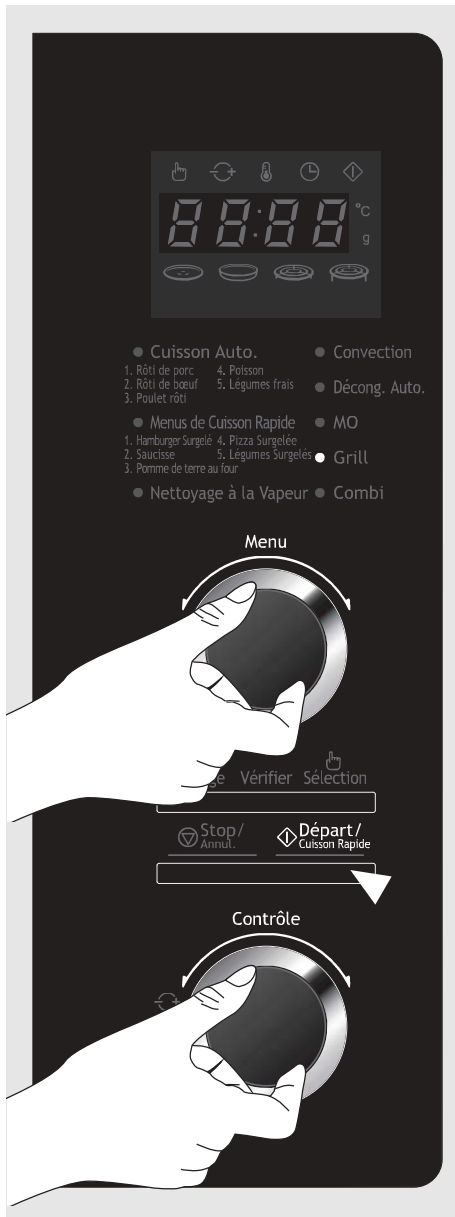
End





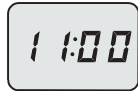
CUISSON AU GRIL

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



1. Appuyez une fois sur le bouton Gril
L'indicateur **GRIL** s'allume.

2. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée du gril.
Pour un temps de cuisson au gril 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 **DÉPART/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 du four.

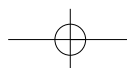
REMARQUE :

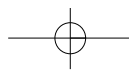
Lorsque les résistances du gril fonctionnent pour la première fois, de la fumée et des odeurs se dégagent.
Pour éviter que cela arrive lorsque vous cuisinez des aliments, faites chauffer les grills supérieur et inférieur à vide pendant environ 10 minutes.
Placez les aliments directement sur le trépied,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

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.

Usage suggéré	Ustensiles
Cette méthode est idéale pour le pain de mie ou les muffins. Souvenez-vous que le four est chaud. Mettez tous les aliments sur le trépied métallique.	Utilisez des ustensiles pouvant aller 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





CUISSON AU FOUR (avec préchauffage)

En mode cuisson par convection, il est conseillé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. 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 est maintenue pendant 15 minutes; le four s'arrête ensuite automatiquement.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Convection. Le voyant Convection s'allume.

2. Tournez le bouton Contrôle pour régler la température. (exemple 110°C)

Séquence de température

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

110°C

3. Appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide . La température de préchauffage et "PrE-" s'affichent en alternance. Le four débute alors le préchauffage.

110°C

PrE-

4. 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.

110°C

5. Tournez le bouton Contrôle*** pour régler la durée de cuisson. (exemple: 60 minutes)

60:00

6. Appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide .

7. Lorsque la cuisson est terminée, le four sonne et "End" apparaît sur l'affichage

End

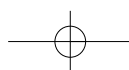
ATTENTION :

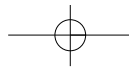
La température de la fenêtre et à l'intérieur du four est très élevée. Ne touchez pas la fenêtre du four et l'intérieur en métal du four lorsque vous introduisez ou sortez des aliments. Utilisez des gants épais lorsque vous manipulez de la nourriture ou des accessoires.

Nota : En appuyant le bouton "Vérification", vous pouvez vérifier le réglage de cuisson pendant le four fonctionne.

Lors de la première utilisation du four, la fumée et l'odeur sera dégagée. Pour éviter que cela se produise pendant la cuisson de vos aliments, veuillez faire fonctionner le four en mode "convection 250 °C" sans les aliments pendant environ 10 minutes.

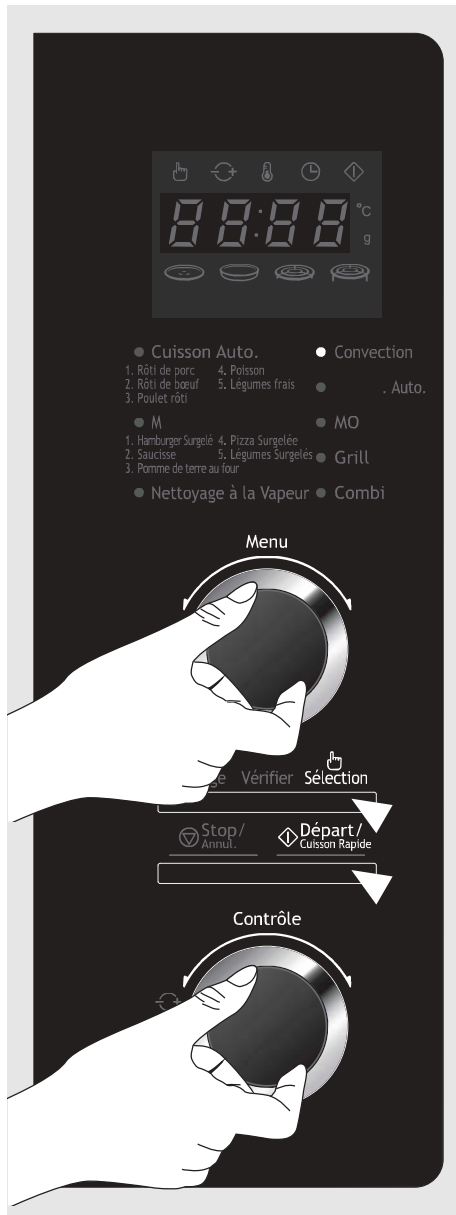
il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 2 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique " COOL " et " :0 ou horloge ").





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.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Convection. Le voyant Convection s'allume.

2. Tournez le bouton Contrôle (+/-) pour régler la température. (exemple 180°C)

Séquence de température

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

180°C

3. Appuyez sur le bouton de Sélection (☞).

4. Tournez le bouton Contrôle(+/-) pour régler la durée de cuisson. (exemple: 60 minutes)

60:00

5. Appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide(☞).

6. Lorsque la cuisson est terminée, le four sonne et "End" apparaît sur l'affichage

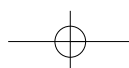
End

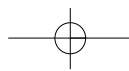
ATTENTION :

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.

Nota : En appuyant le bouton "Vérification", vous pouvez vérifier le réglage de cuisson pendant le four fonctionne.

Lors de la première utilisation du four, la fumée et l'odeur sera dégagée. Pour éviter que cela se produise pendant la cuisson de vos aliments, veuillez faire fonctionner le four en mode "convection 250 ° C" sans les aliments pendant environ 10 minutes.
il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 2 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique "COOL " et " :0 ou horloge ").





CUISSON COMBINEE (micro-ondes + convection)

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.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Combi.
Le voyant Combi s'allume.

2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton Contrôle.
(exemple : C-H1)

C-H1 → C-LO → C-0

C-H1

Affichage	Puissance MO
C-HI	50%
C-LO	30%
C-0	40%

3. Appuyez sur le bouton de Sélection ()

4. Tournez le bouton Contrôle () pour régler la température.
(exemple: 180°C)

Séquence de température

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

5. Appuyez sur le bouton de Sélection ()

6. Tournez le bouton Contrôle () pour régler la durée de cuisson.
(exemple: 60 minutes)

60:00

7. Appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide ().

8. Lorsque la cuisson est terminée, le four sonne et "End" apparaît sur l'affichage

End

ATTENTION :

La température de la fenêtre et à l'intérieur du four est très élevée.

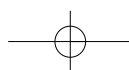
Ne touchez pas la fenêtre du four et l'intérieur en métal du four lorsque vous introduisez ou sortez des aliments.

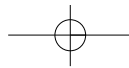
Utilisez des gants épais lorsque vous manipulez de la nourriture ou des accessoires.

Nota : En appuyant le bouton "Vérification", vous pouvez vérifier le réglage de cuisson pendant le four fonctionne.

Lors de la première utilisation du four, la fumée et l'odeur sera dégagée. Pour éviter que cela se produise pendant la cuisson de vos aliments, veuillez faire fonctionner le four en mode "convection 250 ° C" sans les aliments pendant environ 10 minutes.

il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 2 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique " COOL " et " :0 ou horloge ").





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 **Départ/Cuisson rapide**.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Décongélation auto.

Le voyant Décong. auto s'allume.

2. Tournez le bouton Contrôle (↺) pour activer la fonction Décong. auto selon le poids "0 g".



3. Appuyez sur le bouton de Sélection (☞)

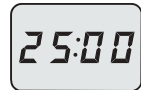
4. Tournez le bouton Contrôle (↺) pour régler le poids. (exemple: 1000g)

Vous pouvez régler un poids de 200 à 3000g

Le poids change par incréments ou décréments de 50g.

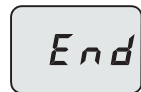
5. Appuyez sur le Départ/Cuisson rapide (◊)

La durée de décongélation est automatiquement déterminée en fonction du poids introduit.



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

7. Lorsque la cuisson est terminée, le four sonne et "End" apparaît sur l'affichage



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.

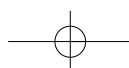
Utilisez des gants épais lorsque vous manipulez de la nourriture ou des accessoires.

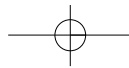
Nota : En appuyant le bouton "Vérification", vous pouvez vérifier le réglage de cuisson pendant le four fonctionne.

Lors de la première utilisation du four, la fumée et l'odeur sera dégagée.

Pour éviter que cela se produise pendant la cuisson de vos aliments, veuillez faire fonctionner le four en mode "convection 250 ° C" sans les aliments pendant environ 10 minutes.

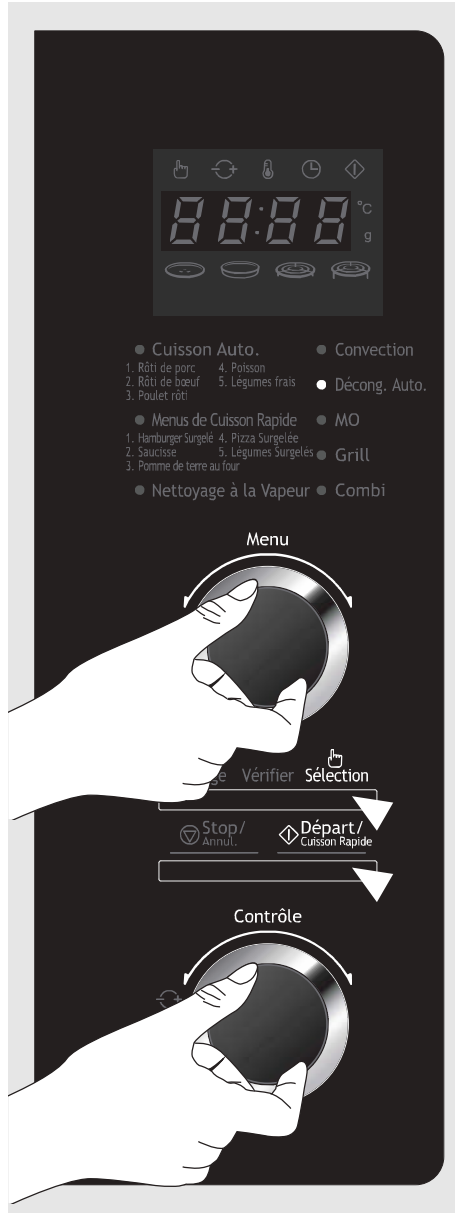
il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 2 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique " COOL " et " :0 ou horloge ").





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 **Départ/Cuisson rapide**.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Décongélation auto.
Le voyant Décong. auto s'allume.

2. Tournez le bouton Contrôle (↺) pour activer la fonction Décong. auto selon le temps "0".



3. Appuyez sur le bouton de Sélection (☛)

4. Tournez le bouton Contrôle (↺) pour régler le temps de décongélation.
(exemple: 11 minutes)



5. Appuyez sur le Départ/Cuisson rapide (◊)

6. Lorsque le four émet un bip, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide (◊).

7. Lorsque la cuisson est terminée, le four sonne et "End" apparaît sur l'affichage



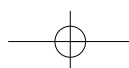
ATTENTION :

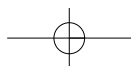
La température de la fenêtre et à l'intérieur du four est très élevée.
Ne touchez pas la fenêtre du four et l'intérieur en métal du four lorsque vous introduisez ou sortez des aliments.
Utilisez des gants épais lorsque vous manipulez de la nourriture ou des accessoires.

Nota : En appuyant le bouton "Vérification", vous pouvez vérifier le réglage de cuisson pendant le four fonctionne.

Lors de la première utilisation du four, la fumée et l'odeur sera dégagée. Pour éviter que cela se produise pendant la cuisson de vos aliments, veuillez faire fonctionner le four en mode "convection 250 ° C" sans les aliments pendant environ 10 minutes.

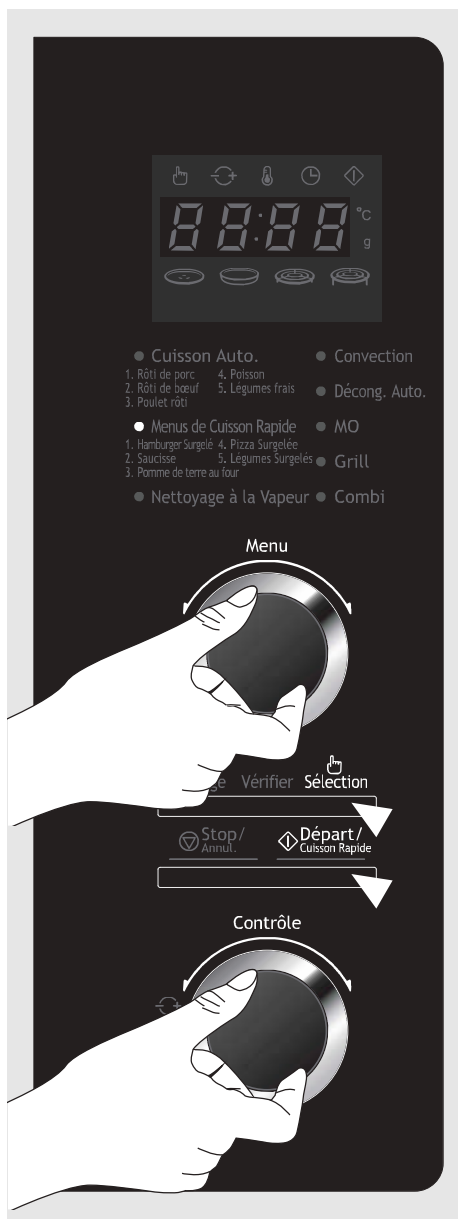
il se peut que le ventilateur fonctionne pendant 2 à 5 minutes après la cuisson. (L'écran indique " COOL " et " :0 ou horloge ").





INSTANT COOK

Cette fonction vous permet de préparer des plats instantanés simplement et automatiquement.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Cuisson instantanée. Le voyant Cuisson instantanée s'allume.

2. Tournez le bouton Contrôle (↺↻) pour activer le menu Cuisson instantanée.
(exemple: IC-1 Hamburger surgelé)

IC-1 → IC-2 → IC-3 → IC-4 → IC-5

IC-1

3. Appuyez sur le bouton de Sélection (☞)

4. Tournez le bouton Contrôle (↺↻) pour régler la quantité de cuisson.

Consultez le diagramme du menu Cuisson instantanée ci-dessous pour de plus amples informations

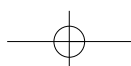
5. Appuyez sur le Départ/Cuisson rapide (◀▶)

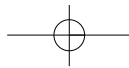
Le temps de cuisson est automatiquement déterminée en fonction du poids.

Diagramme du menu Cuisson instantané

Menu	Poids min	Poids max.	Tranche de poids
Hamburger surgelé	1pc	2pcs	1pc
Saucisse	100g	400g	100g
Pomme de terre au four	1pc	5pcs	1pc
Pizza Surgelée	100g	700g	50g
Légumes Surgelés	200g	400g	200g

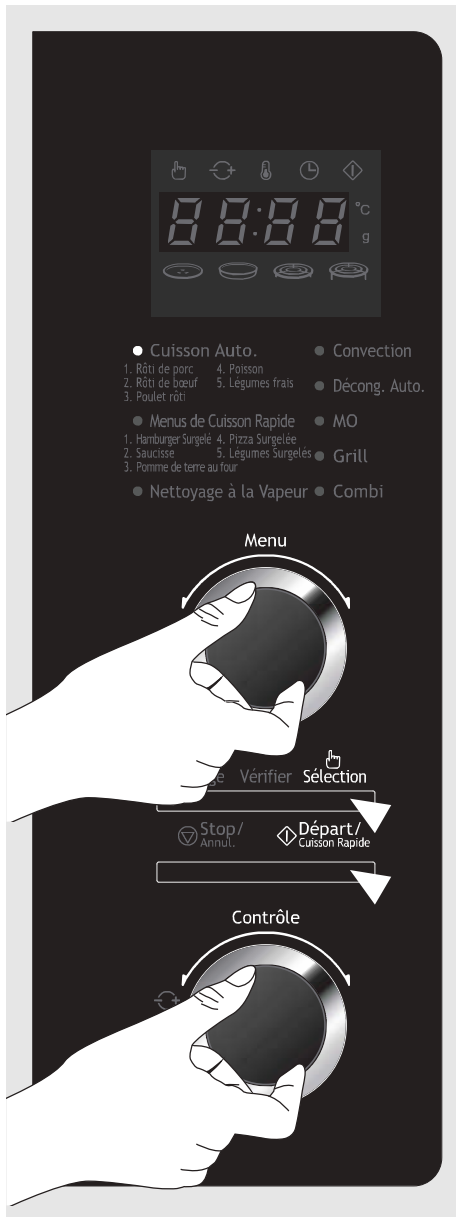
Menu	Poids	Préparation
Hamburger surgelé	1pc/2pcs	Ôtez l'emballage et placez et enveloppez-les dans une serviette en papier. Placez les Hamburgers directement sur le plateau. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.
Saucisse	100-400g	Nettoyez les saucisses et percez les avec une fourchette. Disposez les saucisses sur le support grill métallique haut. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Retournez-les quand le four fait un bip sonore.
Pommes de	1pc à 5pcs	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 200 à 250 g. Lavez les puis percez-les avec une fourchette. Disposez les pommes de terre sur le grill sur le plateau tournant. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.
Pizza Surgelée Terre au four	100g-700g	Ôtez l'emballage. Disposez la pizza sur le plateau tournant. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.
Légumes Surgelés d'eau.	200g/400g	Placez dans un récipient de taille convenable. Ajoutez 2 cuillères à soupe. Couvrez avec un film alimentaire percé ou un couvercle. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Remuez après la cuisson. * Les légumes surgelés peuvent être cuits sans ajouter d'eau si vous les préférez ainsi.





CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)

Cette fonction vous permet de cuisiner facilement et automatiquement une gamme de plats courants.



1. Tournez le bouton Menu pour sélectionner le mode Cuisson auto. Le voyant Cuisson auto s'allume.

2. Tournez le bouton Contrôle (↻) pour activer le menu Cuisson auto.

(exemple: AC-1 Rôti de porc)

AC-1 → AC-2 → AC-3 → AC-4 → AC-5

AC-1

3. Appuyez sur le bouton de Sélection (☞).

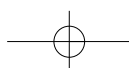
4. Tournez le bouton Contrôle (↻) pour régler le poids. Consultez le diagramme du menu Cuisson auto (page suivante) pour de plus amples informations

1000g

5. Appuyez sur le Départ/Cuisson rapide (◀).

Le temps de cuisson est automatiquement déterminée en fonction du poids.

3:00



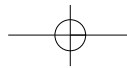
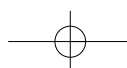
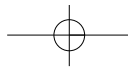


Diagramme du menu Auto cook

Menu de l'Auto cook	Poids minimal	Poids maximal	Poids étapes
ROAST PORK	500 g	2000 g	100 g
ROAST BEEF	500 g	2000 g	100 g
ROAST CHICKEN	800 g	2000 g	100 g
BAKED FISH	300 g	900 g	100 g
FRESH VEGETABLE	100 g	900 g	50 g

Menu de l'Auto cook	Température de démarrage.	Methode	Ustensiles
ROAST PORK (RÔTISSAGE PORC)	Froid	1. Ficelez le rôti. 2. Placez le rôti sur le plat. 3. Arrosez d'un mince filet d'huile. 4. Placez le rôti côté barde sur le plat. 5. Cuisez-le en mode "AUTO COOK-ROAST PORK or ROAST BEEF". 6. Lorsque vous entendez le bip, retournez-le. 7. Retirez le rôti du four. Éliminez l'excès de jus. 8. Laissez la viande enveloppée dans un film reposer 10 minutes avant de servir.	Plat creux pouvant être utilisé au micro-ondes et résistant à la chaleur (par exemple en pyrex.) Trépied métallique
ROAST BEEF (RÔTISSAGE BŒUF)			
ROAST CHICKEN (RÔTISSAGE POULET)	Froid	1. Rincez et séchez le poulet. Ficelez les cuisses. 2. Percez la peau à plusieurs 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. Cuisez-le en mode "AUTO COOK-ROAST CHICKEN". 6. Lorsque vous entendez le bip, retournez-le. 7. Retirez le poulet du four. Éliminez l'excès de jus. Salez si nécessaire. Laissez le poulet enveloppé dans un film reposer 10 minutes avant de servir.	Plat creux pouvant être utilisé au micro-ondes et résistant à la chaleur (par exemple en pyrex.) Trépied métallique
BAKED FISH (POISSON FRIT)	Froid	1. Tous les poissons frais (hormis les poissons en pâte à frire ou en panure) peuvent être cuits entiers, en filets ou en pavés. 2. Placez le poisson préparé dans un plat beurré. 3. Salez et poivrez, arrosez de jus de citron et parsemez de beurre. Ne couvrez pas le plat. 4. Placez le plat sur le trépied métallique sur le plateau tournant. 5. Cuisez en mode "AUTO COOK- BAKED FISH".	Plat creux pouvant être utilisé au micro-ondes et résistant à la chaleur (par exemple en pyrex.) Trépied métallique
FRESH VEGETABLES (LÉGUMES FRAIS)		1. Lavez et coupez les légumes. 2. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adaptée. 3. Arrosez de 4 ou 5 c.s. d'eau. 4. Recouvrez de film étirable perforé ou avec une cloche. 5. Placez le plat sur le plateau tournant. 6. Cuisez en mode "AUTO COOK- FRESH VEGETABLES". * Pour de meilleurs résultats, coupez les légumes en morceaux de taille uniforme.	Plat résistant aux micro-ondes (par exemple en pyrex.)





STEAM CLEANING

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



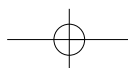
1. Versez environ 200 cc d'eau dans une tasse ou un petit bol au milieu du plateau tournant.
2. Tournez sur le bouton Menu pour activer la fonction Nettoyage vapeur.
3. Appuyez sur le bouton Départ/Cuisson rapide (◊). Le four commence à fonctionner immédiatement, et pendant 15 minutes.
4. L'affichage indique "door" et "oPEn" alternativement et lorsque l'opération est terminée, le four sonne.
5. Pour la sécurité, patientez quelques minutes avant d'ouvrir la porte. Nettoyez l'intérieur de la cavité avec un chiffon sec.

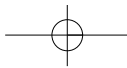
door

oPEn

WARNING :

Ne pas contenir l'eau dans des bouteilles à goulot étroit. Ceci peut causer l'éclatement du conteneur, engendrant de possibles blessures. Pour votre sécurité, attendre quelques minutes après l'opération.





POWER SAVE MODE

This function is used for saving energy.

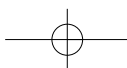


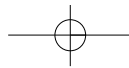
Pour régler le mode Economie d'énergie

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.

Pour annuler le mode Economie d'énergie

1. il suffit de recommencer la procédure de réglage.
Le mode Economise d'énergie est alors annulé et un signal sonore se fait entendre.
Le four est à nouveau disponible pour son utilisation normale.





Fonction Verrouillage Enfant

Cette fonction aide à éviter les accidents lorsque des enfants font fonctionner le four sans la surveillance des parents.

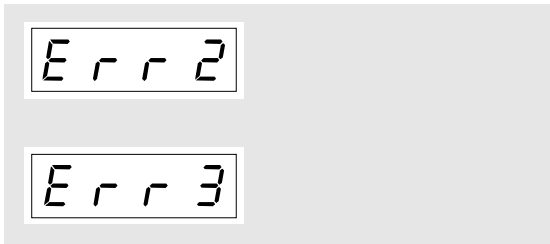
Pour activer la fonction Verrouillage Enfant Appuyez sur le bouton Stop/Annul. (⏻) pendant 3 secondes. l'affichage montrera "LOC" et le four ne peut pas fonctionner excepté le bouton Stop/Annul (⏻).

Pour désactiver la fonction Verrouillage Enfant il suffit de recommencer la même procédure (⏻), la fonction Verrouillage Enfant est alors désactivée.

POUR ARRÊTER LE FOUR ALORS QU'IL FONCTIONNE

- Ouvrez la porte.
 - Le four arrête de fonctionner.
 - Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche **Départ/Cuisson rapide**.
- 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.

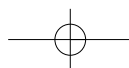
FORMATION D'ARC

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

La formation d'arc est le terme approprié pour les fours à micro-ondes pour signifier des étincelles 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.



INDICATIONS GÉNÉRALES

Etant donné que la cuisson aux micro-ondes est en partie différente de la cuisson traditionnelle, les indications générales suivantes doivent être prises en compte chaque fois que vous utilisez votre four à micro-ondes.

Aliments pas assez cuits

Vérifiez que :

- vous avez choisi le niveau de puissance adéquat.
- la durée choisie est suffisante. Les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température initiale, du poids et de la densité de l'aliment, etc.
- le récipient est adapté.

Si les aliments sont trop cuits, c.-à-d. desséchés ou brûlés

Avant de cuisiner de nouveau, vérifiez que :

- le niveau de puissance n'était pas trop élevé.
 - la durée fixée était trop longue.
- Les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température initiale, du poids et de la densité de l'aliment, etc.

Facteurs à prendre en considération pour la décongélation

- La forme de l'emballage altère le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement qu'un bloc épais. Séparez les morceaux quand ils commencent à se décongeler; ainsi, les tranches se décongèlent plus facilement
- Protégez avec du papier d'aluminium les parties des aliments qui deviennent chaudes.
- Lors de la décongélation, il est préférable de ne pas totalement décongeler les aliments et d'achever la décongélation pendant le temps d'attente.

Quantité de nourriture

Plus la quantité de nourriture est importante, plus il faut de temps. Une estimation empirique considère que le double de nourriture demande presque une durée double.

S'il faut quatre minutes de cuisson pour une pomme de terre, environ sept minutes sont nécessaires pour cuire deux pommes de terre.

Température de départ de la nourriture

Plus la température de la nourriture qui est introduite dans le four à micro-ondes est basse, plus c'est long.

Des aliments à température ambiante se réchaufferont plus rapidement que des aliments sortant du réfrigérateur.

Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de graisses et de sucre sont chauffés plus rapidement que les aliments contenant beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteignent une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson.

Plus l'aliment est dense, plus le réchauffage est long.

Des aliments "très denses", tels que la viande, sont plus longs à réchauffer que des aliments plus légers et poreux, comme un biscuit de Savoie.

Dimensions et forme

Une petite quantité de nourriture cuit plus rapidement que de grandes quantités tout comme des morceaux uniformes cuisent de façon plus homogène que des aliments aux formes irrégulières. Avec des aliments aux formes irrégulières, les zones les plus fines cuisent plus vite que les zones plus épaisses.

Placez les ailes et les pilons de poulet les plus fins au centre du plat.

Agiter et remuer les aliments

Agiter et remuer les aliments sont des techniques utilisées lors de la cuisson conventionnelle ainsi qu'aux micro-ondes afin de redistribuer rapidement la chaleur au centre du plat et d'éviter que les bords soient trop cuits.

Couvrir la nourriture permet de :

- limiter les éclaboussures
- réduire les temps de cuisson
- conserver l'eau contenue dans les aliments

Toutes les façons de couvrir les aliments sont adaptées, dans la mesure où elles laissent passer les micro-ondes. Reportez-vous à paragraphe "Ustensiles utilisables dans le four" ci-dessus?"

Pression libérée par les aliments

Plusieurs produits sont recouverts d'une peau ou membrane ferme. Ces aliments doivent être piqués avec une fourchette ou un pic pour libérer la pression et ainsi éviter leur explosion car la vapeur s'y accumule pendant la cuisson.

Cela s'applique aux pommes de terre, au poulet, aux foies, aux saucisses, aux jaunes d'œuf et à certains fruits.

Temps d'attente

Faites toujours reposer la nourriture pendant un certain temps une fois le four éteint. Le temps d'attente après la décongélation, la cuisson/réchauffage donne toujours de meilleurs résultats étant donné que la température est alors également répartie sur l'ensemble de la nourriture. Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après avoir éteint les micro-ondes.

Ce ne sont plus les micro-ondes qui les chauffent mais la conduction résultant de la grande chaleur résiduelle présente au centre de la nourriture. Le temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Parfois, le temps nécessaire pour sortir le plat du four et le poser sur la table est suffisant. Néanmoins, le temps d'attente pour les aliments plus grands et denses peut atteindre 10 minutes.

Pendant "l'attente", la température interne des aliments augmentant de jusqu'à 8°C, ils finiront de cuire pendant ce temps.

Disposition des aliments

Elle se fait de plusieurs façons pour une cuisson aux micro-ondes afin d'obtenir une cuisson plus homogène. Si vous faites cuire plusieurs aliments identiques, comme des pommes de terre en robe de chambre, placez-les en cercle pour une cuisson uniforme. Lorsque vous cuisinez des aliments à la forme ou épaisseur irrégulière, placez la partie la plus petite ou fine de l'aliment vers le centre du plat, où la cuisson se fera en dernier.



Des aliments irréguliers, tels que des poissons, doivent être disposés dans le four avec la queue au centre.

Si vous conservez un plat au réfrigérateur ou que vous composez un repas sur une assiette pour le réchauffer, disposez les aliments les plus denses et épais à la périphérie et les aliments moins denses et épais au centre de l'assiette. Superposez les tranches de viande fines ou intercalez-les. Les tranches les plus épaisses telles que les pains de viande et les saucisses, doivent être placés à côté les uns des autres. Les jus de viande et les sauces doivent être réchauffés dans un récipient séparé.

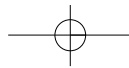


Choisissez un récipient haut et fin plutôt que large et à petits bords. Lorsque vous réchauffez du jus de viande, de la sauce ou de la soupe, ne remplissez pas plus des 2/3 du récipient.



Lorsque vous cuisinez ou réchauffez un poisson entier, entaillez la peau, ça évitera qu'elle se fende. Protégez la queue et la tête avec du papier d'aluminium pour qu'elles ne cuisent pas trop mais vérifiez que le papier d'aluminium ne touche pas les parois du four.



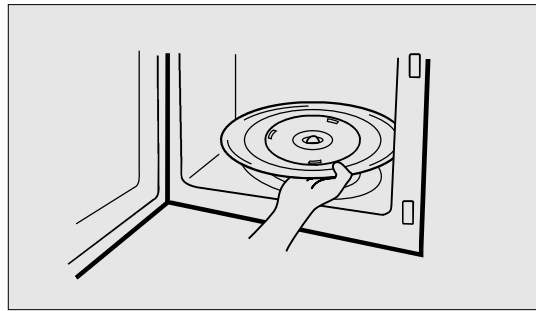


ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Le four devra être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture devra être enlevé.

Si vous ne maintenez pas le four dans de bonnes conditions de propreté, cela pourrait entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

- 1 Éteindre le four avant de le nettoyer.
- 2 Maintenir l'intérieur du four toujours propre. Si des morceaux d'aliments ou du liquide sont projetés sur les parois du four, nettoyer avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage doux si le four est très sale.
L'utilisation de produits de nettoyage durs ou abrasifs est déconseillée.
- 3 La surface extérieure du four doit être nettoyée avec du savon et de l'eau, puis rincée et séchée avec un chiffon doux. Pour éviter d'abîmer les pièces du mécanisme à l'intérieur du four, éviter toute infiltration d'eau dans les ouvertures pour la ventilation.
- 4 Si le panneau de commande est humide ou mouillé, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de produits de nettoyage durs ou abrasifs sur le panneau de commande.
- 5 Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cet effet se produit quand le four à micro-ondes fonctionne sous des conditions de très haute humidité et n'indique en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- 6 Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- 7 L'anneau de guidage et le plancher de la cavité du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter que le four ne fasse trop de bruit. Nettoyez tout simplement la surface du fond du four avec de l'eau savonneuse tiède ou du produit à vitre et séchez. L'anneau de guidage peut être nettoyé dans de l'eau savonneuse tiède.
- 8 **Don't se a steam cleaner in the oven.**

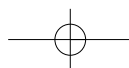
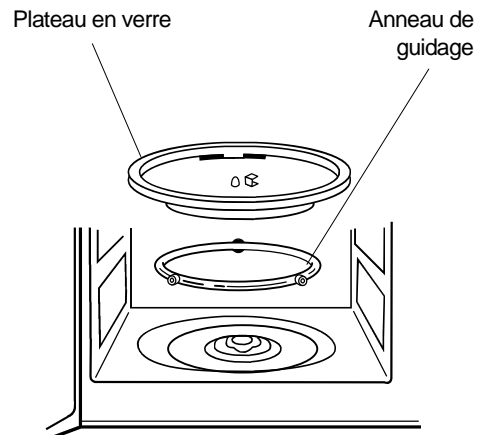


ANNEAU DE GUIDAGE

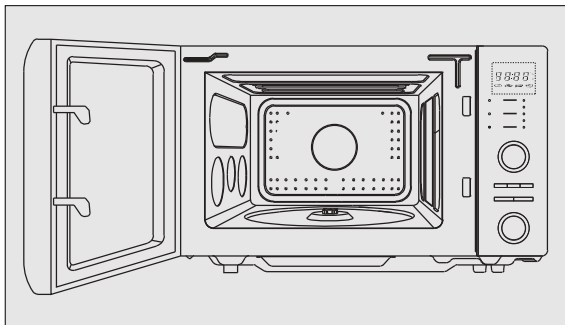
- 1 L'ANNEAU DE GUIDAGE et le plancher du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter un excès de bruit.
- 2 L'ANNEAU DE GUIDAGE DOIT TOUJOURS être utilisé pour la cuisson avec le plateau en verre.

PLATEAU EN VERRE

- 1 NE PAS utiliser le four sans le plateau en verre.
- 2 N'UTILISER AUCUN autre plateau en verre avec ce four.
- 3 Si le plateau en verre est chaud, LE LAISSER REFROIDIR avant de le nettoyer ou de le mettre dans l'eau.
- 4 NE PAS poser les aliments directement sur le plateau en verre (Sauf pour le pop-corn).



KEEP THE OVEN CLEAN



INTÉRIEUR DU FOUR

Les trois parois latérales internes et la sole sont en acier inoxydable. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les taches quand elles ont lieu avec un torchon humide ou une éponge imbibée d'eau et d'un détergent neutre.

Rincez la cavité avec un torchon ou une éponge propre pour en retirer le résidu une fois nettoyé.

Séchez avec un torchon doux sec.

Vous pouvez également nettoyer ces zones avec des tampons à récurer en nylon ou en plastique recommandés pour leur utilisation sur du Téflon et du Silverstone*.

Pour des taches difficiles à nettoyer, utilisez un nettoyant non-abrasif neutre.

A utiliser uniquement sur les surfaces en acier inoxydable, sur la platine et la base rotative.

SURFACE DU DESSUS

Deux éléments de grill à quartz sont installés dans le haut du four. Etant fragiles, il ne faut exercer sur eux de fortes pressions. Ne retirez pas les éléments du grill pour nettoyer la surface située au-dessus.

Attention

Tout comme avec votre four traditionnel, ce four chauffe aussi lorsque les fonctions grill ou grill combiné avec micro-ondes sont utilisées. Des enfants qui utilisent le four doivent être surveillés à tous moments.

PLATINE ET BASE ROTATIVE

Ces deux éléments peuvent être facilement extraits pour être nettoyés. La platine doit être régulièrement nettoyée et peut être mise au lave-vaisselle. Si des projections de nourriture s'accumulent sous la base rotative, le four ne fonctionne pas efficacement. Assurez-vous de bien essuyer toute éclaboussure qui se produirait à cet endroit.

Nettoyez ces éléments en suivant la méthode décrite pour nettoyer l'intérieur du four.

Vérifiez que ces éléments sont correctement réinstallés dans la cavité une fois nettoyés.

Note :

N'utilisez aucune autre platine dans ce four.
Ne faites pas fonctionner le four sans la platine et la base rotative correctement placées.

PORTE

Tant que la porte est encore chaude, toute éclaboussure ou résidu de nourriture doit être essuyé avec un torchon ou une éponge humide. Rincez avec de l'eau et séchez-la en l'essuyant avec un torchon.

Si de la vapeur ou de la condensation apparaissent dans cette zone, essuyez-la avec un torchon.

Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide et avec des aliments contenant une grande quantité d'eau.

Il s'agit d'un phénomène normal de la cuisson aux micro-ondes.

Note:

• Bien que votre four soit équipé de fonctionnalités de sécurité, il est important de suivre les recommandations suivantes:

1. Il est important de ne pas faire échouer ou d'interférer avec le verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre le panneau avant du four et la porte ou ne laissez aucun résidu s'accumuler sur les surfaces étanches. Nettoyez régulièrement les joints avec un détergent neutre, rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ni de tampons abrasifs.
3. Quand elle est ouverte, la porte ne doit pas subir de contraintes. Par exemple, un enfant s'accrochant à la porte ouverte ou toute charge pourrait entraîner la chute du four et ainsi causer des blessures corporelles et endommager la porte. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien réparateur. Il est particulièrement important que le four ferme correctement et qu'aucun de ces éléments ne soit abîmé:
 - 1) porte (déformée)
 - 2) charnières et loquet (cassés ou desserrés)
 - 3) joints de la porte et surface des joints d'étanchéité.
4. Le four ne devra pas être réglé ou réparé par n'importe qui sauf un technicien compétent.
5. Le four devra être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture devra être enlevé;
6. Si vous ne maintenez pas le four dans de bonnes conditions de propreté, cela pourrait entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse;

EXTÉRIEUR

PANNEAU DE CONTRÔLE

Faites attention lorsque vous nettoyez cet élément.

Pour le nettoyer, essuyez le panneau avec un torchon légèrement imbibé d'eau et uniquement d'eau. {12}Essuyez pour le sécher.

Ne frottez pas cet élément et n'utilisez pas de nettoyant chimique. Évitez d'utiliser de l'eau en excès.

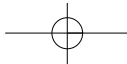
SURFACE EXTERNES

Les surfaces externes doivent être nettoyées avec du savon et de l'eau puis rincées et séchées avec un torchon doux.

N'utilisez aucun type de nettoyant ménager ou abrasif.

Note:

- N'UTILISEZ AUCUN TYPE DE NETTOYANT POUR LE FOUR SUR AUCUNE PARTIE DU FOUR. Cela endommagerait certaines surfaces externes et internes du four.
- Le four devra être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture devra être enlevé.
- Si vous ne maintenez pas le four dans de bonnes conditions de propreté, cela pourrait entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.



AVANT DE DEMANDER D'ÊTRE DÉPANNÉ

Vous pouvez souvent corriger vous-même des problèmes de fonctionnement.
Si votre four à micro-ondes/grill ne fonctionne pas correctement, localisez le problème de fonctionnement dans le diagramme ci-dessous et appliquez les solutions indiquées pour résoudre chaque problème.

Si le four à micro-ondes/grill continue à ne pas fonctionner correctement, contactez le centre technique le plus proche.

Note:

Il est assez normal que de la vapeur s'échappe autour de la porte pendant le cycle de cuisson.
 La porte n'est pas sensée rendre la porte complètement étanche mais son design spécifique contribue à ce que cet appareil soit parfaitement sûr.

Attention:

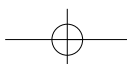
1. N'essayez pas de faire fonctionner le four quand il est vide sous peine de l'endommager.
2. Etant donné qu'un orifice d'aération est situé à l'arrière du four, installez le four de telle sorte que cette sortie ne soit pas bouchée. Si le four à micro-ondes/grill continue à ne pas fonctionner correctement, contactez le centre technique le plus proche.

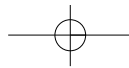
PROBLÈMES

Le four ne se met pas en marche	X	X	X	X									
Présence d'arcs électriques ou d'étincelles					X	X							
Aliments cuits inégalement					X		X	X	X				
Aliments trop cuits										X			
Aliments pas assez cuits					X				X	X	X		
Décongélation non satisfaisante					X		X	X		X			X

SOLUTION

- Est-ce que la touche Start a été enfoncée? —
- Est-ce que le cordon d'alimentation est branché? —
- Est-ce que la porte est fermée? —
- Réglage de la durée de cuisson. —
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés. —
- Ne faites pas fonctionner le four à vide. —
- Le plateau fourni doit être utilisé. —
- Retournez ou mélangez la nourriture. —
- Décongelez entièrement les aliments. —
- Tournez le bouton de réglage correct / appuyez sur les touches de fonction appropriées —
- Vérifiez que les éléments de ventilation du four ne sont pas bouchés. —
- Ne procédez pas au "refroidissement manuel" pendant plus de 10 minutes. —





QUESTIONS ET RÉPONSES

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

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

*** Q: Le four peut-il être utilisé sans le plateau en verre ou le guide à roulettes?**

R: Non. Le plateau en verre et le guide à roulettes doivent toujours être utilisés dans le four avant la cuisson.

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

R: La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera alors immédiatement et le temps restant s'interrompra jusqu'à ce que la porte soit refermée.

*** Q: Pourquoi ai-je des moisissures dans mon four à micro-ondes après la cuisson?**

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

*** Q: L'énergie à micro-ondes passe-t-elle au travers de l'écran de visualisation dans la porte ?**

R: Non. L'écran métallique fait rebondir l'énergie dans la cavité du four.

Les orifices sont faits pour permettre à la lumière de pénétrer. Ils ne laissent pas passer l'énergie à micro-ondes.

*** Q: Pourquoi les oeufs éclatent parfois?**

R: Lorsque vous faites cuire ou pocher des oeufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avec un cure-dent avant la cuisson. Ne cuisinez jamais les oeufs sans percer leur coquille.

*** Q: Pourquoi ce temps de repos recommandé après la cuisson doit être effectué?**

R: Le temps de repos est très important. Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur se trouve dans les aliments, non dans le four. De nombreux aliments amoncellent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre, même après que les aliments aient été retirés du four. Le temps de repos pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux permet de laisser l'intérieur cuire complètement, sans trop cuire l'extérieur.

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

R: "Temps de repos" signifie que les aliments devront être retirés du four et couverts pendant un petit moment pour leur permettre de terminer leur cuisson. Cela libère le four pour d'autres cuissons.

*** Q: Pourquoi mon four ne cuit pas toujours aussi rapidement que le dit le guide de cuisson aux micro-ondes?**

R: Vérifiez à nouveau votre guide de cuisson, pour être sûr que vous avez exactement suivi les instructions et pour voir ce qui pourrait causer des variations dans le temps de cuisson. Les réglages de la chaleur et les temps de cuisson du guide de cuisson sont des suggestions, pour vous aider à éviter à ce que les aliments soient trop cuits... problème le plus fréquent lorsqu'on s'habitue à un four à micro-ondes. Les variations de la taille, de la forme, du poids et des dimensions pourraient nécessiter un temps de cuisson plus long. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été correctement cuisinés juste comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

*** Q: Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?**

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

*** Q: Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans la table tournante ou avec la table tournante à l'envers pour soutenir un grand plat?**

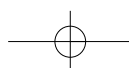
R: Non. Si vous retirez ou retournez la table tournante, vous obtiendrez de mauvais résultats de cuisson. Les plats utilisés dans votre four doivent pouvoir tenir sur la table tournante.

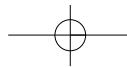
*** Q: Est-ce normal que la table tournante tourne dans les deux sens?**

R: Oui. La table tournante tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en fonction de la rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson commence.

*** Q: Puis-je faire des pop-corns dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?**

R: Oui. Pour faire éclater des pop-corns emballés dans un emballage spécial micro-ondes, suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de sacs en papier normaux. Utilisez le "test du bruit" en arrêtant le four dès que les pop-corns éclatent avec un "pop" toutes les 1 ou 2 secondes. Ne faites pas à nouveau éclater des pop-corns non éclatés. Ne faites pas éclater des pop-corns dans un récipient en verre.





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Source d'alimentation		230V~, 50Hz
Micro-ondes	Consommation d'électricité	1400W
	Puissance de sortie	900W (IEC 705)
	Fréquence	2,450MHz
Consommation d'électricité du grill		850W
Consommation d'électricité de la cuisson par convection		1850W
Consommation d'électricité de la cuisson combinée		2500W
Dimensions externes (l x P x H)		501(19.7) X 492(19.4) X 319(12.6)mm (inch)
Dimensions de la cavité (l x P x H)		310(12.2) X 328(12.9) X 232(9.1)mm (inch)
Poids net		Environ 18 kg
Minuteur		60 minutes
Sélection de fonction		Micro-ondes / Grill / Four / Combiné
Niveau de puissance du micro-ondes		10 étapes

* Les spécifications peuvent changer sans avis préalable.

* Le four micro-ondes est un équipement du groupe 2 ISM dans lequel une énergie à radio-fréquence 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.

ÉVACUATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USÉS



Le symbole se trouvant sur le produit, sur ses accessoires ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

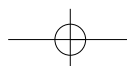
Veillez emmener cet équipement au point de collecte approprié pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques.

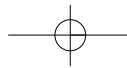
Dans les pays de l'union européenne et dans les autres pays européens disposant de systèmes de collectes pour les produits électriques et électroniques usés.

En assurant la bonne évacuation de ce produit, vous aiderez à prévenir tout risque pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources de la nature.

Ne jetez pas votre ancien équipement électrique ou électronique avec vos déchets ménagers.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service d'ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.





INSTRUCTIONS DE CUISSON

N'utilisez que des ustensiles qui sont compatibles avec une utilisation au four à micro-ondes. Pour cuisiner des aliments dans le four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer dans les aliments, sans se réfléchir ou être absorbées par le plat utilisé. Il faut donc soigneusement choisir l'ustensile. Si l'ustensile porte un cachet indiquant qu'il peut aller au micro-ondes, vous pouvez l'utiliser sans inquiétude. Le tableau suivant énumère plusieurs ustensiles et indique s'ils peuvent être utilisés dans un micro-ondes et comment.

Ustensile	Sûr	Remarque
feuille d'aluminium	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher que certaines zones ne soient trop cuites. Un arc peut se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou si une trop grande quantité est utilisée.
plateau a pate	●	Ne le préchauffez pas plus de 8 minutes.
porcelaine et terre cuite	●	La porcelaine, les poteries et la terre cuite vernissée vont généralement au micro-ondes, sauf si elles ne soient décorées avec une peinture métallique.
polyester jetable vaisselle en carton	●	Certains aliments congelés sont emballés dans ces récipients.
conditionnement de fast-food • gobelets en polystyrène • sacs en papier ou papier journal • papier recycle ou décoration métallique	● X X	Peut être utilisé pour réchauffer des aliments. Une surchauffe peut faire fondre le polystyrène. Peuvent prendre feu. Peut provoquer un arc.
verrerie • plats allant au four • verrerie fine • pots en verre	● ● ●	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont décorés avec un bord en métal. Peut être utilisée pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre délicat peut casser ou se craqueler s'il est chauffé soudainement. Vous devez retirer le couvercle. Réchauffage uniquement.
métal • plats • attaches des sacs de congélation	X X	Peut provoquer un arc ou prendre feu.
papier • assiettes, tasses, serviettes et papier absorbant • papier recycle	● X	Pour de courtes durées de cuisson et de réchauffage. Egalement pour absorber l'excès d'humidité. Peut provoquer un arc.
plastique • containers • film plastique • sacs de congélation	● ● ▲	En particulier s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à haute température. N'utilisez pas de plastique Méla mine. Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne peut pas toucher les aliments. Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe lorsque vous ôtez le film. Uniquement s'ils peuvent bouillir et sont compatibles avec une utilisation au four. Ne doit pas être hermétique. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
papier sulfurise.	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les projections

● : Usage recommandé

▲ : Utilisation limitée

X : Déconseillée

