

# ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 종로구 동이동  
6번지 이룸빌딩 4층

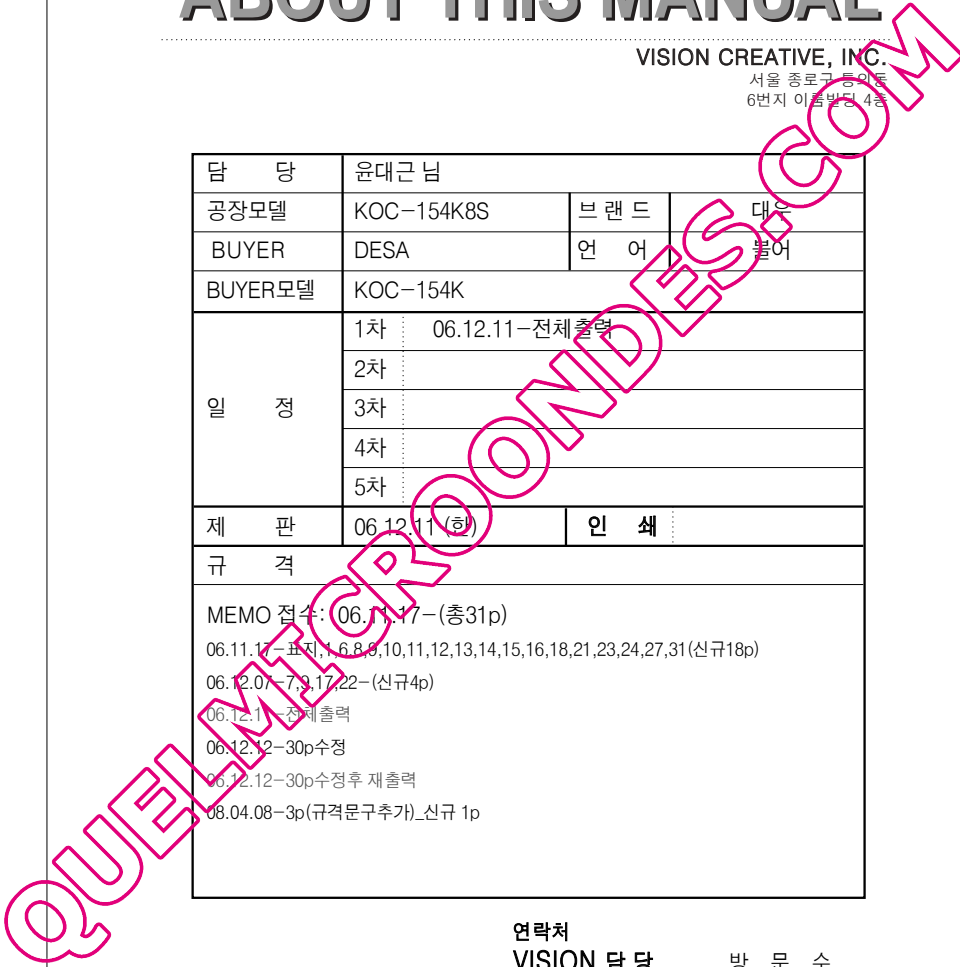
담 당	윤대근 님		
공장모델	KOC-154K8S	브 랜 드	대우
BUYER	DESA	언 어	불어
BUYER모델	KOC-154K		
일 정	1차	06.12.11-전체출력	
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	06.12.11 (화)	인 쇄	
규 격	MEMO 접수: 06.11.17-(총31p) 06.11.17-표지,1,6,8,9,10,11,12,13,14,15,16,18,21,23,24,27,31(신규18p) 06.12.07-7,9,17,22-(신규4p) 06.12.11-전체출력 06.12.12-30p수정 06.12.12-30p수정후 재출력 08.04.08-3p(규격문규추가)_신규 1p		

연락처

VISION 담당

방 문 수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

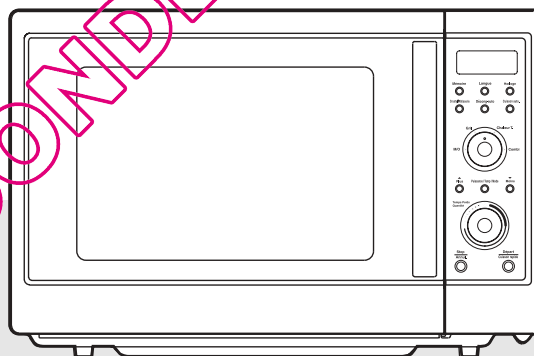


**DAEWOO**   
ELECTRONICS

# FOUR À MICRO-ONDES/GRIL À CHALEUR TOURNANTE

**KOC-154K**

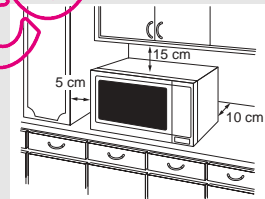
MANUEL  
D'UTILISATION



Avant d'utiliser ce four, veuillez lire  
l'intégralité de ce manuel.

## PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (a) **N'essayez pas de faire fonctionner ce four en laissant la porte ouverte.** Cela risque de provoquer une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde. Il est important de ne pas modifier la fermeture de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun objet** entre la face avant du four et la porte. De même, ne laissez pas s'accumuler de morceaux de nourriture ou de particules de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
- (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 (voilée), (2) gonds et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de la porte et surface 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-onde.
- (e) **ATTENTION** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- (f) **ATTENTION** : Avant d'autoriser un enfant à utiliser le four seul, expliquez-lui son fonctionnement et avertissez-le de ses dangers potentiels.  
 \* Les avertissements ci dessous remplacent ceux de la notice d'emploi. Merci d'en prendre note et de les conserver avec la notice.
- (g) **MISE EN GARDE** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
- (h) Surveillez régulièrement le four à micro ondes lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou tout autre matériau combustible à cause des risques d'inflammation.
- (i) 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 comprendre les dangers d'un usage incorrect.
- (j) Une distance minimale de 15 cm doit rester libre au-dessus de la surface supérieure du four.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ IL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT REMPLACÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ DU SERVICE APRES-VENTE.

### FOUR à MICRO-ONDES ADDITIF AUX CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez ajouter aux différentes consignes de sécurité, la suivante:

- Si l'on constate l'apparition de fumée, garder la porte du four fermée, mettre hors tension ou déconnecter le four de l'alimentation électrique.

## TABLE OF CONTENTS

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE .....	2	• CUISSON PAR COMBINAISON .....	14
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES .....	3	• DECONGELATION. AUTO .....	15
USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR?.....	5	• PÂTISSERIE.....	16
TABEAU DE COMMANDE .....	6	• CRUSTY .....	18
USTENSILES .....	7	• CUISSON AUTOMATIQUE .....	21
AVANT UTILISATION.....	8	• TOUCHE MEMOIRE .....	23
• CHOISIR LA LANGUE.....	8	• CUISSON RAPIDE .....	23
• REGLAGE DE L'HORLOGE .....	9	• MOINS, PLUS .....	23
• SECURITE ENFANT ET MODE ECONOMIE D'ENERGIE .....	9	• COMMANDE DE VITESSE .....	24
• UTILISATION.....	10	COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ? .....	25
• CUISSON EN MODE MICRO-ONDES .....	10	MESSAGES D'AVERTISSEMENT .....	25
• CUISSON EN MODE GRIL.....	11	FORMATION D'ARC .....	25
• CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (avec préchauffage).....	12	INSTRUCTIONS GENERALES.....	26
• CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (cuisson traditionnelle) .....	13	NETTOYAGE DU FOUR.....	27
		IDENTIFICATION DES PROBLEMES.....	28
		QUESTIONS ET REPONSES.....	29
		SPÉCIFICATIONS.....	30
		PRINCIPE DES MICRO-ONDES .....	30

## 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 cm<sup>3</sup> d'eau ou plus, dans le four.
2. Appuyez sur la touche Temp.
3. Réglez la durée sur 5 minutes.
4. Appuyez sur la touche Start.
5. Une fois les 5 minutes passées, un signal sonore se fait entendre.

### Note:

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

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

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

### 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 1,2 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension faible entraîne une cuisson lente. Nous ne sommes pas responsables de l'utilisation de ce four avec une tension de fusible d'un ampérage différent de celui spécifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.

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

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

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

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

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

### PRISES MOULÉES

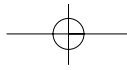
S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée.

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

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

### 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 relié à la terre.  
Branchez-le uniquement à une prise murale correctement installée.
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.
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 l'utilisez pas en plein air.
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. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact une fois les portes fermées, n'utilisez que des détergents ou savons neutres et non-abrasifs à appliquer avec une éponge ou un chiffon doux.
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) Retirez les rubans à fermeture par torsade des sacs avant de les placer 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.
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. 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.
19. L'appareil doit être placé de telle sorte que la prise soit facile d'accès.
20. 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.
21. 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.

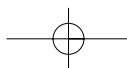
#### AVERTISSEMENT

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'éplatement 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 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 cuillère 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 (c'est à éviter 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.

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 parties latérales du four, sans quoi, il pourrait s'abîmer.

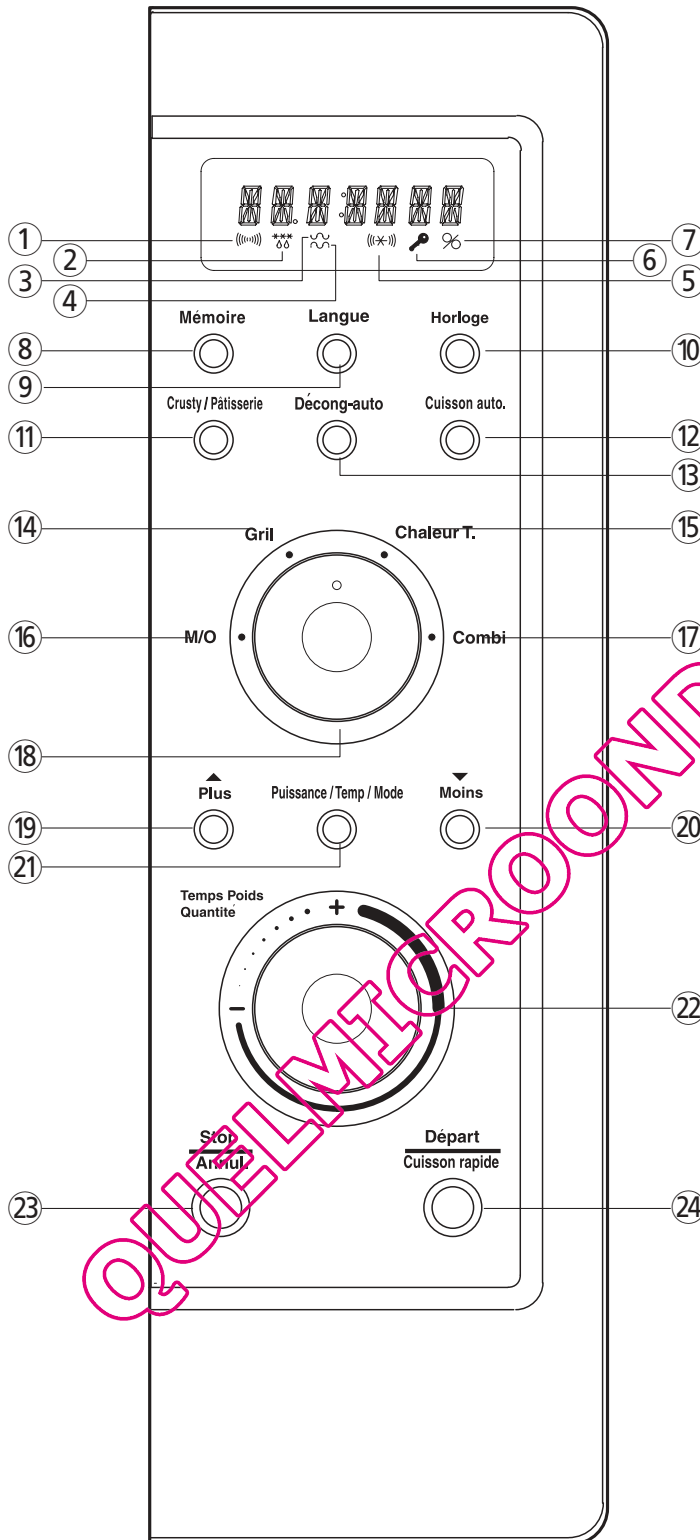
**Fonction micro-ondes uniquement**

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.

**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.

## TABLEAU DE COMMANDE



### FENÊTRE D'AFFICHAGE

1. Voyant **MICRO-ONDES**, indique que le four est en train de chauffer l'aliment aux micro-ondes.
2. Voyant **DECONGELATION**, indique que le four est en train de décongeler l'aliment.
3. Voyant **GRIL** (gril supérieur), indique que le four est en train de griller l'aliment.
4. Voyant **GRIL** (gril inférieur), indique que le four est en train de griller l'aliment.
5. Voyant **CONVECTION**, indique que le four est en train de chauffer l'aliment par convection.
6. Voyant **SECURITE ENFANT**.
7. Voyant du niveau de puissance des micro-ondes, en %

### TOUCHES

8. **Memory** : pour paramétrer votre mode de cuisson favori.
9. **Language** : pour choisir une langue
10. **Clock** : pour régler l'horloge.
11. **Crusty/Cake** : pour choisir le menu pain/gâteau.
12. **Auto cook** : pour choisir le menu cuisson automatique.
13. **Auto defrost** : pour choisir le menu décongélation automatique.
14. **Grill** : pour choisir la cuisson grill.
15. **Convection** : pour choisir le mode de cuisson par convection.
16. **M/W** : pour choisir la cuisson par micro-ondes.
17. **Combi** : pour choisir le mode de cuisson combinée.
18. **Bouton menu** : pour choisir les menus.
19. **More** : pour prolonger la durée de cuisson.
20. **Less** : pour diminuer la durée de cuisson.
21. **Power/Temp/Mode** : Pour régler la puissance, la température ou le grill / en mode combinaison.
22. **Cadran** : pour régler la durée, le poids et la quantité.
23. **Stop/Clear** : Pour stopper un programme (en appuyant une fois) ou pour annuler un programme (en appuyant deux fois).
24. **Start/Speedy cook** : Pour lancer un programme ou pour lancer un programme rapide (chaque pression sur la touche ajoute 30 secondes à la durée de cuisson par micro-ondes).

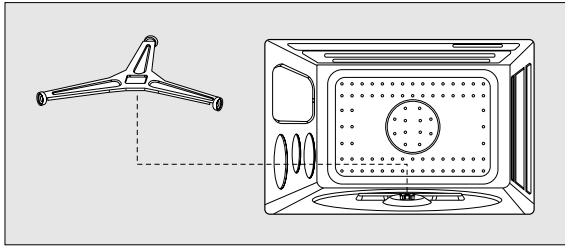


## USTENSILES

Ce four est livré avec divers ustensiles qui peuvent être utilisés de différentes façons afin de faciliter la cuisson.

### ■ Support rotatif

Placez-le sur l'axe central, à l'intérieur du four. N'utilisez pas le four sans le support rotatif qui ne doit être enlevé que pour être nettoyé.

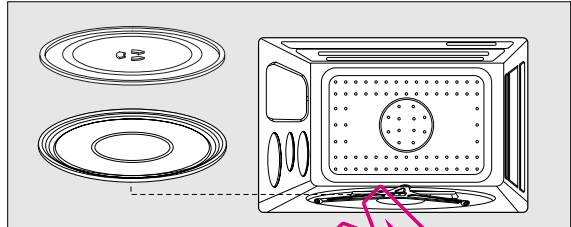


### Important:

Le support rotatif doit être positionné au centre du socle intérieur du four et correctement fixé sur l'axe de rotation. Si le support rotatif n'est pas correctement fixé sur l'axe, des étincelles peuvent apparaître au cours de l'utilisation du four.

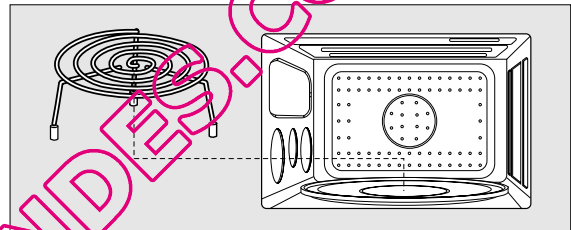
### ■ Plateau tournant

Placez ce plateau métallique sur le support rotatif et bloquez-le. Il peut être utilisé pour toutes les formes de cuisson. Il tourne alternativement dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement. Il se retire facilement pour être nettoyé ou pour des besoins de préparation.


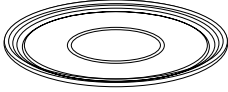
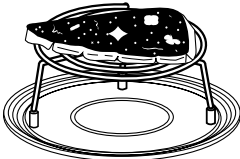
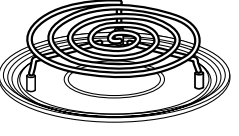


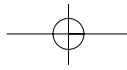
### ■ Trépied métallique

Ce trépied métallique est utilisé avec le plateau tournant.



## ■ MODE D'UTILISATION DES ACCESSOIRES DE CUISSON

■ Platine en verre	■ Cuisson en mode convection	■ Trépied métallique (haut)	■ Décongélation
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson aux micro-ondes</li> <li>• Cuisson automatique</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson en mode combiné</li> <li>• Pizza fraîche</li> <li>• Pizza surgelée</li> <li>• Pain</li> <li>• Cuisson auto</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• CUISSON AU GRILL</li> <li>• Cuisson automatique</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gratin frais</li> <li>• Gratin surgelé</li> <li>• Pâtisserie</li> <li>• Cuisson auto</li> </ul>



# AVANT UTILISATION

## CHOISIR LA LANGUE

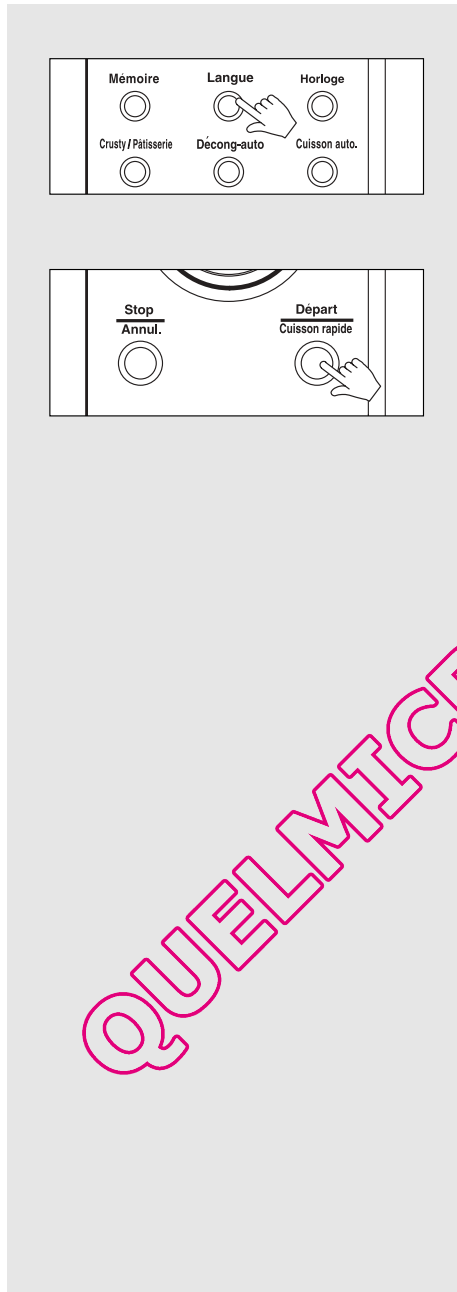
Votre nouveau four à micro-ondes est équipé d'un système en six langues différentes.

Les langues disponibles sont **English, Deutsch, Nederlands, Français, Italiano et Español.**

Lors du premier branchement ou lorsque l'alimentation revient suite à une coupure de courant, les messages suivants s'affichent :

**"SELECT LANGUAGE SPRACHE WAEHLEN KIES TALL CHOISIR LA LANGUE SCEGLI LA LINGUA SELECCION IDIOMA"**

Appuyez sur le bouton "**Langue**", pour sélectionner les différentes langues.



### Pour choisir Anglais

1. Appuyez sur la touche language 1 fois. L'affichage montre "**ENGLISH PRESS START**".
2. Appuyez 1 fois sur la touche **start** pour sélectionner et maintenir la langue. L'affichage montre "**ANGLAIS**" et retournera à "**: 0**" et ensuite il vous faut régler la horloge

### Pour choisir Allemand

1. Appuyez sur la touche **language** 2 fois. L'affichage montre "**DEUTSCH START DRUECKEN**".
2. Appuyez 1 fois sur la touche **start** pour sélectionner et maintenir la langue. L'affichage montre "**DEUTSCH**", retournera à "**: 0**" et ensuite il vous faut régler la horloge.

### Pour choisir Neerlandais

1. Appuyez sur la touche language 3 fois. L'affichage montre "**NEDERLANDS DRUK OP START**".
2. Appuyez 1 fois sur la touche **start** pour sélectionner et maintenir la langue. L'affichage montre "**NEDERLA**", retournera à "**: 0**" et ensuite il vous faut régler la horloge.

### Pour choisir Français

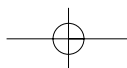
1. Appuyez sur la touche **language** 4 fois. L'affichage montre "**FRANCAIS APPUYER SUR DEPART**".
2. Appuyez 1 fois sur la touche **start** pour sélectionner et maintenir la langue. L'affichage montre "**FRANCAI**", retournera à "**: 0**" et ensuite il vous faut régler la horloge.

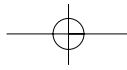
### Pour choisir Italien

1. Appuyez sur la touche **language** 5 fois. L'affichage montre "**ITALIAN PREMI START**".
2. Appuyez 1 fois sur la touche **start** pour sélectionner et maintenir la langue. L'affichage montre "**ITALIAN**", retournera à "**: 0**" et ensuite il vous faut régler la horloge.

### Pour choisir Espagnol

1. Appuyez sur la touche **language** 6 fois. L'affichage montre "**ESPANOL PRESIONE INICIO**".
2. Appuyez 1 fois sur la touche **start** pour sélectionner et maintenir la langue. L'affichage montre "**ESPANOL**", retournera à "**: 0**" et ensuite il vous faut régler la horloge.

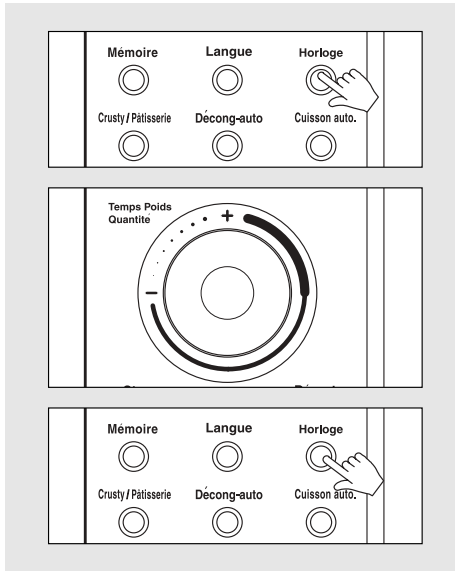




## REGLAGE DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement ou lorsque l'alimentation revient suite à une coupure de courant, la procédure de sélection de langue apparaît.

Votre four est équipé d'un système d'horloge multiple (12 h / 24 h). Pour régler l'horloge, suivez la procédure ci-dessous.



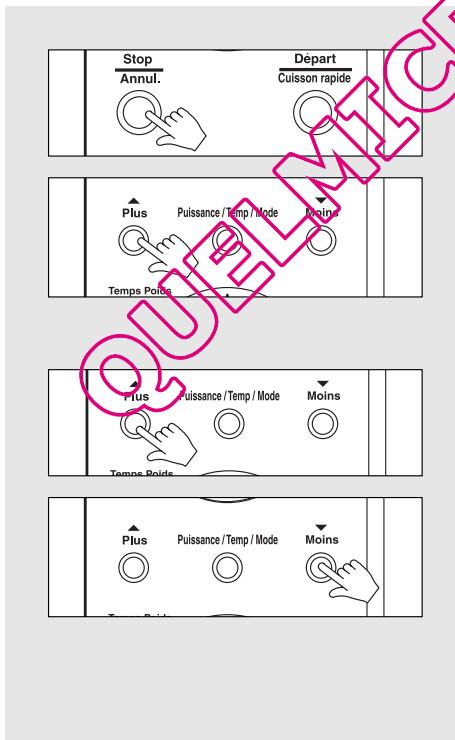
### Exemple : Pour régler l'horloge sur 5:30

1. Appuyez une fois sur le bouton **"Horloge"**. **"12H"** et **"Afficher l'heure"** apparaît à l'écran. Ce système horaire est basé sur 12 heures.
2. Appuyez une seconde fois sur le bouton **"Horloge"**. **"24H"** et **"Afficher l'heure"** apparaît à l'écran. Ce système horaire est basé sur 24 heures. Si vous souhaitez un système horaire basé sur 12 heures, sautez cette étape.
3. Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à ce que **5** apparaisse à l'écran. **"5"** et **"appuyez sur horloge"** apparaissent à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton **"Horloge"**. **"5 00"** et **"Afficher les minutes"** apparaissent à l'écran.
5. Tournez le **bouton de réglage** jusqu'à ce que **5 30** apparaisse à l'écran. **"5 30"** et **"Appuyer sur horloge"** s'affichent à l'écran.
6. Appuyez sur le bouton **"Horloge"**. Les deux points se mettent à clignoter. Si vous avez choisi un système horaire basé sur 12 heures, l'horloge numérique vous permet de régler l'horaire basé sur 24 heures, l'horloge numérique vous permet de régler l'horloge entre 0:00 et 23:59.

## SECURITE ENFANT ET MODE ECONOMIE D'ENERGIE

**Sécurité enfant** : La sécurité enfant empêche l'utilisation du four, de façon à éviter que les enfants ne se blessent avec des liquide brûlants.

**Mode économie d'énergie** : Cette fonction permet d'économiser de l'énergie.



### Pour activer la protection enfant

1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.** **" :0"** ou l'horloge apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **plus** pendant trois secondes. Le four émet un signal sonore et le voyant **SECURITE ENFANT** s'allume. Le four ne peut plus fonctionner.

Pour annuler la protection enfant, répétez simplement l'étape 2.

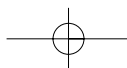
Le four émet un signal sonore et le voyant **SECURITE ENFANT** s'éteint. Le four peut de nouveau fonctionner normalement.

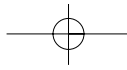
### Activer le mode économie d'énergie

1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.** **" :0"** ou l'horloge apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton **Moins** pendant trois secondes. Le four émet un signal sonore et rien ne s'affiche à l'écran. Le four est maintenant en mode économie d'énergie. Pour faire fonctionner le four en mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quel bouton. **" :0"** ou l'horloge apparaît, permettant une utilisation des fonctions semblables à celles du mode normal. Mais si aucune action n'est effectuée pendant les dix secondes suivantes en mode effacer ou au cours de la manipulation des boutons, l'affichage disparaît.

Pour annuler le mode économie d'énergie, répétez simplement la procédure d'activation. **" :0"** ou l'horloge apparaît à l'écran. Le four émet un signal sonore au bout de trois secondes, indiquant l'annulation du mode économie d'énergie et que le four peut de nouveau fonctionner normalement.

Ces deux fonctions (plus ou moins) ne peuvent être utilisées pendant le décompte du temps ou lorsque l'affichage clignote.





## UTILISATION

**Conseils :** Lisez les instructions et les consignes de sécurité de cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four. Avant de régler les commandes, placez un verre d'eau gradué résistant à la chaleur dans le four afin de tester ce dernier.

**Remarque :** En fin d'utilisation, le four émet trois signaux sonores, "OUVRIR LA PORTE" s'affiche à l'écran, le plateau arrête de tourner et la lumière du four s'éteint. Si aucune autre opération n'est effectuée après la fin de la cuisson, le four émet quatre signaux sonores toutes les 10 minutes.

Le fait de laisser la porte ouverte provoque également quatre signaux sonores toutes les 10 minutes.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant cinq minutes après la fin de la cuisson si celle-ci a duré plus de cinq minutes. (L'écran affichera "REFROIDISSEMENT" et " :0" ou horloge.)

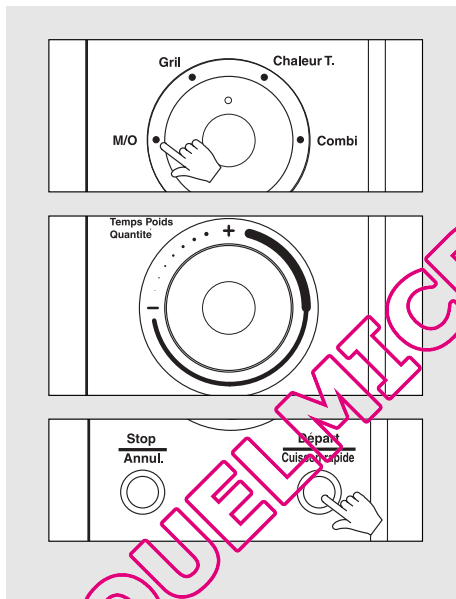
Le fait d'ouvrir la porte du four interrompt tout fonctionnement à l'exception du ventilateur.

Pour annuler une opération, appuyez sur le bouton "Stop / Annul.". Pour continuer une opération, appuyez sur le bouton "Départ / Cuisson rapide". Le temps de cuisson est affiché par intervalles de 10 secondes (jusqu'à 5 minutes de cuisson), par intervalles de 30 secondes (entre 5 et 10 minutes de cuisson) ou par intervalles de 1 minute (entre 10 et 60 minutes de cuisson).

## CUISSON EN MODE MICRO-ONDES

Ce mode de cuisson micro-ondes permet de cuire vos aliments pendant une durée déterminée. Hormis la puissance maximale (100%), vous avez le choix entre neuf niveaux de puissance différents, de 10 à 90%, selon le type d'aliment ou le degré de cuisson souhaité.

Si vous avez utilisé le four en mode gril, en mode chaleur tournante ou en mode combiné, laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau. Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes à vide.

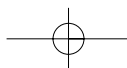


1. Appuyez une fois sur le bouton **M/O**. Le voyant **M/O** s'allume. "100%" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant de nouveau sur la touche **Puissance/Temps/Mode** jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche. Consultez le tableau des niveaux de puissance ci-dessous pour de plus amples informations.
3. Tournez le bouton de réglage pour définir le temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 5 minutes 30 secondes, tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à ce que 5:30 s'affiche (valeur maximale 60 minutes). "5:30" et "APPUYER SUR DEPART" apparaissent à l'écran.
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. La lumière s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Ce four fonctionnera par défaut à 100 % de sa puissance si un temps de cuisson est déterminé sans que le niveau de puissance ait été préalablement sélectionné. Vous pouvez contrôler le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O**. L'écran affiche le niveau de puissance pendant 3 secondes. Vous pouvez changer le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O** (délai de 3 secondes).

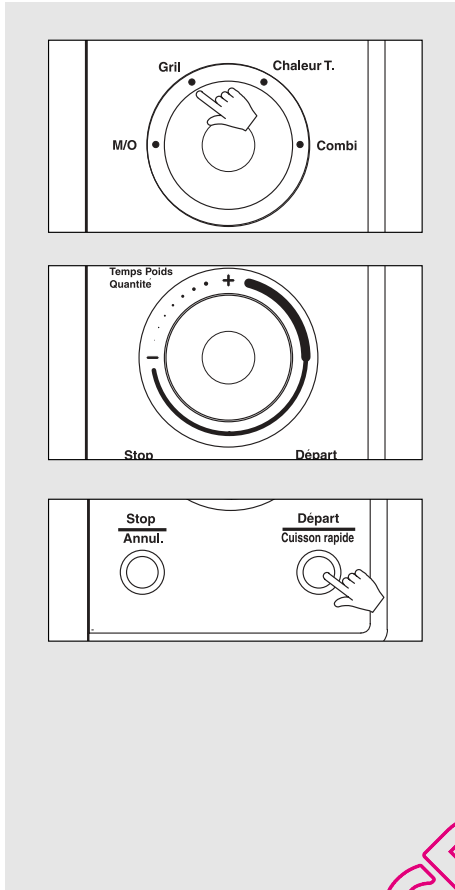
Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Pourcentage	Niveau de puissance	Pourcentage
Élevé	100%	Moyen	50%
Sauté	90%	Moyen-faible	40%
Réchauffage	80%	Faible	30%
Moyen-élevé	70%	Décongélation	20%
Mijoté	60%	Chaud	10%



## CUISSON EN MODE GRIL

Le gril vous permet de réchauffer et griller des aliments rapidement, sans avoir à utiliser la fonction micro-ondes. Le four est équipé d'un gril supérieur et d'un gril inférieur qui peuvent fonctionner indépendamment l'un de l'autre ou simultanément.



1. Appuyez une fois sur le bouton **Gril**. Le voyant **GRIL** (gril supérieur) s'allume. "GRIL 1" et "AFFICHER LE TEMPS" apparaissent à l'écran.
2. Sélectionner le mode gril en appuyant sur la touche **Power/Temp/Mode** jusqu'à ce que le/les élément(s) de chauffage requis s'affiche(nt). Se référer au tableau ci-dessous relatif au mode gril pour plus de détails.
3. Tournez le **bouton de réglage** pour définir le temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tourner le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que 9:30 s'affiche (maximum 60 minutes). "9:30" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. La lumière s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

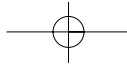
**Remarque :** Lors de la première utilisation des grils, des odeurs et de la fumée sont émises. Pour éviter que ceci n'arrive en cours de cuisson d'aliments, faites chauffer préalablement les grils inférieur et supérieur pendant environ 10 minutes. La grande grille est recommandée pour griller de petits aliments, tels que des toasts, du bacon ou des steaks. Placez les aliments directement sur la grille, dans un plat à tarte ou sur une assiette résistante à la chaleur.

**ATTENTION :**  
La température dans le four et sur la porte est très élevée. Ne touchez donc pas la porte ni les parois métalliques du four lorsque vous retirez ou placez des plats dans le four. Utilisez des gants épais adaptés pour tenir des aliments ou des accessoires.

Tableau sur le mode gril

Power/Temp/Mode	Élément(s) de chauffage	Voyant	
		Affichage	Mot
1 fois	Gril supérieur	⌚	GRIL 1
2 fois	Gril supérieur et inférieur	⌚⌚	GRIL 2

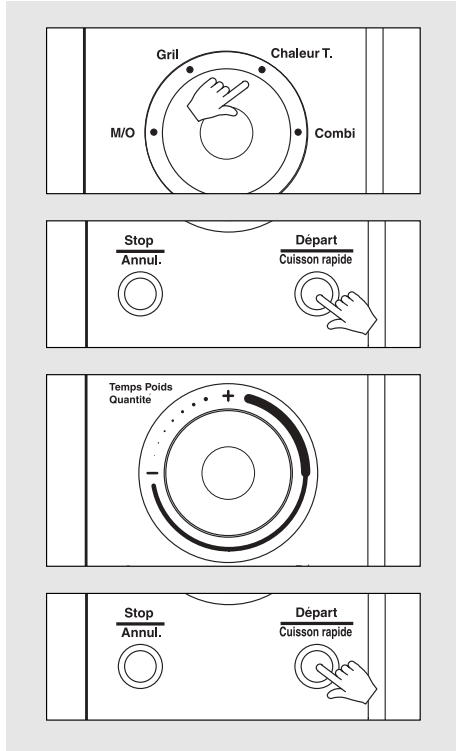
CUISSON	
Suggestion d'utilisation	Ustensiles
Cette méthode est idéale pour griller le pain ou les muffins. N'oubliez pas : le four sera alors chaud. Placer les aliments sur le trépied haut ou bas. Vous obtiendrez une meilleure cuisson et une grillade optimale en utilisant le trépied haut.	Utilisez des ustensiles résistants à la cuisson au four. Ce mode de cuisson n'utilise pas les micro-ondes : vous pouvez donc placer des récipients métalliques directement sur les trépieds, sans risquer de les déformer.



## CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (avec préchauffage)

Pour le mode de cuisson en chaleur tournante, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments (excepté le mode chaleur tournante à 40°C).

La durée maximale de préchauffage est de 30 minutes. Si la cuisson ne suit pas immédiatement le préchauffage, le voyant de Chaleur T. reste allumé et la température du four préchauffé reste affichée pendant 15 minutes.



1. Choisir le menu CONVECTION. Le voyant **CONVECTION** s'allume. Les indications " 100C " et " **APPUYER DEMARRER POUR PRECHAUFFAGE OU REGLER DUREE** " s'affichent sur l'écran.

2. Choisir la température de cuisson par convection en appuyant sur la touche **Power/Temp/Mode** jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

### Séquence des températures

100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C →  
160°C → 170°C → 180°C → 190°C → 200°C → 210°C →  
220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 40°C → 100°C

3. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. Le voyant **Chaleur T.** clignote. "**PRECHAUFFAGE**" apparaît à l'écran.

Le four commence le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le four émet un signal sonore et la température de préchauffage s'affiche à l'écran. Ouvrez alors la porte et placez vos aliments dans le four. La température du four et "**AFFICHER LE TEMPS**" s'affichent à l'écran.

4. Tournez le **bouton de réglage** pour définir le temps de cuisson.

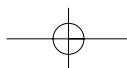
Pour une durée de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que la valeur "9:30" s'affiche (maximum 60 minutes). "9:30" et "**APPUYEZ SUR DEPART**" apparaissent à l'écran.

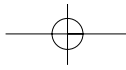
5. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.

La lumière s'allume et le plateau se met à tourner.

La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Vous pouvez contrôler la température de préchauffage en cours de fonctionnement en appuyant sur le bouton **Chaleur T.**

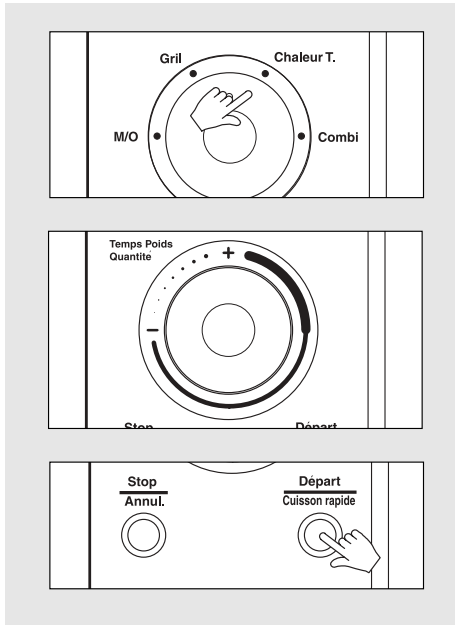




## CUISSON EN MODE CHALEUR TOURNANTE (cuisson traditionnelle)

Le mode chaleur tournante vous permet de cuire les aliments de la même manière qu'un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est pas utilisée.

Utilisez toujours des gants adaptés lorsque vous manipulez des récipients dans le four, car ils sont très chauds.



1. Choisir le menu **CONVECTION**. Le voyant CONVECTION s'allume. Les indications "100C" et "**APPUYER DEMARRER POUR PRECHAUFFAGE OU REGLER DUREE**" s'affichent sur l'écran.

2. Choisir la température de cuisson par convection en appuyant sur la touche **Power/Temp/Mode** jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

### Séquence des températures

100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C →  
160°C → 170°C → 180°C → 190°C → 200°C → 210°C →  
220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 40°C → 100°C

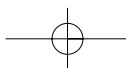
3. Tournez le **bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson. Pour un temps de cuisson de 9 minutes 30 secondes, tournez le **bouton de réglage** vers la droite jusqu'à ce que 9:30 s'affiche (maximum 60 minutes). "9:30" et "**APPUYER SUR DEPART**" apparaissent à l'écran.

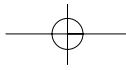
4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. La lumière s'allume et la plateau se met à tourner.

La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Vous pouvez contrôler la température en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Chaleur T.**

CUISSON	
Suggestions d'utilisation	Ustensiles de cuisson
<p>Cette fonction est idéale pour cuire des meringues, des cookies, des biscuits, du pain, des puddings, des cakes et toutes pâtisseries.</p> <p>Il peut être aussi utilisé pour faire lever le pain à 40°C.</p> <p>Souvenez-vous que le four est très chaud.</p> <p>Placez tous les aliments sur la petite ou la grande grille.</p> <p>Pour une mieux cuire et griler, utilisez la grande grille.</p>	<p>Utilisez des ustensiles résistants à la cuisson au four.</p> <p>Etant donné qu'aucune énergie micro-ondes n'est utilisée, vous pouvez employer des plats métalliques placés directement sur le trépied sans risque d'étincelles.</p>



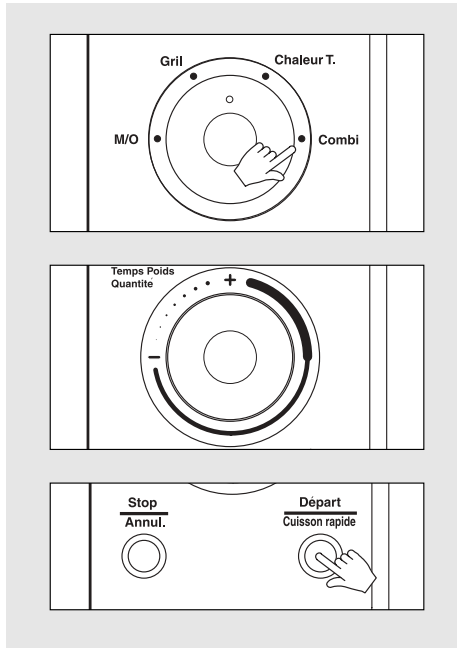


## CUISSON PAR COMBINAISON

Cette fonction permet de combiner le mode chaleur tournante avec l'un des 3 niveaux de puissance de micro-ondes (40%, 50% et 60%) en vue d'obtenir des résultats de cuisson traditionnelle plus rapidement.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes et à la cuisson au four. Des plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils permettent une répartition homogène des micro-ondes.

Utilisez toujours des gants de protection adaptés lorsque vous manipulez des récipients dans le four car ils sont très chauds.



1. Choisir le menu COMBI. Les voyants **MICRO-ONDES** et **CONVECTION** s'allument. Les inscriptions "**COMBI 1**" et "**SET TIME**" s'affichent.

2. Choisir le mode combinaison en appuyant sur la touche Power/Temp/Mode.

COMBI Mode sequence
COMBI 1 → COMBI 2 → COMBI 3 → COMBI 4 →
COMBI 5 → COMBI 1 →

3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton **M/O** jusqu'à ce que le pourcentage souhaité s'affiche (délai de 3 secondes).

Si vous sautez cette étape, le niveau de puissance par défaut est réglé sur 60%.












4. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.

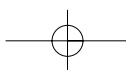
La lumière s'allume et le plateau se met à tourner.

La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

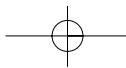
**Remarque :** Vous pouvez contrôler le niveau de puissance (ou la température) en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **M/O** (ou **Chaleur T.**). Le niveau de puissance (ou la température) en cours s'affiche pendant 3 secondes.

COMBI Mode table

MODE	ÉLÉMENTS	Indicateur	Suggestion d'utilisation	Ustensiles
COMBI 1	MICRO-ONDES + CONVECTION	 	Cette fonction peut être utilisées pour de multiples préparations : rôti de la viande, cuire une meringue ou certains gâteaux, décongeler et cuire du pain croustillant, réchauffer des pâtisseries.	Les aliments sont à placer sur le trépied bas ou sur la plaque tournante. Ne placer pas d'ustensiles métalliques sur le trépied bas lorsque vous utilisez cette fonction : cela peut provoquer des arcs électriques.
COMBI 2	MICRO-ONDES + CONVECTION GRILLE INFÉRIEURE	  	Cette fonction est idéale pour la préparation de petits plats croustillants, comme par exemple les produits congelés à base de pommes de terre (frites au four, croquettes de pommes de terre), gaufres, bâtonnets de poisson, nuggets de poulet, hamburgers et saucisses.	
COMBI 3	CONVECTION, GRILLE SUPÉRIEURE, GRILLE INFÉRIEURE	 		Ce mode de cuisson n'utilise pas les micro-ondes : vous pouvez donc placer des récipients métalliques directement sur les trépieds, sans risquer des arcs électriques.
COMBI 4	MICRO-ONDES, GRILLE SUPÉRIEURE	 	Cette fonction vous permet de combiner la rapidité d'un four micro-ondes à la couleur dorée et au croustillant d'un gril. Idéal pour tous les types d'aliments habituellement à griller : saucisses, côtelettes, morceaux de poulet, etc.	Les aliments sont à placer sur le trépied bas ou sur la plaque tournante. Ne placer pas d'ustensiles métalliques sur le trépied bas lorsque vous utilisez cette fonction : cela peut provoquer une déformation.
COMBI 5	MICRO-ONDES, GRILLE SUPÉRIEURE	 		





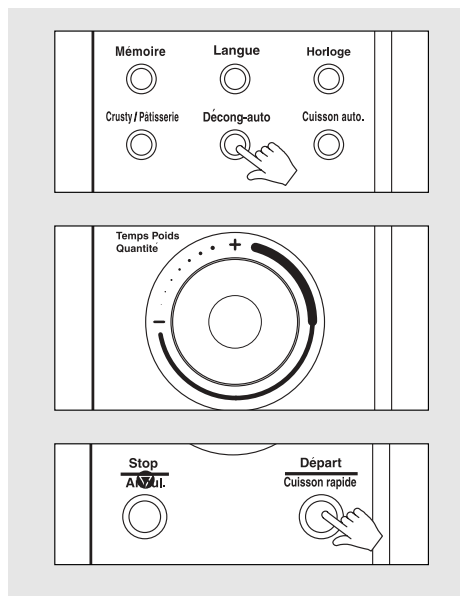


## DECONGELATION. AUTO

Cette fonction permet de décongeler convenablement de la viande, de la **volaille**, du **poisson** ou du **pain**.

Il vous suffit d'indiquer le poids des aliments et le four sélectionne la durée de décongélation adaptée.

Au cours du processus de décongélation, le four émet des signaux sonores pour vous rapeler de contrôler les aliments. "RETOURNER-LE" s'affiche pour que vous n'oubliez pas vos aliments. Utilisez des récipients adaptés au four à micro-ondes.

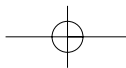


- Appuyez une fois sur le bouton **Décong. auto**. Le voyant **DECONGELATION** s'allume. "1VIANDE" et "INDIQUER POIDS" s'affichent.
- Sélectionnez le menu décongélation en appuyant sur le bouton décong. auto jusqu'à ce que le menu souhaité apparaisse. Pour plus de détails, consultez le programme de décongélation ci-dessous.
- Tournez le bouton de réglage pour déterminer le poids des aliments à décongeler. Pour un poids de 1000 grammes, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que 1000G s'affiche (valeur maximale 2000 grammes) "1000 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent. Pour plus de détails, consultez le programme de décongélation ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**. La lumière s'allume et le plateau se met à tourner. La décongélation démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

Tableau du menu de décongélation

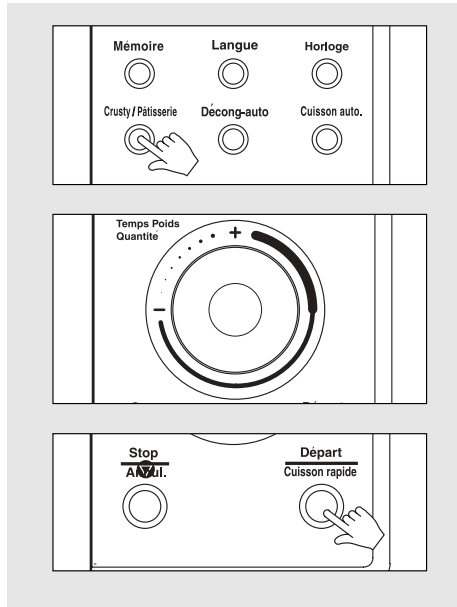
Appuyez sur le bouton décongélation	Menu de décongélation	Poids minimum	Poids maximum	Intervalles de mesure
1 fois	<b>1 VIANDE</b>	100 g	2000 g	50 g
2 fois	<b>2 VOLAILLE</b>	100 g	3000 g	50 g
3 fois	<b>3 POISSON</b>	100 g	2000 g	50 g
4 fois	<b>4 PAIN</b>	50 g	1000 g	50 g

MENU	Suggestions d'utilisation	Ustensiles de cuisine
<b>VIANDE</b>	Pour décongeler des rôtis, des côtelettes, des steaks etc. <b>Viande émincée en cubes</b> - Les touches "plus/moins" ne sont pas ordinairement nécessaires. <b>Steaks/Côtelettes</b> - Il est recommandé d'utiliser la touche "moins".	<b>Méthode</b> 1. Retirez tout emballage. 2. Placez les aliments sur la petite grille sur du papier sulfurisé. 3. Retournez lorsque le four émet des signaux sonores.
<b>VOLAILLE</b>	Pour la décongélation des volailles entières ou en morceaux. <b>Morceaux de poulet</b> - Il est recommandé d'utiliser la touche "moins".	<b>Conseils</b> - Lorsqu'ils sont décongelés, les aliments doivent être frais mais souples partout, S'il reste des parties gelées, repassez-les très brièvement au micro-ondes ou attendez quelques minutes. Les volailles et les poissons peuvent être décongelés sous l'eau froide.
<b>POISSON</b>	Pour décongeler tout type de poisson. <b>Filets</b> - Les touches "plus/moins" ne sont pas ordinairement nécessaires.	- Le fait de recouvrir les rôtis et les steaks empêche la décongélation du coeur de l'aliment. Utilisez de petites bandes de papier aluminium pour recouvrir les bords et les parties fines de l'aliment.
<b>PAIN</b>	Pour décongeler tout type de pain. <b>Miches</b> - Commencez par décongeler la miche entière, puis coupez-la en deux et retournez-la lors de la pause.  Ce programme ne convient pas à la décongélation des gâteaux.	- La durée de décongélation est très importante afin d'assurer une décongélation régulière du centre, plus particulièrement pour la nourriture épaisse qui ne peut pas être remuée.



## PÂTISSERIE

Cette fonction vous permet de cuisiner simplement et automatiquement toute une gamme de gâteaux et de pains. Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez des récipients du four.

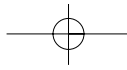


- Appuyez une fois sur le bouton **Pâtisserie**.  
Les voyants **MO** et **CHALEUR T.** s'affichent.  
"1 GÂTEAU" et "INDIQUER LE POIDS" s'affichent.
- Sélectionnez le menu en appuyant sur le bouton **Pâtisserie** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche. Pour plus de détails, consultez le tableau du menu pâtisserie ci-dessous.
- Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids des aliments à cuire.  
Pour un poids de 1000 grammes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 1000 G s'affiche. (Le poids maximum est de 1500 grammes).  
"1000 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.  
Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu pâtisserie ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière du four s'allume et le platrou se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

Tableau des menus 'croustillants'.

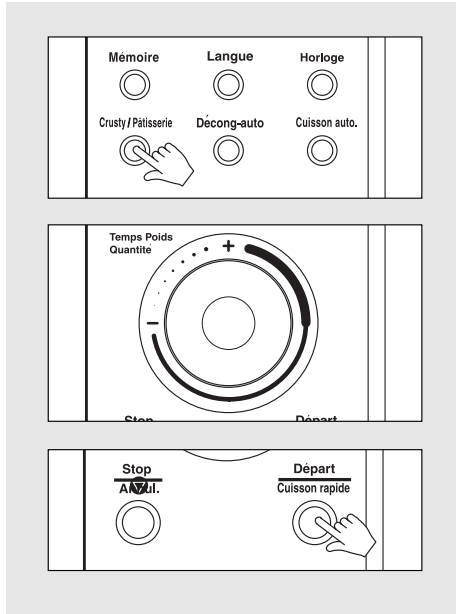
Appuyez sur le bouton Pâtisserie	Menu 'croustillant'	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
Once	<b>1 PIZZA FRAÎCHE</b>	500 g	1 000 g	100 g
Twice	<b>2 PIZZA CONGELÉE</b>	100 g	900 g	100 g
3 times	<b>3 GRATIN FRAIS</b>	500 g	1 500 g	100 g
4 times	<b>4 GRATIN FRAIS</b>	300 g	900 g	100 g

Menu 'croustillant'	Recette	
<b>PIZZA FRAÎCHE</b>	<p>Veillez 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.</p>	
	<p>Pizza (pâte blanche, rectangulaire)</p>	
	<p>150 g de farine blanche 90 ml de lait tiède 3g de levure sèche 1,5 c.c 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")</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la farine, la levure, le sel, le lait et l'huile dans un grand bol et mélanger les ingrédients.</li> <li>2. Malaxer la pâte sur une surface farinée puis en faire une boule. La faire lever en utilisant la chaleur par convection, 40°C, jusqu'à ce qu'elle double de volume.</li> <li>3. Déroulez la pâte pour faire la base de la pizza</li> <li>4. Placez la sur le plateau en métal</li> <li>5. Disposez les tranches de tomates, d'oignon, le fromage sur la pâte</li> <li>6. La faire cuire en utilisant le mode "CROUSTILLANT – PIZZA FRAÎCHE".</li> </ol>
<b>PIZZA CONGELÉE</b>	<p>Sortez la pizza de l'emballage et placez la sur le plateau en métal Choisissez le mode CRUSTY-PIZZA SURGELEE</p>	
<b>GRATIN FRAIS</b>	<p>Veillez vous référer aux recettes recommandées. Selon votre goût, vous pouvez ajouter différents ingrédients à cette recette de base. Vous dégusterez ainsi différents types de gratin. Placer le gratin fraîchement préparé dans un plat à gratin.</p>	
	<p>Gratin de pommes de terre.</p>	
	<p>12.5g de beurre 450 g de pommes de terre, pelées et coupées en fines rondelles 1 oignons en rondelles fines 200 ml de double crème (ou crème liquide) 100 g de fromage râpé Sel et poivre USTENSIL 25 cm Plat à gratin</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la moitié des rondelles de pommes de terre dans le plat, parsemer avec l'oignon et le lard. Ajouter une pointe de beurre et assaisonner. Disposer le reste des pommes de terre sur le dessus.</li> <li>2. Verser la crème et saupoudrez le fromage</li> <li>3. Placez la petite grille sur le plateau métal et le plat sur la petite grille</li> <li>4. choisissez le mode CRUSTY-GRATIN FRAIS</li> <li>5. Garnir avec des tomates tranchées et du persil.</li> </ol>
<b>GRATIN SURGELE</b>	<p>Déballer le gratin et placez le sur la petite grille, le tout sur le plateau métal Après la cuisson attendez 2 ou 3 minutes avant de servir. plat (ou un récipient) pour le servir. Si le récipient est recouvert d'une feuille d'aluminium, il faudra le remplacer par du film transparent spécial micro-ondes et le percer.</p>	



## CRUSTY

Cette fonction vous permet de cuisiner simplement et automatiquement toute une gamme d'aliments croustillants ou gratinés. Utilisez toujours des gants lorsque vous retirez un récipient du four.



- Appuyez une fois sur le bouton **Crusty**.  
Les voyants **M/O** et **CHALEUR T.** s'allument.  
"1 PIZZA FRAIS" et "SELECTIONNER LE POIDS" s'affichent.
- Sélectionnez le menu de votre choix en appuyant sur le bouton **Crusty** jusqu'à ce que celui-ci s'affiche. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu Crusty ci-dessous.
- Tournez le **bouton de réglage** pour sélectionner le poids des aliments à cuire.  
Pour un poids de 700 grammes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 700 G s'affiche. (Le poids maximum est de 1000 grammes).  
"700 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.  
Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu Crusty ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

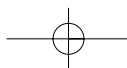
Tableau des menus Gâteaux

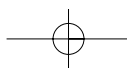
Appuyer sur la touche Crusty/Cake (croustillant/gâteau)	Menu gâteau	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
5 fois	1 GÂTEAU	300 g	1 500 g	100 g
6 fois	2 PAIN	100 g	1 500 g	100 g

Ce mode offre deux types de programmes qui permettent de cuire différents types de gâteaux ou de pains. Veuillez vous référer aux détails ci-dessous concernant les recettes recommandées.

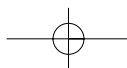
Le tableau suivant représente les différents "gâteaux/pains".

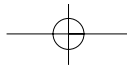
Ingredients	Recette	Ustensiles
<b>Gâteau au fromage à la crème de fruits</b>		
150 g de beurre 10 ml (2 c.c) de zeste de citron 125 g de fromage à la crème 225 g de sucre semoule 3 œufs battus 100 g de farine 150 g de raisins secs 150 g de cerises	<ol style="list-style-type: none"> <li>Battre le beurre avec le zeste de citron, le fromage à la crème et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène et léger.</li> <li>Ajouter les oeufs petit à petit, en continuant de battre.</li> <li>Ajouter la farine tamisée, les raisins et les cerises en quartiers. Verser le mélange dans un moule.</li> <li>Faire cuire le gâteau en mode 'CAKE'.</li> </ol>	Moule à gâteau rond, 20 cm Trépied bas



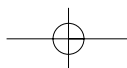


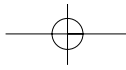
Ingrédients	Recette	Ustensiles
<b>Gâteau du chocolat</b>		
50 g de cacao 175g de sucre semoule 10 ml d'eau 90g de beurre 175g de sucre semoule 2 œufs 15 ml de mélasse claire 5 ml d'essence de vanille 15 ml de confiture de framboise 275 g de farine une pincée de sel 10 ml (2 c.c) de levure de boulanger 150 ml de lait	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dans un petit récipient, mélanger le cacao, 175 de sucre et l'eau.</li> <li>Battre en crème le beurre et le sucre en y ajoutant l'un après l'autre les oeufs. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.</li> <li>Battre le mélange cacao avec la mélasse, l'essence de vanille et la confiture de framboise.</li> <li>Ajouter la farine tamisée, le sel et la levure. Ajouter enfin le lait pour donner à la pâte une consistance plus légère (elle doit pouvoir à peine 'goutter').</li> <li>Verser la pâte dans un moule et la faire cuire sur " CAKE ".</li> </ol>	Moule à gâteau rond, 20 cm Trépied bas
<b>Tourte aux pommes</b>		
30ml de sucre semoule 5 ml (1 c.c.) de cannelle 30 ml (2 c.s) de raisins secs 2 pommes à cuire, pelées et en quartiers. 15 ml de jus de citron 350 g de pâte feuilletée	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger le sucre, la cannelle et les raisins.</li> <li>Faire tremper les quartiers de pommes dans le jus de citron. Saupoudrer de sucre.</li> <li>Partager la pâte en deux moitiés. Étaler une moitié au rouleau et la placer dans un plat.</li> <li>Recouvrir la pâte de la garniture aux pommes. Étaler le reste de la pâte au rouleau et découper un cercle pour le couvercle.</li> <li>Sceller les bords, dessiner des motifs sur la pâte et la recouvrir d'œuf battu au pinceau.</li> <li>Faire cuire le gâteau en mode 'CAKE'</li> </ol>	Moule à tarte, 20 cm Trépied bas
<b>Sandwich victoria</b>		
175 g de beurre ou margarine 175g de sucre semoule 3 œufs 175 g de farine avec levure.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Battre en crème le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange clair et souple. Ajouter les oeufs l'un après l'autre, en continuant de battre.</li> <li>Ajouter la moitié de la farine, en utilisant une cuillère métallique, puis l'autre moitié.</li> <li>Transvaser le mélange dans le moule et égaliser avec un couteau.</li> <li>Faire cuire en mode 'CAKE'.</li> <li>Lorsque le pain a refroidi, le couper horizontalement et en faire un sandwich avec de la crème et de la confiture, saupoudrer de sucre glace. À garnir selon vos envies.</li> </ol>	Moule à gâteau, 20 cm Trépied bas
<b>Cake aux carottes</b>		
250g de farine 10 ml (2 c.c) de bicarbonate de soude 10 ml (2 c.c) de levure de boulanger 10ml (2 c.c.) de cannelle 10ml (2 c.c.) de noix de muscade râpée 250g de sucre brun 225 ml d'huile végétale 3 œufs, battus 350 g de carottes râpées 75g de raisins secs Garniture au fromage à la crème : 75g de beurre 100 g de fromage à la crème 225 g de sucre glace	<ol style="list-style-type: none"> <li>Placer la farine, le bicarbonate de soude et la levure dans un saladier, avec la cannelle et la noix de muscade râpée.</li> <li>Ajouter le sucre brun et faire un puit au centre.</li> <li>Ajouter l'huile et les oeufs battus. Battre suffisamment pour bien lier tous les ingrédients. Ajouter les carottes râpées et les raisins secs. Transvaser la pâte dans un moule à gâteau.</li> <li>Faire cuire en mode 'CAKE'.</li> <li>Battre le beurre et le fromage en crème jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le sucre glace.</li> <li>Décorer le gâteau un fois refroidi avec cette garniture au fromage.</li> </ol>	Moule à gâteau rond, 23 cm Trépied bas





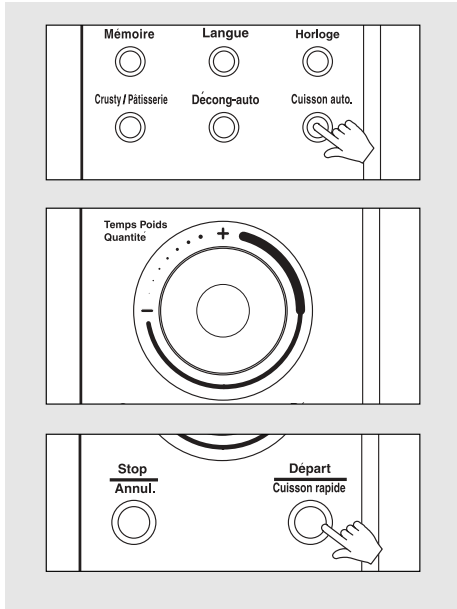
Ingrédients	Recette	Ustensiles
<b>Biscuits</b>		
200g de farine 150 g de beurre 100g de sucre semoule Œuf battu	<ol style="list-style-type: none"> <li>Battre le beurre, le sucre et l'essence de vanille. Ajouter la farine. Mélanger avec l'œuf pour obtenir une pâte assez rigide. Pétrir légèrement sur une surface farinée.</li> <li>Laisser reposer 30 minutes.</li> <li>Abaissier la pâte au rouleau assez finement. Découper des ronds en utilisant un couteau de 5 cm. Placer les disques sur un plat de cuisson graissé. Piquer avec une fourchette. Badigeonner les ronds avec l'œuf battu et saupoudrer de sucre semoule.</li> <li>Cuire les petits gâteaux sur "CAKE" jusqu'à obtenir une couleur dorée.</li> <li>Laisser sur le plat pendant 3-4 minutes avant de les disposer sur un plat froid.</li> </ol>	Plat de cuisson rond (ou plat à pizza) Trépied bas
<b>Friands</b>		
425g de pâte feuilletée congelée (à décongeler) 300 g de chair à saucisse 10 ml (2 c.c.) d'herbes séchées 1 œuf battu	<ol style="list-style-type: none"> <li>Abaissier au rouleau la pâte pour obtenir deux formes allongées, chacune d'environ 25cm x 20 cm. Couper chaque forme en deux morceaux de même taille.</li> <li>Mélanger les herbes avec la chair à saucisse. Partager le mélange chair à saucisse en quatre et rouler chaque tas en quatre longs boudins. Les placer sur la pâte feuilletée. Humidifier le bord de la pâte, enrouler la pâte avec sa garniture puis sceller les bords. Badigeonner avec l'œuf battu.</li> <li>Couper chaque rouleau en 6 portions égales, chacune d'environ 5 cm de long. Faire deux entailles sur le dessus de chaque rouleau. Placer les rouleaux sur deux plats de cuisson ronds.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN'</li> </ol>	Plat de cuisson rond (ou plat à pizza)
<b>Roulés à la confiture</b>		
1 portion de pâte à la graisse de boeuf 75ml (5 c.s.) de confiture de framboise sans pépin Lait pour glacer	<ol style="list-style-type: none"> <li>Abaissier la pâte pour obtenir un plan d'environ 23 x 32 cm (9 x 13").</li> <li>Étaler la confiture sur la pâte en laissant 1 cm de vide au bord. Badigeonner les bords avec du lait et enrouler la pâte en commençant d'un côté court et en scellant bien les contours.</li> <li>Badigeonner le dessus de lait et placer dans un plat rectangulaire.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN' jusqu'à ce que le roulé soit doré.</li> </ol>	Un plat rectangulaire pour 1 kg
<b>Pâte à pain standard</b>		
500 g de farine 1 sachet de levure sèche 2 c.c. de sel 2 c.c. de sucre 15 g (1 c.s.) de graisse 300 ml d'eau chaude	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dans un grand récipient, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Incorporer la graisse.</li> <li>Ajouter l'eau chaude puis malaxer pour obtenir une pâte.</li> <li>Passer sur une surface farinée et pétrir pendant 10 minutes. Diviser la pâte en deux morceaux et les placer dans un moule rectangulaire. Laisser gonfler jusqu'à ce qu'ils doublent de volume en les plaçant dans le four, mode Convection (40°C). Voir les instructions précédentes.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN'</li> <li>Suivre le même procédé pour la deuxième moitié de pâte.</li> </ol>	2 plats rectangulaires pour 450 g (ou 1 plat rectangulaire pour 1kg)
<b>GALETTES AUX FRUITS</b>		
225g de farine avec levure. Une pincée de sel 5ml (1 c.c.) de levure de boulanger 50g de beurre 25g de sucre semoule 50g de raisins secs 150ml de lait Œuf battu pour le glaçage	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mélanger la farine, le sel et la levure. Pétrir avec la matière grasse jusqu'à ce que le mélange ressemble à de fines miettes. Ajouter le sucre et les raisins secs.</li> <li>Faire un puit au centre et ajouter suffisamment de lait pour obtenir une pâte légère.</li> <li>Pétrir légèrement. Abaissier en une couche de 2 cm d'épaisseur et découper 10 ronds de 5cm avec un couteau. Placer sur une feuille de cuisson et badigeonner avec l'œuf battu.</li> <li>Faire cuire en mode 'PAIN'</li> </ol>	Feuille de cuisson (ronde)





## CUISSON AUTOMATIQUE

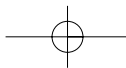
Cette fonction vous permet de cuisiner simplement et automatiquement toute une gamme de plats courants. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des récipients dans le four.



- Appuyez sur le bouton **Cuisson auto.**  
Les voyants **M/O**, **CHALEUR T.** et **GRIL** (gril du bas) s'allument.  
"1 RÔTI DE BOEUF" et "INDIQUER LE POIDS" apparaissent à l'écran.
- Sélectionnez le menu en appuyant sur le bouton **Cuisson auto.** jusqu'à ce que le menu souhaité s'affiche.  
Pour plus de détails, consultez le tableau du menu Cuisson auto. ci-dessous.
- Tournez le bouton réglage pour régler le poids du plat à cuire.  
Pour un poids de 1000 grammes, tournez le bouton de réglage sur la droite jusqu'à ce que 1000 G s'affiche (2000 grammes maximum).  
"1000 G" et "APPUYER SUR DEPART" s'affichent.  
Pour plus de détails, reportez-vous au tableau du menu Cuisson auto. ci-dessous.
- Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide.**  
La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

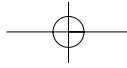
Diagramme du menu Auto cook

Appuyez sur la touche Auto cook	Menu cuisson automatique	Poids minimum	Poids maximum	Tranche de poids
1 fois	1 RÔTISSAGE BŒUF	500 g	2000 g	100 g
2 fois	2 RÔTISSAGE POULET	800 g	3000 g	100 g
3 fois	3 RÔTISSAGE PORC	500 g	2000 g	100 g
4 fois	4 POISSON FRIT	300 g	900 g	100 g
5 fois	5 POMMES DE TERRE AU FOUR	1 pièce	5 pièce	1 pièce
6 fois	6 POMMES DE TERRE SAUTÉES	400 g	1 000 g	50 g
7 fois	7 LÉGUMES FRAIS	100 g	900 g	50 g
8 fois	8 LÉGUMES CONGELÉS	100 g	900 g	50 g
9 fois	9 CASSEROLE	500 g	2000 g	100 g



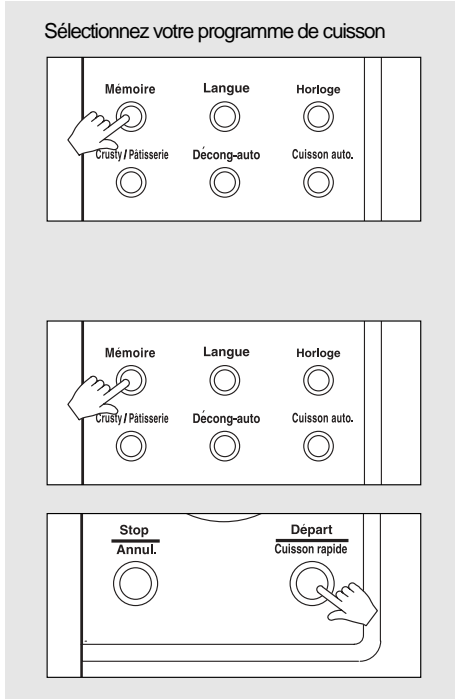
Menu cuisson automatique	Température de démarrage	Recette	Ustensiles
<b>RÔTI DE BOEUF</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ficeler la pièce pour obtenir un contour net.</li> <li>2. Placer le rôti directement sur le plateau tournant.</li> <li>3. Le badigeonner avec un peu d'huile.</li> <li>4. Faire cuire en mode " RÔTISSAGE BŒUF".</li> <li>5. Retirez le rôti du four. Éliminez l'excès de jus.</li> <li>6. Laissez la viande enveloppée dans un film reposer 10 minutes avant de servir.</li> <li>7. Servir avec purée de pommes de terre et jus de viande.</li> </ol>	Placer le rôti directement sur le plateau tournant.
<b>RÔTISSAGE DE POULET</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rincer et sécher le poulet. Ficelez les cuisses.</li> <li>2. Percez la peau à plusieurs endroits juste sous les cuisses.</li> <li>3. Badigeonner avec un mélange au beurre l'ensemble du poulet.</li> <li>4. Placer le poulet directement sur le plateau tournant.</li> <li>5. Faire cuire en mode " AUTO COOK-RÔTISSAGE POULET".</li> <li>6. Sortir 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.</li> <li>7. servir avec salade et pommes frites.</li> </ol>	Placer le poulet directement sur le plateau tournant.
<b>RÔTI DE PORC</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ficeler la pièce pour obtenir un contour net.</li> <li>2. Placer le rôti directement sur le plateau tournant.</li> <li>3. Le badigeonner avec un peu d'huile.</li> <li>4. Faire cuire en mode " AUTO COOK-RÔTI DE PORC".</li> <li>5. Retirez le rôti du four. Éliminez l'excès de jus.</li> <li>6. Laissez la viande enveloppée dans un film reposer 10 minutes avant de servir.</li> <li>7. À servir avec une purée de pommes.</li> </ol>	Placer le rôti directement sur le plateau tournant.
<b>POISSON FRIT</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Placer le poisson préparé dans un plat beurré.</li> <li>3. Assaisonner avec du sel et du poivre, arroser de jus de citron et placer une noix de beurre. Ne pas couvrir.</li> <li>4. Placez la grille haute sur le plateau.</li> <li>5. Faire cuire en mode " AUTO COOK- POISSON FRIT</li> </ol>	Plat en PYREX prévu pour cuisson micro-ondes Grille haute sur le plateau en métal
<b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b>	Température ambiante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laver soigneusement les pommes de terre et les piquer avec une fourchette.</li> <li>2. Placez la petite grille sur le plateau et mettez directement les pommes de terre sur la petite grille.</li> <li>3. Faire cuire en mode " AUTO COOK- POMMES DE TERRE AU FOUR"</li> </ol>	Petite grille sur le plateau en métal
<b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laver et sécher soigneusement les pommes de terre.</li> <li>2. Les couper en morceaux de tailles similaires et les placer dans un plat.</li> <li>3. Placer les morceaux sur le trépied bas du plateau tournant.</li> <li>4. Faire cuire en mode " AUTO COOK- POMMES DE TERRE SAUTÉES "</li> <li>5. Tourner les pommes de terre lorsque le four émet un 'bip'.</li> </ol>	Plat en PYREX prévu pour cuisson micro-ondes Petite grille sur le plateau en métal
<b>LÉGUMES FRAIS</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laver et égoutter les légumes.</li> <li>2. Placer les légumes préparés dans un récipient suffisamment grand.</li> <li>3. Ajouter 4-5 cuillères à soupe d'eau.</li> <li>4. Couvrir avec un film spécial micro-ondes percé ou un couvercle.</li> <li>5. Placer le plat sur le plateau tournant.</li> <li>6. Faire cuire en mode " AUTO COOK- LÉGUMES FRAIS " * pour un résultat optimal, couper les légumes en morceaux de tailles similaires.</li> </ol>	Plat en PYREX prévu pour cuisson micro-ondes Sur le plateau en verre
<b>LÉGUMES CONGELÉS</b>	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer les légumes dans un récipient suffisamment grand.</li> <li>2. Couvrir avec un film spécial micro-ondes percé ou un couvercle.</li> <li>3. Faire cuire en mode " AUTO COOK- LÉGUMES CONGELÉS "</li> <li>4. Mélanger après la cuisson. * les légumes congelés peuvent être cuisinés sans ajout d'eau.</li> </ol>	Plat prévu haut avec couvercle prévu pour cuisson micro-ondes Ou bol couvert avec une assiette Sur le plateau en verre
<b>PLAT EN CASSEROLE</b>	Froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer tous les ingrédients dans un grand récipient ou un saladier.</li> <li>2. Mélanger bien et couvrir avec un couvercle.</li> <li>3. Faire cuire en mode " AUTO COOK- CASSEROLE"</li> <li>4. Mélanger avant de servir.</li> </ol>	Grande casserole résistante à la chaleur et spéciale micro-ondes, avec couvercle ou grand saladier en Pyrex à recouvrir d'une assiette.





## TOUCHE MEMOIRE

Si vous cuisinez ou réchauffez souvent le même type de plats, vous pouvez enregistrer les informations concernant le temps et le mode de cuisson dans la mémoire du four. Ainsi vous n'avez pas besoin de reprogrammer votre four à chaque fois. Vous pouvez enregistrer un programme de cuisson.



### Pour régler la mémoire

1. Sélectionnez votre programme de cuisson.  
(sauf les fonctions Décong. auto, pâtisseries, Crusty et Cuisson auto.)
2. Appuyez sur le bouton **Mémoire**.  
Le four émet un signal sonore et “:0” ou l’horloge s’affiche.  
Vos sélections sont désormais enregistrées dans la mémoire du four.

Pour enregistrer différentes sélections, répétez cette procédure.

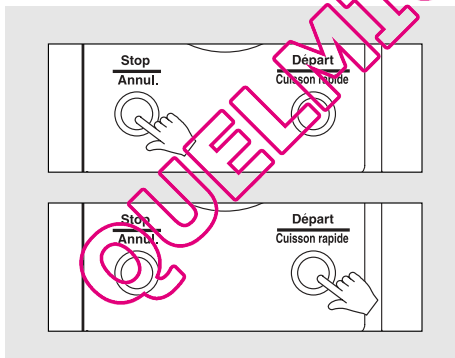
### Pour utiliser la Mémoire

1. Appuyez sur le bouton **Mémoire**.  
Les sélections enregistrées dans la Mémoire du four s’affichent.
2. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
La lumière du four s’allume et le plateau se met à tourner.  
La cuisson démarre et la minuterie commence son compte à rebours.

**Remarque :** Lorsque aucune sélection n’est enregistrée dans la Mémoire, “**FONCTION SELECTION VIDE**” s’affiche.

## CUISSON RAPIDE

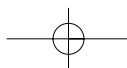
La fonction cuisson rapide permet de démarrer la cuisson immédiatement en pleine puissance de **1000 W**. Le bouton cuisson rapide est programmé pour augmenter de 30 secondes le temps de cuisson micro-ondes avec un temps maximum de 5 minutes.

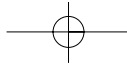


1. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul.**  
“:0” ou l’horloge s’affiche.
2. Appuyez sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.  
Le voyant **M/O** s’allume et le four se met immédiatement en marche.  
La lumière du four s’allume et le plateau se met à tourner.

## MOINS, PLUS

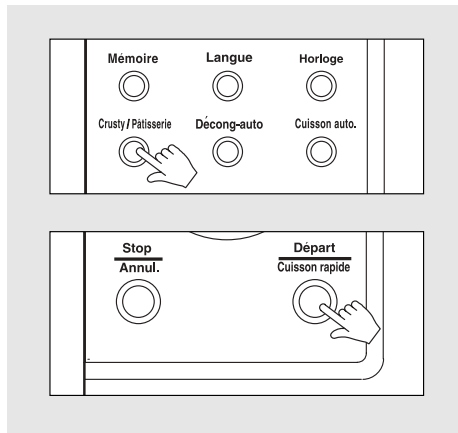
Pour modifier le temps de cuisson ou de décongélation quand le four est en marche, utilisez les boutons **moins** ou **plus**. Appuyez sur **moins / plus** pour diminuer / augmenter le temps de cuisson ou de décongélation par intervalle de 1 minute. La cuisson totale peut atteindre un maximum de 59 minutes.





## COMMANDE DE VITESSE

La vitesse peut être ajustée par l'utilisateur en suivant la procédure ci-dessous.

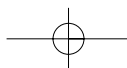


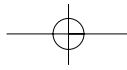
1. Appuyer une fois sur la touche **Crusty/Cake**. Les voyants **MICRO-ONDES** et **CONVECTION** s'allument. Les inscriptions «**1 PIZZA FRAICHE**» et «**SET WEIGHT**» s'affichent.
2. Choisir la vitesse en appuyant à nouveau sur la touche **Crusty/Cake** jusqu'à ce que la vitesse requise s'affiche (se référer au tableau ci-dessous).
3. Appuyer sur la touche **start/speedy cook**. Le four émet un 'bip' et affiche « :0 » ou l'horloge.

Tableau relatif à la vitesse

Appuyer sur la touche Crusty	Vitesse
1 fois	(TRÈS) LENT
2 fois	LENT
3 fois	NORMAL
4 fois	RAPIDE

QUELMICROONDES.COM

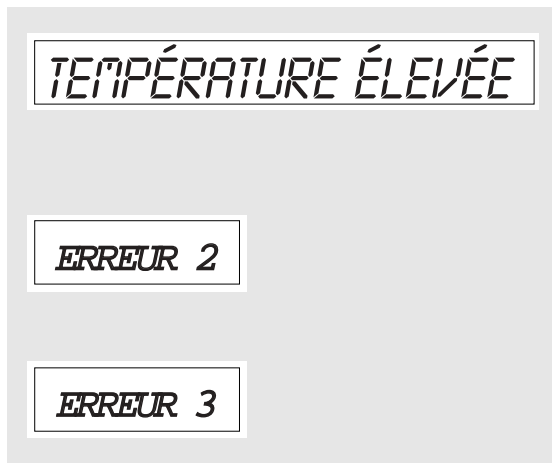




## COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHÉ?

1. Ouvrez la porte.
  - Le four arrête de fonctionner.
  - Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur le bouton **Départ / Cuisson rapide**.
2. Appuyez sur le bouton **Stop / Annul**.
  - Le four arrête de fonctionner.
  - Si vous souhaitez effacer la cuisson sélectionnée, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop / Annul**.

## MESSAGES D'AVERTISSEMENT



- Pour de meilleurs résultats en mode décongélation ou en mode chaleur tournante à 40°C, "**TEMPÉRATURE ÉLEVÉE**" s'affiche quand la température intérieure du four est élevée.
- Dans ce cas, arrêtez le four et effectuez un "refroidissement manuel" pendant 10 min.
- Redémarrez le four une fois refroidi. (Vous pouvez désormais continuer à cuisiner, quel que soit le message affiché).
- Si la température intérieure du four est plus élevée que prévu ou si le détecteur de température ne fonctionne pas correctement, le message "**ERREUR 2**" s'affiche.
- Débranchez l'appareil et contactez notre service technique.
- Si le détecteur de température est déconnecté, le message "**ERREUR 3**" s'affiche.
- Débranchez l'appareil et contactez notre service technique.

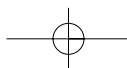
## FORMATION D'ARC

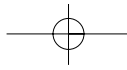
*Si un arc se forme, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR** et corrigez le problème.*

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.





## INSTRUCTIONS GENERALES

La cuisson micro-onde étant assez différente de la cuisson traditionnelle, il est conseillé de suivre les instructions générales ci-dessous à chaque utilisation de votre four à micro-ondes.

### Si la nourriture n'est pas assez cuite

Vérifiez que:

- Vous avez sélectionné le niveau de puissance approprié.
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant, ceux indiqués dans les recettes étant approximatifs. Le temps de cuisson dépend de la température initiale, du poids, de la densité, etc. des aliments.
- Le plat utilisé est approprié

### Si la nourriture est trop cuite (desséchée ou brûlée)

Vérifiez que:

- Le niveau de puissance n'était pas trop élevé.
- Le temps de cuisson sélectionné n'était pas trop long, ceux indiqués dans les recettes étant approximatifs. Le temps de cuisson dépend de la température initiale, du poids, de la densité, etc. des aliments.

### Critères à prendre en compte pour la décongélation

- La durée de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets rectangulaires et plats dégèlent plus vite que des blocs volumineux. Séparez les morceaux à mesure qu'ils dégèlent. Les tranches fines se décongèlent plus facilement.
- Protégez les parties fragiles des aliments avec de petits morceaux de papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent.
- Il est conseillé de limiter légèrement la durée de décongélation dans le four et de laisser le processus s'achever tout seul.

### Quantité du nourriture

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la quantité de nourriture à cuire est grande. En règle générale, si vous doublez la quantité de nourriture à cuire, vous devez presque doubler le temps de cuisson. S'il faut quatre minutes pour cuire une pomme de terre, il faut compter près de sept minutes pour en cuire deux.

### Température initiale des aliments

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la température initiale des aliments à cuire est basse. Les aliments à température ambiante se réchauffent plus facilement dans le four à micro-ondes que les aliments sortant du réfrigérateur.

### Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de matières grasses et de sucre se réchauffent plus vite que ceux contenant beaucoup d'eau. Ils atteignent également une température plus élevée au cours de la cuisson. Les aliments mettent d'autant plus de temps à chauffer que leur densité est élevée. Les aliments très denses, comme la viande, se réchauffent plus rapidement que les aliments légers et plus poreux, comme les gâteaux moelleux.

### Taille et forme

Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros. Les aliments uniformes cuisent de façon plus régulière que ceux de forme irrégulière. Lorsque les aliments sont de forme irrégulière, ce sont les parties les moins épaisses qui cuisent le plus vite. C'est pourquoi il convient de placer les ailes et les cuisses de poulet les moins épaisses au milieu du plat.

### Mélanger et retourner les aliments

Il est conseillé de mélanger et de retourner les aliments aussi bien pour une cuisson conventionnelle que pour une cuisson micro-ondes. Ces techniques permettent de répartir rapidement la chaleur au milieu du plat, évitant ainsi que les bords des aliments ne brûlent.

### Il est conseillé de couvrir les aliments pour:

- éviter les éclaboussures
- réduire le temps de cuisson
- conserver l'humidité des aliments

Tous les ustensiles laissant passer les micro-ondes peuvent être utilisés pour couvrir les aliments. Reportez-vous au chapitre "Ustensiles pouvant être utilisés dans le four".

### Libération de la pression accumulée dans les aliments

Les aliments enveloppés d'une peau ou d'une membrane doivent être percés avec une fourchette ou une aiguille pour libérer la pression et éviter qu'ils explosent du fait de la vapeur accumulée pendant la cuisson. Cela s'applique également aux pommes de terre, au foie de volaille, aux saucisses, aux jaunes d'œuf et à certains fruits.

### Durée de repos

Laissez toujours la nourriture reposer pendant un certain temps après l'avoir décongelée, cuite ou réchauffée dans le four à micro-ondes. Vous en améliorerez la qualité dans la mesure où la température peut se répartir uniformément dans tous les aliments.

Dans un four à micro-ondes, la nourriture continue de cuire, même après l'arrêt de l'appareil. La cuisson ne s'effectue plus sous l'effet des micro-ondes, mais sous l'effet de conduction de la chaleur résiduelle présente dans les aliments. La durée de repos dépend du volume et de la densité de la nourriture.

Dans certains cas, il suffit d'arrêter le four, de sortir les aliments et de les mettre sur la table. Pour d'autres aliments, de densité et de taille plus grandes, la durée de repos peut très bien atteindre 10 minutes. Pendant la durée de repos, la température à l'intérieur des aliments peut augmenter de près de 8°C. C'est au cours de cette période que la nourriture finit effectivement de cuire.

### Disposition des aliments

Les aliments peuvent être disposés de différentes manières dans le four à micro-ondes afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Si vous faites cuire plusieurs éléments identiques, comme des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en cercle pour garantir une cuisson uniforme. Si vous faites cuire des aliments de forme ou d'épaisseur différente, placez les morceaux les plus petits au milieu du plat pour qu'ils chauffent moins vite.

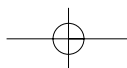


Les aliments de forme irrégulière, comme le poisson, doivent être disposés avec la queue au centre du plat. Si vous avez mis de la nourriture au réfrigérateur ou si vous préparez un plat à réchauffer, disposez les morceaux les plus épais et les plus denses au bord du plat et les morceaux les moins épais et les moins denses au centre. Placez les fines tranches de viande, les unes sur les autres ou de manière entrelacée. Disposez les morceaux plus épais, comme la viande hachée ou les saucisses, côte à côte. Le jus et les sauces doivent être réchauffés dans un plat différent. Choisissez un plat haut et étroit plutôt qu'un plat bas et large. Pour réchauffer les jus, les sauces et les soupes, ne remplissez pas le récipient à plus des 2/3 de sa contenance totale.

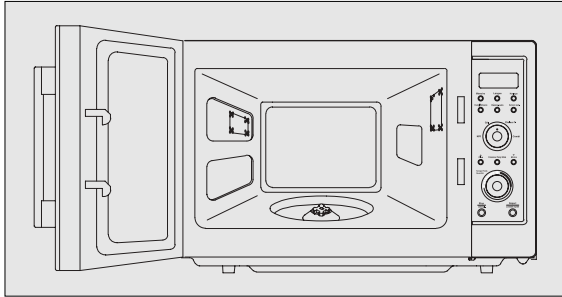


Pour cuire ou réchauffer des poissons entiers, entaillez leur peau pour éviter qu'elle ne se craquelle.

Protégez les queues avec des petits morceaux de papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les parois du four.



## NETTOYAGE DU FOUR



### INTERIEUR DU FOUR

La base et les trois parois internes du four sont en acier inoxydable. Pour faciliter leur nettoyage, essuyez les dépôts et les éclaboussures avant qu'ils ne séchent avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent doux. Rincez avec un chiffon ou une éponge propre et humide pour éliminer les résidus de produit de nettoyage. Essayez avec un chiffon doux.

Ces parties du four peuvent également être nettoyées avec un tampon à récurer en plastique ou en Nylon recommandé pour les surfaces en Teflon et en Silverstone.

Pour les tâches difficiles, sur les surfaces en acier inoxydable, le plateau tournant et le support rotatif uniquement, utilisez un nettoyant doux et non-abrasif.

### PAROI INFÉRIEURE

La base comporte des trous sous lesquels se trouve le gril. Veillez à ne rien faire tomber et à ne rien renverser dans les trous. Ne nettoyez pas la surface trouée avec un chiffon humide ou un détergent.

Utilisez seulement un chiffon sec, doux et propre.

Lorsque vous nettoyez les rainures ou la base avec un chiffon humide, prenez garde à ne pas toucher la surface trouée.

### PAROI SUPÉRIEURE

Deux parties en quartz du gril se trouvent sur la paroi supérieure. Étant donné qu'elles sont fragiles, prenez garde de ne pas les presser ni de les serrer trop fortement. Ne retirez pas les éléments du gril pour nettoyer la paroi.

### Attention

Tout comme votre four traditionnel, le four à micro-ondes devient chaud lorsque vous l'utilisez en mode gril ou combiné. Les enfants doivent être surveillés sans interruption lors de l'utilisation du four.

### PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT ROTATIF

Ces deux éléments sont facilement démontables pour être nettoyés. Le plateau tournant doit être régulièrement nettoyé.

Vous pouvez le mettre dans le lave-vaisselle. Le four ne fonctionne pas correctement en cas d'accumulation de dépôts de nourriture sous le support rotatif. Veillez à bien essuyer les résidus qui se déposent à cet endroit.

Nettoyez ces éléments de la même manière que celle décrite pour l'intérieur du four. Veillez à réinstaller correctement ces éléments à l'intérieur du four une fois le nettoyage terminé.

#### Remarque:

N'utilisez pas d'autre plateau tournant dans le four. Ne faites pas fonctionner le four sans que le plateau tournant et le support ne soient correctement installés.

### PORTE

Pendant que la porte du four est encore chaude, nettoyez les éclaboussures et les dépôts de nourriture avec un chiffon ou une éponge et de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau et essuyez avec un chiffon. Si de la condensation s'accumule dans cette zone, essuyez-la avec un chiffon. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide et avec des aliments contenant beaucoup d'eau. Il est normal que cela se produise pendant la cuisson micro-onde.

#### Remarque:

• 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;

### EXTERIEUR

#### TABLEAU DE COMMANDE

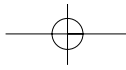
Nettoyez cette zone avec beaucoup de précaution. Utilisez un chiffon légèrement humidifié, avec de l'eau uniquement, et essuyez avec un chiffon sec. Ne frottez pas cette zone, n'utilisez pas de produits chimiques et évitez d'utiliser beaucoup d'eau.

#### SURFACES EXTERNES

Les surfaces externes doivent être nettoyées à l'eau savonneuse, rincées à l'eau et essuyées avec un chiffon doux. N'utilisez ni produit abrasif, ni détergent.

#### Remarque:

- 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.



## IDENTIFICATION DES PROBLEMES

**Vous pouvez souvent résoudre vous-même la plupart des problèmes de fonctionnement. Si votre four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas correctement, utilisez le tableau ci-dessous pour identifier le problème et appliquez les solutions correspondantes.**

**Si le problème persiste, veuillez vous mettre en rapport avec votre centre d'entretien agréé le plus proche.**

**Remarque:**

Il est normal que de la vapeur s'échappe autour de la porte pendant le cycle de cuisson. La porte n'est pas conçue pour que l'intérieur du four soit complètement étanche; toutefois, sa conception particulière assure une sécurité parfaite pour l'utilisation de ce four.

**Attention:**

1. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide, afin d'éviter toute détérioration.
2. Un dispositif d'échappement se trouve à l'arrière du four. Veuillez à ne pas obstruer cette ouverture en installant votre four. Si le problème de fonctionnement de votre four persiste, veuillez vous mettre en rapport avec votre centre d'entretien agréé le plus proche.

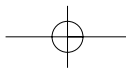
**PROBLEME :**

Le four ne démarre pas  
 Crépitements ou étincelles  
 Cuisson irrégulière  
 Aliments trop cuits  
 Aliments pas assez cuits  
 Mauvaise décongélation

X	X	X	X																
				X	X														
				X		X	X	X											
										X									
				X					X	X	X								
				X		X	X		X			X							X

**SOLUTION :**

- Avez-vous appuyé sur bouton DEPART? —
- Avez-vous branché le cordon d'alimentation? —
- Avez-vous fermé la porte du four? —
- Réglez le temps de cuisson. —
- Utilisez un plat de cuisson compatible. —
- Ne faites pas fonctionner le four à vide. —
- Utilisez le plateau fourni. —
- Retournez ou mélangez les aliments. —
- Décongelez complètement les aliments. —
- Tournez le bouton de réglage et/ou appuyez sur le bouton Fonction correctement. —
- Assurez-vous que les trous d'aération en sont pas obstrués. —
- Procédez à une "décongélation manuelle" pendant 10 minutes. —



## QUESTIONS ET REPONSES

**Q: Par mégarde, j'ai fait fonctionner mon four à micro-ondes à vide. Est-il endommagé?**

A: Nous recommandons de ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide. Cependant, si cela se produit pendant une COURTE durée, votre four ne sera pas endommagé.

**Q: Puis-je ouvrir la porte en cours de fonctionnement?**

A: Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment pendant le fonctionnement du four. L'énergie micro-ondes est automatiquement coupée et le temps restant est affiché jusqu'à ce que la porte soit refermée.

**Q: L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la porte?**

A: Non. Elle est renvoyée par l'écran métallique de la porte à l'intérieur du four. Les orifices permettent de laisser passer la lumière, mais pas l'énergie micro-ondes.

**Q: Mon four à micro-ondes crée des interférences avec mon poste de télévision. Est-ce normal?**

A: Lors de son fonctionnement, votre four risque de provoquer des interférences avec les téléviseurs et les postes radio. Ces interférences sont identiques à celles provoquées par les petits appareils ménagers, tels que les mixeurs, les aspirateurs, les sèche-cheveux, etc. Il ne s'agit pas d'un problème spécifique dû à votre four.

**Q: Comment puis-je savoir si mon four fonctionne ou pas?**

A: Le four fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur se met en marche pendant deux minutes.

**Q: Pourquoi la lumière de mon four diminue-t-elle?**

A: Lorsque vous cuisinez à un niveau de puissance réduit, le four doit s'adapter pour atteindre le niveau de puissance sélectionné. Pendant cette opération, la lumière du four baisse et un cliquetis peut se faire entendre.

**Q: Quand la lumière du four est-elle allumée ou éteinte?**

A: La lumière est allumée pendant le temps de cuisson et lorsque la porte est ouverte.

**Q: Pourquoi de la condensation s'accumule-t-elle sur la porte du four?**

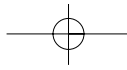
A: Pendant la cuisson, de la vapeur d'eau s'échappe des aliments. Elle est en grande partie éliminée par l'air qui circule à l'intérieur du four. Néanmoins, une partie de cette vapeur se condense sur les surfaces les plus froides, notamment sur la porte du four. C'est une réaction normale.

**Q: De l'air chaud sort parfois des trous d'aération du four. Pourquoi?**

A: La chaleur due à la cuisson des aliments réchauffe l'air à l'intérieur du four. Cet air chaud est rejeté vers l'extérieur grâce au système d'évacuation du four. Il ne contient pas de micro-ondes. Pendant la cuisson, veillez à ne jamais obstruer les trous d'aération du four.

**Q: Pourquoi de la fumée sort-elle par le dispositif d'échappement à l'arrière du four?**

A: Il est normal que de la fumée s'échappe pendant la cuisson. Cela peut également se produire lorsque les aliments sont trop cuits.



## SPÉCIFICATIONS

Source d'alimentation	230V~, 50Hz	
Micro-ondes	Consommation	1550W
	Puissance restituée	950W (IEC 705)
	Fréquence	2.450MHz
Consommation d'électricité du grill	1550W	
Consommation d'électricité de la cuisson par convection	2550W	
Consommation d'électricité de la cuisson combinée	2950W	
Dimensions externes (l x P x H)	582 x 518 x 379 mm	
Dimensions de la cavité (l x P x H)	390 x 383 x 285.5mm	
Poids net	Env. 24Kg	
Minuteur	60 minutes	
Sélection de fonction	Micro-ondes / Grill / Four / Combiné	
Niveau de puissance du micro-ondes	10 étapes	

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

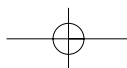
## PRINCIPE DES MICRO-ONDES

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.

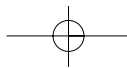


**Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l'union européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).**

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.







## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

L'usage de tout appareil électrique implique certaines précautions de base pour la sécurité, notamment:

**ATTENTION** - Pour réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, d'exposition aux micro-ondes ou autres dommages corporels:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les "conseils de sécurité pour éviter toute exposition aux micro-ondes" figurant en page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que si votre installation électrique est appropriée.
4. Installez et placez cet appareil dans un lieu conforme aux instructions d'installation ci-jointes.
5. Certains produits, tels que les œufs et les récipients clos (ex: bocal de verre fermé) risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce manuel.
7. Comme pour tout appareil il doit être régulièrement contrôlé, s'il est utilisé par des enfants.
8. Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou la prise sont abîmés, s'il ne fonctionne pas normalement ou à la suite d'un endommagement ou d'une chute.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par le personnel de dépannage compétent. Contactez le service de dépannage le plus proche pour toute révision, réparation ou réglage.
10. Aucune ouverture de l'appareil ne doit être couverte ou bloquée.
11. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
12. Ne placez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
13. Eloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
14. Ne laissez pas traîner le câble au-dessus d'une table ou la prise dans l'eau.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui sont en contact lorsque l'appareil est fermé, n'utilisez que des détergents doux et non abrasifs et appliquez-les à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
16. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:
  - a) Ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps. Surveillez soigneusement l'appareil si vous avez utilisé du papier, du plastique ou tout autre matière combustible pour faciliter la cuisson.
  - b) Retirez les attaches contenant du métal lorsque vous placez un sac de plastique dans le four.
  - c) Si les éléments placés dans le four s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez-le ou coupez le courant à l'interrupteur général.
17. N'utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques corrosifs (notamment les sulfures et les chlorures). Les vapeurs de ces produits chimiques corrosifs risquent d'endommager les contacts et les ressorts des interrupteurs de sécurité, les mettant hors service.
18. Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures. Il est préférable de ne pas laisser la tétine sur le biberon pendant le réchauffage afin d'éviter les risques de projection de liquide brûlant.
19. Si de la fumée s'échappe en quantité du four micro-ondes, indiquant que son contenu a pris feu, laissez la porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez-le.
20. Si vous cuisinez des aliments facilement brûlables (ex: Pop-corn), vérifiez la cuisson périodiquement pour prévenir les risques.
21. Attention aux jaillissements éventuels de liquides en ébullition lors de l'ouverture de la porte.

**DAEWOO**   
ELECTRONICS

**DAEWOO ELECTRONICS S. A.**

277, rue de la Belle Etoile BP 50068  
95947 Roissy CDG Cedex  
Tel. : 01.41.59.92.00 Fax : 01.41.59.92.01

