

MESURES DESTINEES A EVITER UNE EXPOSITION TROP IMPORTANTE A L'ENERGIE MICRO-ONDES

1. Ne tentez jamais d'utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Vous risqueriez de vous exposer à l'énergie micro-ondes. N'outreprenez jamais les consignes de sécurité.
2. Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte et ne laissez jamais de graisse ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints d'étanchéité.
3. N'utilisez jamais le four s'il est endommagé. Soyez particulièrement attentif à ce que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - a. Porte (tordue),
 - b. Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
 - c. Joints de porte et joints d'étanchéité.
4. Seules les personnes qualifiées sont autorisées à effectuer des réglages ou des entretiens sur cet appareil.

TABLES DES MATIERES

MESURES DESTINEES A EVITER UNE EXPOSITION TROP IMPORTANTE A L'ENERGIE MICRO-ONDES	1
SPECIFICATIONS TECHNIQUES -----	2
AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE -----	2
INSTALLATION -----	2
INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE-----	3
CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE -----	3
PRINCIPES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES -----	4
COMMENT CHOISIR LE RECIPIENT ADEQUAT? -----	5
DESCRIPTION -----	5
PANNEAU DE COMMANDE-----	6
AFFICHEUR DIGITAL -----	7
REGLAGE ET PROGRAMMATION DU FOUR -----	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN -----	11

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation:	220-230V~50Hz, 1400W(Micro-onde)
	220-230V,1000W(gril)
Puissance:	900W
Fréquence des opérations:	2450MHz
Dimensions extérieures:	310mm(H)x508mm(L)x440mm(P)
Dimensions cavité du four:	237mm(H)x338mm(L)x348mm(P)
Capacité du four:	25Litres
Uniformité de cuisson:	Système de plateau tournant (diamètre : 314mm)
Poids net:	Environ 16.8kg

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Si le four ne fonctionne pas:

1. Assurez-vous que le four est connecté correctement. Si ce n'est pas le cas, retirez la prise, attendez 10 secondes et réinsérez-la.
2. Assurez-vous qu'il n'y a pas de court-circuit et que le disjoncteur principal n'a pas déclenché. Si ce n'est pas le cas, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale à l'aide d'un autre appareil.
3. Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.
4. Assurez-vous que la porte est fermée correctement en engageant le système de fermeture de sécurité. Dans le cas contraire, les ondes ne passeront pas dans le four.

SI AUCUNE DE CES VERIFICATIONS NE RESOUT LE PROBLEME, CONTACTEZ LE REVENDEUR. NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER OU DE REGLER VOTRE FOUR VOUS-MEME.

INSTALLATION

1. Assurez-vous qu'il ne reste aucun emballage à l'intérieur du four.
2. Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé (porte tordue ou désaxée, joints ou surfaces de fermeture hermétique endommagés, charnières et loquets cassés ou desserrés ou encore bosses à l'intérieur du four ou sur la porte). Si c'est le cas, contactez votre revendeur.
3. Le four doit être placé sur une surface plane et stable capable de supporter son poids et celui des aliments susceptibles d'être cuits dans ce four.
4. Ne placez jamais ce four à proximité d'une source de chaleur ou d'humidité, d'eau ou de matériaux combustibles.
5. Le four doit être suffisamment ventilé pour fonctionner de manière optimale. Laissez toujours 20 cm d'espace au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5cm de chaque côté. Ne couvrez et ne bouchez jamais les entrées d'air de l'appareil. Ne retirez jamais les pieds.

6. N'utilisez jamais le four sans que le plateau, son support et l'axe d'entraînement ne soient correctement installés.
7. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne court pas en dessous du four ou sur toute autre surface chaude ou tranchante.
8. La prise doit toujours rester accessible pour pouvoir être débranchée facilement en cas d'urgence.
9. N'utilisez jamais ce four à l'extérieur.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit impérativement être relié à la terre. Il est équipé d'un cordon présentant un fil de terre ainsi qu'une fiche de terre. Cette fiche doit impérativement être connectée à une prise installée correctement et raccordée à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant une ligne de sortie au courant électrique.

ATTENTION Un usage inadéquat de la prise de terre peut représenter un risque important de choc électrique.

Remarque

1. Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou une personne du service technique.
2. Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité en cas de dégradations causées à l'appareil ou de dommages aux personnes dus au non respect des procédures d'installation électrique de l'appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Certaines mesures de sécurité de bases doivent impérativement être suivies lors de l'utilisation d'un appareil électrique:

ATTENTION Afin d'éviter tout risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de dommages aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes:

1. Lisez attentivement ces instructions avant le premier usage de votre appareil.
2. N'utilisez cet appareil que pour les usages décrits dans ce mode d'emploi. N'utilisez jamais de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Ce four est spécifiquement destiné au réchauffage et à la cuisson des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou expérimental.
3. N'utilisez jamais cet appareil à vide.
4. N'utilisez jamais l'appareil lorsque la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, lorsqu'il ne fonctionne pas normalement ou encore lorsqu'il a subi des dégradations ou qu'il est tombé. Dans tous les cas, rappez-le à votre service après-vente.
5. Comme tout autre appareil, il nécessite une surveillance accrue lorsqu'il est utilisé par des enfants.
6. Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
 - a. Lorsque vous réchauffez des aliments contenus dans du plastique ou du papier, contrôlez régulièrement pour limiter le risque d'incendie.
 - b. Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four.

c. Si vous observez de la fumée, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et laissez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes.

d. N'utilisez jamais l'appareil à des fins de rangement. Ne laissez jamais de papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. N'utilisez jamais de récipients hermétiques pour réchauffer des liquides ou autres aliments; ils risquent d'exploser à tout moment.
8. Le réchauffement de liquides par micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive retardée. Soyez donc particulièrement attentif lors de la manipulation des récipients.
9. Ne faites jamais frire d'aliments dans le four. L'huile peut en effet endommager votre appareil ou vos ustensiles et même vous causer des brûlures.
10. Ne réchauffez jamais d'œufs entiers dans le four, ils risquent d'exploser.
11. Percez les aliments ayant une peau épaisse tels que les pommes de terre, les courges, les pommes ou les châtaignes avant de les mettre au four.
12. Après réchauffage des petits pots ou biberons pour bébés, agitez pour répartir la chaleur et vérifiez la température pour éviter toute brûlure.
13. Les récipients de cuisson peuvent devenir très chauds par le transfert de chaleur. Utilisez des gants isolants pour les manipuler.
14. Assurez-vous que les récipients utilisés conviennent pour le four à micro-ondes.

ATTENTION: Ne changez pas le cordon d'alimentation, n'effectuez jamais d'entretien, de réparations ou d'opérations impliquant le démontage d'un couvercle constituant une protection contre l'énergie micro-ondes. Ces manipulations peuvent s'avérer très dangereuses et doivent impérativement être effectuées par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

PRINCIPES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES

1. La disposition des aliments est très importante. Placez toujours les morceaux les plus épais sur l'extérieur du plat.
2. Vérifiez le temps de cuisson. Réglez le temps minimum conseillé et prolongez la cuisson si nécessaire. Les aliments beaucoup trop cuits peuvent fumer et prendre feu.
3. Couvrez les aliments durant la cuisson afin d'éviter les éclaboussures et d'obtenir une cuisson uniforme.
4. Retournez les aliments une fois durant la cuisson afin d'accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Des aliments plus épais tels que les rosbifs doivent être retournés plus souvent.
5. Des aliments, tels que les boulettes, doivent être retournés et déplacés du centre vers l'extérieur du plat en milieu de cuisson.

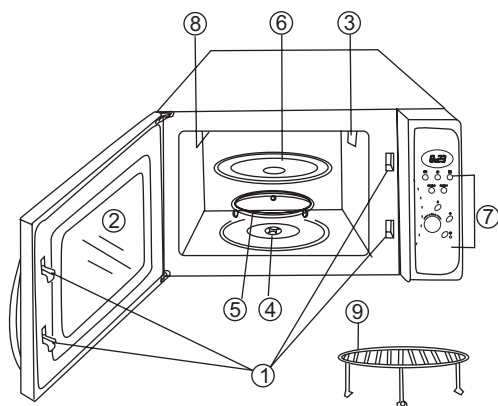
COMMENT CHOISIR LE RECIPIENT ADEQUAT

1. Le récipient idéal est composé d'un matériau perméable aux micro-ondes. Il permet ainsi aux ondes de le traverser et de réchauffer l'aliment.
2. Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Les récipients métalliques ou les plats présentant des finitions métalliques ne doivent donc pas être utilisés.
3. N'utilisez jamais de produits composés de papier recyclé. Ils peuvent en effet contenir des petits fragments métalliques susceptibles de causer des étincelles et/ou un incendie.
4. Utilisez de préférence des plats ronds ou ovales à des plats rectangulaires ou carrés. La nourriture située dans les coins est en effet plus exposée à la surcuisson.

Le tableau ci-dessous constitue un guide général destiné à vous aider à choisir le récipient idéal.

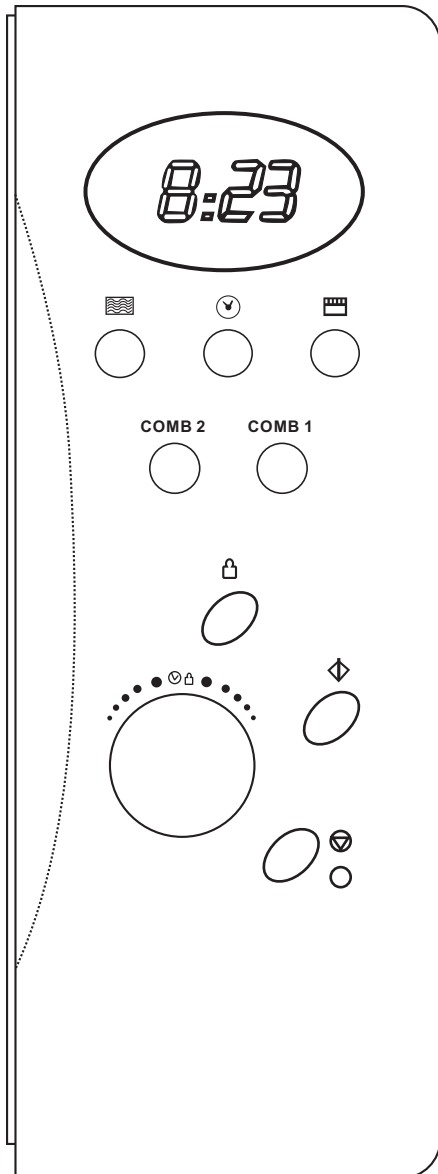
RECIPIENT	MICRO-ONDES	GRIL	CUISSON COMBINEE
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plat en plastique résistant aux micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier alimentaire	Oui	Non	Non
Boîte métallique	Non	Oui	Non
Grille métallique du grill	Non	Oui	Non
Papier aluminium & barquettes aluminium	Non	Non	Non

DESCRIPTION



1. Système de verrouillage de la porte
2. Porte du four
3. Ouvertures de ventilation
4. Axe entraîneur
5. Support du plateau tournant
6. Plateau tournant
7. Panneau de commande
8. Gril
9. Support de grill

PANNEAU DE COMMANDE



Afficheur digital

Temps de cuisson, puissance, indicateur de programmation et heure sont affichés.



Puissance

Pressez cette touche pour sélectionner la puissance de cuisson désirée.



Grill

Pressez cette touche pour programmer un temps de cuisson au grill allant jusqu'à 60 minutes.

COMB1/COMB2

Cuisson combinant le micro-onde et le grill.



Durée/menu

Tournez ce bouton de contrôle pour introduire l'heure ainsi que pour déterminer la durée de cuisson.

Tournez ce bouton pour sélectionner un menu de cuisson automatique tel la décongélation.



Réglage du poids

Après avoir sélectionné un menu de cuisson automatique, utilisez cette touche pour préciser le poids des aliments ainsi que le nombre de portions.



Horloge

Utilisez cette touche pour entrer dans le mode de réglage de l'heure. Confirmez en pressant à nouveau cette touche.



Démarrage

Pressez cette touche pour démarrer un programme de cuisson.

Chaque pression de cette touche augmente le temps de cuisson et démarre immédiatement le programme à pleine puissance.



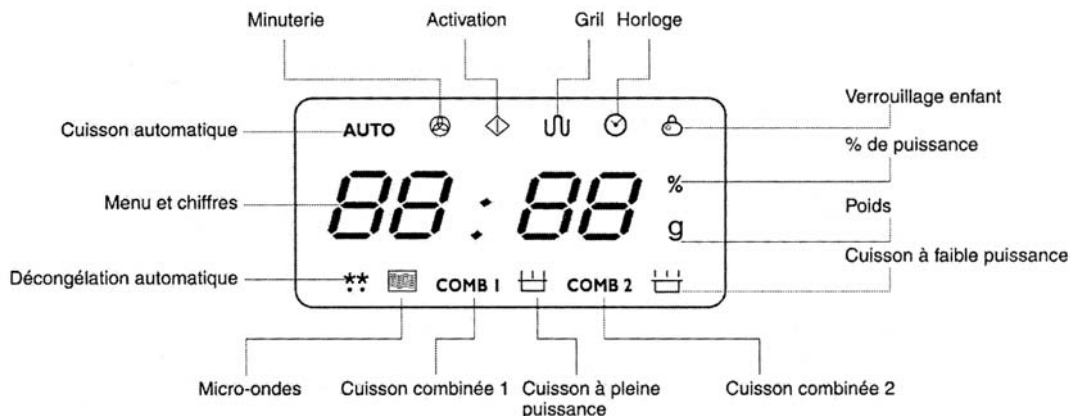
Arrêt / Annulation

Cette touche permet d'annuler une programmation avant de régler la cuisson.

Une pression permet d'annuler provisoirement la cuisson. Deux pressions et vous l'annulez définitivement.

Cette touche permet également d'activer le verrouillage enfant.

AFFICHEUR DIGITAL



REGLAGE ET PROGRAMMATION DU FOUR

Un signal sonore vous avertira de chaque pression de touche.

REGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension du four, l'écran affiche "1:01". Cette horloge fonctionne en 2 fois 12 heures. Si vous désirez vérifier l'heure pendant que le four fonctionne, pressez la touche . Elle restera affichée durant 5 secondes.

PAR EXEMPLE: Si vous désirez régler l'heure du four sur 8:30

1. Pressez la touche
2. Pressez la touche
3. Tournez le bouton pour régler 8 heures.
4. Pressez à nouveau la touche
5. Tournez le bouton pour régler 30 min.
6. Pressez la touche une dernière fois pour confirmer votre réglage.




CUISSON AU GRIL


Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes. La cuisson au gril est particulièrement efficace pour les fines tranches de viande, les steaks, les côtelettes, les brochettes. Cette cuisson convient également parfaitement pour les sandwiches chauds ou les plats au gratin.

Par exemple, si vous désirez cuire un aliment au grill pendant 12 minutes.







1. Pressez la touche
2. Pressez la touche
3. Tournez le bouton jusqu'à 12:00.
4. Pressez la touche pour démarrer

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Pour commencer une cuisson aux micro-ondes, pressez simplement la touche  un certain nombre de fois pour sélectionner la puissance désirée. Utilisez ensuite la touche   pour régler le temps de cuisson désiré. Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes.

Touche 	AFFICHAGE	PUISSANCE DE CUISSON
Une fois	100	100%
Deux fois	80	80%
3 fois	60	60%
4 fois	40	40%
5 fois	20	20%
6 fois- (réglage de la minuterie)	0	0

Par exemple, si vous désirez cuire un aliment durant une minute à 60% de la puissance micro-ondes.

1. Pressez la touche   pour arrêter le four.
2. Pressez la touche  à 3 reprises.
3. Tournez le bouton   jusque 1:00.
4. Pressez la touche  pour démarrer la cuisson.
5. La cuisson.

CUISSON COMBINEE 1 (COMB 1)

Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes.

Ce mode de cuisson combinée correspond à 30% du temps de cuisson en mode micro-ondes, 70% du temps de cuisson en mode grill. Cette combinaison convient parfaitement pour le poisson, les pommes de terre ou les plats au gratin.

EXEMPLE: Si vous désirez cuire un aliment en combinaison 1 durant 25 minutes.





1. Pressez la touche  .
2. Pressez la touche COMB 1
3. Tournez le bouton   jusque 25:00.
4. Pressez la touche  pour démarrer la cuisson.

CUISSON COMBINEE 2 (COMB 2)




Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes.

Ce mode de cuisson combinée correspond à 55% du temps de cuisson en mode micro-ondes, 45% du temps de cuisson en mode grill. Cette combinaison convient parfaitement pour le pudding, les omelettes, les pommes de terre au four et les volailles.





PAR EXEMPLE: Si vous désirez cuire un aliment en combinaison 2 durant 12 minutes.


1. Pressez la touche.  .
2. Pressez la touche COMB 2
3. Tournez le bouton   jusque 12:00.
4. Pressez la touche .

MENU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Pour les aliments ou les modes de cuisson suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il vous suffit de préciser au four le type d'aliment que vous désirez cuire ainsi que le poids de ces aliments. Pour y parvenir, tournez le bouton  afin de sélectionner une catégorie d'aliment/mode de cuisson. Pressez alors la touche  A pour indiquer le nombre de portions ou le poids approximatif des aliments que vous désirez cuire. Le four commence la cuisson une fois la touche  enclenchée.

Par exemple, pour cuire 400gr de poisson:

1. Pressez la touche  0
2. Tournez le bouton  afin de sélectionner la cuisson de poisson, repris sous l'élément 6 dans le menu de cuisson automatique.
3. Appuyez 8 fois sur la touche  . pour indiquer un poids de 400 g.
4. Pressez la touche  afin de commencer la cuisson.

MENU AUTOMATIQUE		Pressez la touche  , afin d'indiquer le poids ou le nombre de portions.								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Café/Soupe	1 tasse	1 soupe	2 soupes						
2.	Riz	80g	100g	120g						
3.	Spaghetti	100g	200 g	300 g						
4.	Pomme de terre	150g	300 g	450 g	600g					
5.	Réchauffage	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g	450g
6.	Poisson	50g	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
7.	Poulet	800g	1000g	1200g	1300g	1400g	1500g	1700g	1800g	2000g
8.	Boeuf/Mouton	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	1800g		
9.	Brochette	80g	100g	150g	200g	300g	400g	500g	600g	700g
10.	Décongélation Automatique									





Ne perdez cependant pas de vue que le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille de l'aliment, votre convenance personnelle concernant le mode de cuisson de certains aliments ou encore l'endroit où vous avez placé les aliments à l'intérieur du four. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, ajustez le temps de cuisson selon votre convenance.

pleine puissance.

DECONGELATION AUTOMATIQUE


Ce four permet la décongélation de la viande, de la volaille, et des produits de la mer. Le temps et la puissance de décongélation sont réglés automatiquement une fois le type d'aliment et le poids programmés. La gamme de poids des produits congelés varie de 100gr à 4000gr.

PAR EXEMPLE: Si vous désirez décongeler 600gr de crevette.

1. Pressez la touche  
2. Tournez le bouton  pour sélectionner le mode de décongélation (10^{ème} élément, après les différents modes de cuisson automatique) Tournez à nouveau le bouton pour déterminer le poids: 600g.
3. Pressez la touche  pour démarrer la décongélation.




CUISSON RAPIDE

Le four fonctionnera à pleine puissance (100%) pour la cuisson EXPRESS.

A chaque pression de la touche  , vous obtenez les réglages de programmation suivants:

DUREE	PRESSION DE LA TOUCHE 
0:30	Une fois
1:00	Deux fois
1:30	Trois fois
...	...
12:00	15 fois

Par exemple, pour programmer une cuisson de 2 minutes dans ce mode:

1. Pressez la touche  
2. Pressez la touche  à 4 reprises, le four commence directement la cuisson à



REGLAGE DE LA MINUTERIE



La minuterie vous offre un décompte du temps. La lumière de four, le plateau tournant et la ventilation fonctionnent mais les micro-ondes ne sont pas présentes. Cette fonction vous permet de minuter la cuisson.

Par exemple; si vous désirez régler la minuterie sur 3 minutes.

1. Pressez la touche  
2. Pressez la touche  à 6 reprises.
3. Tournez le bouton  jusque 3:00.
4. Pressez la touche 
5. Sécurité enfant



Cette fonction vous permet d'éviter la mise en marche accidentelle du four par un enfant. L'indicateur Verrouillage enfant apparaîtra sur l'écran. Le four ne peut se mettre en marche lorsque cette fonction est activée.

Pour activer la sécurité, pressez et maintenez la touche   pendant 3 secondes. Un signal sonore vous indique que la fonction est bien activée et l'indicateur s'allume.

Pour désactiver la sécurité, pressez et maintenez la touche   durant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse.

FONCTION SPECIALE

RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque la cuisson ou la décongélation d'un aliment est terminée, le four émettra un triple signal sonore toutes les 2 minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche   soit pressée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Eteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.
2. Assurez-vous que l'intérieur du four reste propre. Lorsque des éclaboussures adhèrent à la paroi, essuyez avec un chiffon humide. Si le four est très sale, vous pouvez utiliser un détergeant non agressif. Evitez d'utiliser des sprays ou des détergents agressifs, ils risqueraient en effet de tâcher, de griffer ou de ternir l'intérieur de votre four.
3. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du four. Afin d'éviter toute dégradation aux éléments de fonctionnement situés à l'intérieur du four, soyez particulièrement attentif à ne pas laisser s'infiltrer d'eau par les sorties d'aération.
4. Nettoyez les éclaboussures à l'intérieur et l'extérieur de la vitre du four à l'aide d'un chiffon humide.
5. Evitez que le panneau de commande ne soit mouillé. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage de ce panneau de contrôle, laissez la porte du four ouverte pour éviter toute mise en marche accidentelle.
6. Si de la buée se forme à l'intérieur ou sur l'extérieur du four, nettoyez à l'aide d'un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide. Cette réaction est tout à fait normale.
7. Retirez occasionnellement le plateau tournant pour le nettoyer. Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou mettez-le dans le lave-vaisselle.
8. Le support du plateau et le bas du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit intempestif. Utilisez simplement un détergent non agressif. Le support peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Assurez-vous ensuite de le replacer correctement.
9. Afin d'éliminer les mauvaises odeurs de votre four, mélangez une tasse d'eau avec le jus et la peau d'un citron dans un large bol et faites chauffer le tout pendant 5 minutes au micro-ondes. Nettoyez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux.
10. Si la lampe du four doit être remplacée, veuillez prendre contact avec votre revendeur.
11. 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.
12. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.