

California

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE / GRILL

MODÈLE : 20MG81-L



NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	1
AVERTISSEMENTS	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	11
BANDEAU DE COMMANDE	12
INSTALLATION.....	14
UTILISATION	17
CONSEILS DE CUISSON	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	25
EN CAS DE PANNE.....	28
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	29

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou de dégât matériel dus à la non-observation des instructions d'entretien et à l'usage inadéquat de l'appareil. Après avoir retiré l'emballage des différentes pièces de l'appareil, vérifiez que celui-ci se trouve en parfait état. Si vous avez des doutes à ce sujet, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un vendeur ou à un technicien qualifié.

Veillez également à ce que les différents types d'emballage (cartons, sacs en plastique, polystyrène, bandes collantes, liens, etc.) soient hors de portée des enfants. Ces éléments comportent un risque potentiel. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si le courant de votre secteur correspond à celui qui est indiqué sur la plaque signalétique. Quand vous utilisez cet appareil, veuillez suivre les consignes de sécurité suivantes.

MISES EN GARDE IMPORTANTES. LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation. Conservez cette notice avec soin.

1. Vérifiez premièrement si la tension indiquée sur le produit correspond à votre alimentation électrique.
2. Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.
3. Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.
4. MISE EN GARDE : N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise, la porte ou le joint de porte est endommagé(e). N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il est endommagé, s'il est resté dehors ou s'il est tombé dans l'eau. Retournez l'appareil au service après-vente le plus proche pour qu'il soit réparé ou vérifié.
5. MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

6. Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, n'utilisez pas le cordon comme poignée, ne le coincez pas dans la porte et ne le placez pas le long de bords ou angles acérés.
7. Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Veillez à ne pas enrouler ou emmêler le cordon et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
8. Ne retirez pas la prise en tirant sur le cordon. Pour la retirer, prenez-la en main et retirez-la prudemment de la prise murale.
9. Utilisez uniquement une rallonge certifiée avec l'ampérage en vigueur dans votre pays. Des rallonges certifiées avec un ampérage inférieur risquent de surchauffer. Veillez à ce que personne ne trébuche sur le cordon ou la prise.
10. ATTENTION : débranchez toujours le cordon d'alimentation ou coupez le disjoncteur avant de procéder au nettoyage.
11. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
12. Ne manipulez ni l'appareil, ni la prise avec les mains mouillées.

13. Tous travaux électriques requis dans le cadre de l'installation ou de la réparation de cet appareil doivent être effectués par un service après-vente ou des personnes qualifiées.

14. Éteignez et débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.

15. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux étant fournis avec l'appareil.

16. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil. Les fumées peuvent entraîner un incendie ou une explosion.

17. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel ou commercial, ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu.

Cet appareil peut cependant être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements du type chambres d'hôtes.

Mais n'est pas destiné à être utilisé dans :

- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

18. Cet appareil est un appareil de Groupe 2 qui produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière. Il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

19. Toutes interventions ou nettoyage sur le produit doivent se faire hors alimentation. Pour cela la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.

20. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble. Il est destiné à être posé librement.

21. Laissez au moins 20 cm au-dessus de l'appareil et 10 cm sur les côtés pour permettre une bonne ventilation.

22. La face arrière du four doit être placée contre un mur.

23. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

24. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

25. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

26. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

27. Cet appareil n'est pas un jouet. Ayez une stricte surveillance quand vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.

28. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

29. MISE EN GARDE : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

30. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de

coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures ou de départ de feu.

31. N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

32. Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité de départ de feu.

33. Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

34. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

35. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

36. Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-

ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

37. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

38. MISE EN GARDE : si l'appareil fonctionne en mode combiné ou grill, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

39. MISE EN GARDE : les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être supervisés en permanence.



40. Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

41. 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.

42. Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits liquides inflammables. Les vapeurs risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

43. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

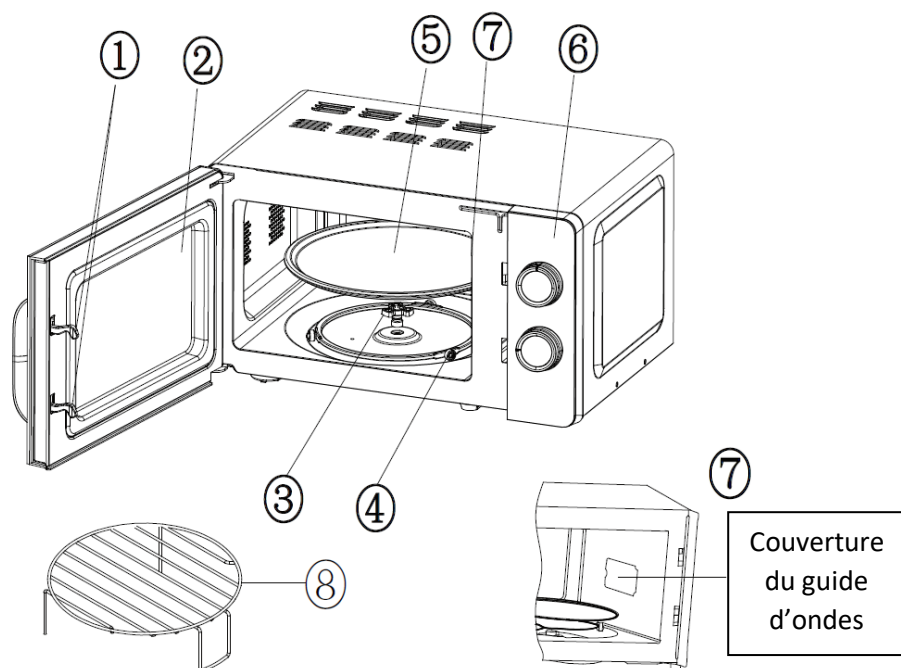
44. L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.

45. En ce qui concerne les détails pour nettoyer les joints de porte, les cavités, les parties adjacentes et les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ci-après de la notice.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le remplacement de l'ampoule (le cas échéant), le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cet appareil dispose d'une fonction micro-ondes et grill pouvant être utilisées pour cuire, dorer, réchauffer ou décongeler selon vos besoins.



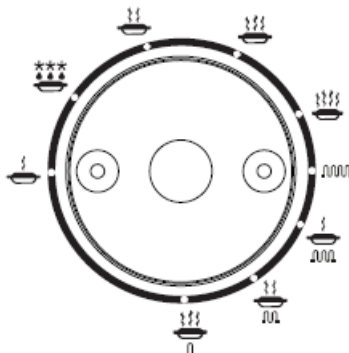
1. Porte	5. Plateau tournant
2. Fenêtre d'observation	6. Bandeau de commande
3. Axe de rotation	7. Couverture du guide d'ondes
4. Anneau rotatif	8. Support pour la fonction grill

ATTENTION : ne retirez pas la couverture du guide d'ondes située à l'intérieur de l'appareil.

BANDEAU DE COMMANDE

Bouton de programmes

9 programmes sont disponibles.



Fonction Micro-ondes seule :

 Maxi	S'utilise pour la plupart des cuissons de base, pour cuire les viandes tendres, les volailles et pour le réchauffage rapide des plats.
 Haute	S'utilise principalement pour cuire le pain, les pâtisseries, pour rôtir et réchauffer rapidement les plats individuels et les plats surgelés, après décongélation.
 Moyenne	S'utilise pour la cuisson lente des plats, potées, ragoûts, civets et pour les viandes moins tendres.
 Décongélation	S'utilise pour la décongélation des viandes, volailles, poissons, etc...
 Mini	S'utilise pour conserver les plats chauds et faire monter les préparations avec levure.

Fonction Grill seule :

	Permet à la nourriture de dorer.
---	----------------------------------

Cuisson combinée : cuisson micro-ondes alternée avec la cuisson grill

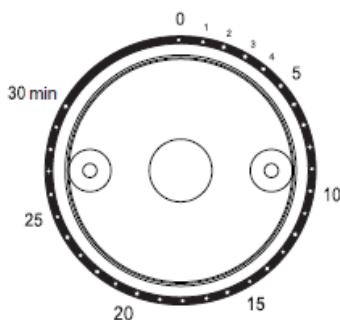
Utilisez une combinaison appropriée de cuisson grill et micro-ondes selon les aliments pour obtenir un meilleur résultat.

	1/3 du temps cuisson micro-ondes et 2/3 cuisson grill
	1/2 du temps cuisson micro-ondes et 1/2 cuisson grill
	2/3 du temps cuisson micro-ondes et 1/3 cuisson grill

ATTENTION : en mode Grill et Cuisson combinée, le récipient peut devenir très chaud. Soyez prudent et utilisez des poignées ou des gants afin d'éviter tout risque de brûlure.

Bouton de minuterie

La minuterie est graduée de 0 à 30 minutes.



INSTALLATION

Déballage du four

- Après avoir déballé votre appareil, examinez-le avec soin pour vous assurer qu'il n'a pas subi de dommage visible durant le transport.
- Si l'appareil a subi des dommages visibles comme une déformation de la porte, ne pas l'utiliser mais appeler un technicien du Service Après-Vente.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage soit retiré de l'extérieur et l'intérieur du four.
- Ne pas retirer la couverture du guide d'ondes à l'intérieur du four.

Installation de l'appareil

- Placez le four sur une surface plate et assez solide pour supporter son poids.
- Évitez de placer le four près de tout autre appareil générant de la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds.
- Laissez au moins 20 cm au-dessus de l'appareil, et 10 cm sur les côtés, pour permettre une bonne ventilation. Ne pas retirer les pieds. Assurez-vous qu'il n'y ait rien qui obstrue les bouches de ventilation sur les côtés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Ne pas encastrier ce four.

- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau rotatif soient correctement positionnés par rapport à l'axe rotatif. Pour cela, vérifiez que les encoches situées sous le plateau soient bien en place sur l'axe rotatif et que le plateau tourne de façon fluide.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit ni endommagé, ni écrasé par le four ou placé à proximité d'une surface chaude ou tranchante.
- La prise électrique sur laquelle l'appareil est branché doit être facile d'accès pour que le four puisse être débranché rapidement en cas d'urgence.

Précautions de sécurité

1. N'utilisez que des récipients compatibles micro-ondes et résistants à la chaleur. En cas de doute, respectez les instructions du fabricant.
2. Tout ustensile métallique ou récipient avec décoration métalliques même minimales est à proscrire. En effet, ces objets provoquent des étincelles ou des flashes qui peuvent sérieusement endommager votre appareil.
3. Ne pas mettre dans le micro-ondes les aliments dans leur boîte de conditionnement ou sous papier d'aluminium.
4. De manière générale, ne jamais utiliser de récipients ou sachets fermés car ils peuvent exploser par l'absence d'ouverture ou si le couvercle n'est pas retiré.

5. L'utilisation d'assiettes ou verres en papier ainsi que du papier essuie-tout, sulfurisée ou film plastique compatibles micro-ondes en laissant passer de l'air entre le plat et le papier/film est possible seulement en mode micro-ondes pendant une courte durée et sous surveillance.

6. N'utilisez pas de récipient fissuré ou ébréché.

7. Ne placez pas d'objets sur le dessus de l'appareil.

La liste ci-dessous constitue un guide indicatif pour vous aider à sélectionner les ustensiles et récipients adéquats pour une cuisson sans danger. «Oui» signifie que l'utilisation est possible tandis que «Non» indique que le matériau n'est pas adapté.

MATÉRIAU DU RÉCIPIENT	MICRO-ONDES	GRILL	MICRO-ONDES + GRILL
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Métal	Non	Non	Non
Support fourni pour le grill	Non	Oui	Non
Aluminium et papier d'aluminium	Non	Oui	Non
Bois	Non	Non	Non

Risques d'incendie

Ne pas faire cuire un aliment dans une serviette, même si cela vous est recommandé dans certaines recettes de cuisine.

Ne pas faire sécher de vêtements dans un four à micro-ondes. En effet, si vous séchez un vêtement dans le four, vous risquez de l'endommager si vous le laissez trop longtemps.

UTILISATION

Branchement

Branchez l'appareil sur une prise murale du secteur 230V ~ 50Hz. Avant de brancher, veuillez vous assurer que le bouton de minuterie est positionné sur 0.

Mise en marche

- Placez le plat avec les aliments sur le plateau en verre. Assurez-vous que le plat est placé au milieu.
- Refermez la porte en vous assurant que la porte est bien fermée et que rien ne vient la bloquer.
- Sélectionnez l'un des 9 programmes de cuisson à l'aide du bouton de programmes. Vous pouvez consulter la partie « Bandeau de Commande » ou bien les tableaux ci-après pour plus de détails.
- Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de minuterie entre 0 et 30 minutes.
- Si vous faites fonctionner l'appareil en mode grill, utilisez le support grill en le positionnant sur le plateau tournant.

Arrêt temporaire

Afin de vérifier les aliments en cours de programme, il est possible de suspendre la cuisson à tout moment en ouvrant la porte. Refermez la porte pour reprendre la cuisson au moment où elle a été suspendue.

Fin de cuisson

En fin de cuisson, la minuterie revient à 0 et une courte sonnerie se fait entendre. Il convient de faire attention en prenant les plats qui peuvent être très chauds.

ATTENTION : Si vous retirez les aliments avant la fin d'un programme, veuillez à remettre la minuterie sur la position 0 afin de ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent avoir une incidence sur le résultat de cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties épaisses des aliments vers l'extérieur du plat et les parties les plus minces orientées vers le centre. Répartissez les aliments uniformément et ne les faites pas se chevaucher.

Durée de cuisson

Démarrez la cuisson avec un réglage de courte durée. Évaluez l'état de cuisson des aliments après le temps imparti puis réglez de nouveau une durée de cuisson selon votre besoin. Une cuisson trop longue peut causer de la fumée et brûler les aliments.

Cuisson homogène des aliments

Des aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être tournés une fois pendant la cuisson. Sinon, selon le type des aliments, remuez-les et déplacez-les de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Laisser reposer les aliments

Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments dans le four durant un temps suffisant, afin que le cycle de cuisson s'achève et qu'ils commencent à refroidir progressivement.

Déterminer si la cuisson est terminée

La couleur et la fermeté des aliments peuvent vous aider à déterminer s'ils sont bien cuits, de même que si :

- De la vapeur sort de toutes les parties des aliments et non pas seulement des bords.
- Les jointures de la volaille peuvent être facilement sectionnées.
- Le porc ou la volaille ne présente plus aucune trace de sang.
- Le poisson est opaque et peut être tranché facilement avec une fourchette.

TABLEAU DE CUISSON

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
BOEUF			
(500g) Boeuf haché	Couvercle	 Fort	5-7 minutes
(500g) Boulettes de viande	ou Papier Sulfurisé		
	Papier Sulfurisé	 Fort	10-12 minutes
(500g) Hamburgers	Papier Sulfurisé	 Fort	5-7 minutes
(500g) Hachis de viande	Film plastique	 Fort	16-22 minutes
(500g) Boeuf braisé	Couvercle	 Doux	21-27 minutes/500g
Rôtis :			
Bleu	Papier Sulfurisé		
Saignant		 Moyen	7-8 minutes/500g
A point		 Moyen	8-9 minutes/500g
Steaks		 Moyen	11-13 minutes/500g
	Papier Sulfurisé	 Fort	2-4 minutes/500g
PORC			
Bacon	Serviette papier	 Fort	45sec-1minute/tranche
250g Saucisses	Papier Sulfurisé	 Fort	2-4 minutes
Côtes de porc	Papier Sulfurisé	 Fort	11-13 minutes/500g
Rôti de porc	Papier Sulfurisé	 Fort	12-14 minutes/500g
Bas de côtes	Papier Sulfurisé	 Fort	8-10 minutes/500g
Rôti dans le Jambon	Film plastique		
Précuit		 Doux	12-15 minutes/500g
Cru		 Doux	14-19 minutes/500g
Tranches de Jambon cru	Papier Sulfurisé	 Moyen	18-26 minutes/500g
750g à 1kg			
Jambonneau	Film plastique	 Doux	25-30 minutes
750g à 1kg			
MOUTON			
Rôti épaule/gigot	Papier Sulfurisé	 Moyen	9-11 minutes/500g
VEAU			
Rôti dans l'épaule	Papier Sulfurisé	 Moyen	10-11 minutes/500g
Côtelettes Veau/Mouton	ou Film plastique		
3 à 4 pièces	Papier Sulfurisé	 Fort	9-11 minutes

TABLEAU DE CUISSON

<i>Aliments</i>	<i>Couverture</i>	<i>Niveau</i>	<i>Temps moyen</i>
VOLAILLE			
Poulet (morceaux)	Papier sulfurisé	Fort	2-3 minutes / pièce
Poulet entier	Sac de cuisson ou papier sulfurisé	Fort	8-9 minutes / 500g
Poule au pot	Couvercle	Fort	9-10 minutes / 500g
Poulet	Papier sulfurisé	Moyen	13-15 minutes / 500g
Canard entier	Papier sulfurisé	Fort	7-9 minutes / 500g
Canard (morceaux)	Papier sulfurisé	Moyen	10-12 minutes / 500g
Blancs de dinde	Papier sulfurisé	Fort	4-5 minutes / pièce
	Film plastique	Moyen	9-10 minutes / 500 g
POISSONS ET CRUSTACES			
500g. Filets/Steaks	Papier sulfurisé ou film plastique	Fort	8-10 minutes
500g. Poisson entier	Film plastique	Fort	5-8 minutes
500g. Palourdes/Huitres	Film plastique	Fort	3-5 minutes
500g. Coq. St - Jacques	Film plastique	Fort	5-7 minutes
500g. Crevettes décortiquées	Film plastique	Fort	6-8 minutes
non décortiquées	Film plastique	Fort	9-12 minutes
2 Pattes de crabes (250/280g. chacune)	Papier sulfurisé	Fort	5-8 minutes
Homard entier (450/900g.)	Papier sulfurisé	Fort	10-15 minutes
2 Queues de homard (225/280g. chacune)	Papier sulfurisé	Fort	6-8 minutes
OEUFS ET FROMAGE			
Oeufs brouillés	Papier sulfurisé Papier sulfurisé	Fort	60/90 secondes/oeuf
Oeufs pochés		Fort	60/75 secondes/oeuf
Omelette		Fort	60/90 secondes pour fondre le beurre
		puis	90/150 secondes/oeuf
Quiche (de 22 cm) pour la pâte à tarte		Moyen	6-8 minutes
pour le remplissage		Fort	2-4 minutes
Flan, crème renversée (20 x 20 cm)		Doux	20-25 minutes

TABLEAU DE CUISSON

<i>Aliments</i>	<i>Couverture</i>	<i>Niveau</i>	<i>Temps moyen</i>
LEGUMES			
Légumes (1ère et 2ème gamme) (60ml d'eau)	Couvercle ou film plastique	 Fort	8-16 minutes
Pommes de terre			
- Cuites		 Fort	9-12 minutes
- Bouillies (240ml d'eau)	Couvercle	 Fort	16-20 minutes
2 Epis de maïs			
- Fraîs dans leur enveloppe	Film plastique	 Fort	7-8 minutes/500g
- Congelés	Film plastique	 Fort	6-9 minutes/500g
LEGUMES			
De préférence, cuire les légumes directement à partir de leur état congelé.			
Ajoutez une ou deux cuillérées à soupe d'eau et couvrir.			
RIZ, PATES ET CEREALES			
Macaronis (250g) 3/4 litre d'eau.	Couvercle / Film plastique	 Fort	17-20 minutes
Spaghettis (500g) 1,5-2 litres d'eau	Film plastique	 Fort	20-26 minutes
Pâtes aux oeufs (250g) 3/4 litre d'eau	Couvercle / Film plastique	 Fort	15-20 minutes
250ml Riz long grains 1/2-3/4 litre d'eau	Couvercle / Film plastique	 Fort	18-25 minutes
250ml Riz ordinaire 1/2 litre d'eau	Couvercle / Film plastique	 Fort	18-20 minutes
250ml Riz minute 1/2 litre d'eau	Couvercle / Film plastique	 Fort	3-6 minutes
250ml Riz brun (complet) 3/4 litre d'eau	Couvercle / Film plastique	 Fort	30-35 minutes
125ml Porridge minute 1/4 litre d'eau		 Fort	2-3 minutes
125ml Porridge normal 1/4 litre d'eau		 Fort	3-5 minutes
125ml Corn flakes 1/2 litre d'eau		 Fort	3-4 minutes
GATEAUX			
Gâteau au beurre ou au chocolat Plat rond 22cm		 Fort	6-8 minutes
Couronne			
Petits gâteaux (6 pièces)		 Fort	6-7 minutes
Cookies (en barre 20cm)		 Fort	3-4 minutes
dans un plat carré		 Fort	5-8 minutes
SOUPES			
250ml à base d'eau		 Fort	2-3 minutes
250ml à base de lait		 Fort	2-3 minutes

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

<i>Aliments</i>	<i>Temps moyen</i>	<i>Suggestions</i>
VIANDE		
Bacon	2-3 minutes	Suggestion 1 : Laissez les paquets fermés lors de la décongélation. Passez-les au micro-ondes jusqu'à ce que les pièces se séparent. Retournez la viande hachée à la moitié du temps de décongélation. Suggestion 2 : Déballez le rôti et le placer dans un plat à décongeler jusqu'à la moitié du temps et le retourner.
Francforts	3-5 minutes/500g	
Plats de côtes	7-8 minutes/500g	
Rôti de	8-11 minutes/500g	
Bœuf	6-8 minutes/500g	
Porc	10-13 minutes/500g	
Mouton	10-12 minutes/500g	
Steaks, côtes	4-9 minutes/ 500g	
Saucisses	4-6 minutes/500g	
VOLAILLE		
1 Poulet entier (1,25 à 1,5 kg)	18-22 minutes	Placez la volaille entière emballée dans le four. Enlevez l'emballage à la moitié du temps de décongélation.
Canard (1,75 à 2,25 kg)	4-6 minutes/500g	
Dinde	9-11 minutes/500g	
Pièces de volaille :		
Poule	6-8 minutes/500g	
Dinde	9-11 minutes/500g	
Poulet	9-10 minutes/500g	

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION



<i>Aliments</i>	<i>Temps moyen</i>	<i>Suggestions</i>
POISSONS ET CRUSTACES		
Filets (500g)	8-10 minutes	Laissez les filets emballés pour la décongélation. Les séparer ensuite dans l'eau froide.
Steaks (500g)	2-3 minutes	Ne pas les manipuler.
Poisson entier (230-280 g)	4-6 minutes	Placez le poisson dans un plat à cuisson. Le retourner à la moitié du temps de décongélation.
Petites pièces	6-8 minutes	Rincez la poche intérieure à l'eau froide. Séparez les pièces à la moitié du temps (par exemple, fruits de mer, crevettes, chair de crabe, huîtres, etc.).
Queues de homard (180-250g)	6-8 minutes	Ne pas les manipuler.
Homard/Crabe entiers (750g)	16-18 minutes	Retournez-les à la moitié du temps.
PAIN ET GATEAUX		
Pain, petits pains, petits pains au lait (200-500g)	2-4 minutes	
Beignets, quatre-quarts, mokas, choux à la crème, gâteaux à la crème (350-500g)	2-5 minutes (30 secondes/pièce)	
Tartes aux fruits, tourtes aux noix etc. (rondes 20cm)	8-10 minutes	
Tartes à la crème Flan (400g)	2-3 minutes	
Petits gâteaux	1/2 minute par pièce	

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

<i>Quantité</i>	<i>Aliments</i>	<i>Couverture</i>	<i>Réglage</i>	<i>Temps</i>
1 Part	Repas sur assiette	Papier sulfurisé/ film plastique	 Fort	2-3 minutes
1-2 Parts	Plat en sauce	Couvercle / film plastique	 Fort	7-10 minutes
2-4 Parts	Tranches de viande épaisses, hamburger	Papier sulfurisé/ film plastique	 Fort	3-5 minutes
2-3 Parts	Tranches de viande minces, Jambon, Porc, Veau, Dinde	Papier sulfurisé/ film plastique	 Moyen	2-3 minutes
2-3 pieces	Morceaux de poulet	Papier sulfurisé/ film plastique	 Moyen	3-4 minutes
2 Parts	Ragoût	Couvercle	 Moyen	9-12 minutes
2 Parts	Légumes	Couvercle/ film plastique	 Fort	3-4 minutes
1-2 Pieces	Epis de maïs	Film plastique	 Fort	3-4 minutes
2-3	Petits pains	Serviette papier	 Fort	1-2 minutes
1	Tarte entière		 Fort	5-10 minutes
1-2	Parts de Tarte		 Fort	1-2 minutes
3-4	Saucisses	Papier sulfurisé	 Fort	1-2 minutes
4	Hot dogs	Serviette papier	 Fort	1-2 minutes

Les conseils ci-dessus sont uniquement pour votre information. Ils dépendent de la capacité et de la puissance de votre four à micro-ondes et de vos préférences de cuisson. Il est aussi recommandé de vous référer aux conseils de préparation qui se trouvent sur les emballages des aliments.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien du four à micro-ondes

ATTENTION

L'appareil doit être nettoyé régulièrement et toute trace ou éclaboussure de nourriture doit être éliminée immédiatement.

AVERTISSEMENTS

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer l'appareil. Ne le plongez en aucun cas dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer. Si l'appareil n'est pas nettoyé régulièrement, sa surface pourrait se détériorer, et par conséquent, cela pourrait avoir une incidence sur sa durée de vie et causer un danger potentiel.
- N'utilisez en aucun cas des détergents ou poudres abrasifs, de l'essence, des brosses métalliques ou tampons à récurer pour nettoyer l'appareil car vous risqueriez de rayer ou d'endommager les surfaces.
- Ne retirez pas la couverture du guide d'ondes.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties avoisinantes doivent être nettoyées quotidiennement.
- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties avoisinantes, le four ne devra pas fonctionner

jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service après-vente.

- Ne jamais verser d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.
- Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les côtés ou à l'arrière.

Pour des raisons d'hygiène, les éléments du four ci-dessous doivent être nettoyés régulièrement car ils peuvent entrer en contact avec les aliments.

1. Extérieur

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humide.

2. Porte

Nettoyez la porte, la vitre et le bandeau de commande avec un chiffon doux et humide.

Enlevez tous les dépôts alimentaires et graisses présents entre le joint de la porte et le compartiment interne avec un chiffon humide. Il est important que cette zone soit toujours propre.

3. Parois intérieures

Nettoyez les parois intérieures avec un chiffon doux et humide.

Essuyez la couverture du guide d'ondes afin d'enlever les éventuelles traces d'éclaboussures de nourriture.

4. Plateau tournant, axe de rotation, anneau rotatif et support pour la fonction grill

- Lavez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les puis laissez-les sécher complètement.

Conseils : si vous utilisez l'appareil depuis longtemps, il se peut qu'une odeur s'en dégage. Suivez les méthodes suivantes pour vous en débarrasser :

1. Placez quelques tranches de citron dans une tasse, puis faites chauffer à puissance forte pendant 2 à 3 minutes dans l'appareil.

2. Ou faites chauffer une tasse de thé noir à puissance forte.

3. Ou bien placez de l'écorce d'orange directement dans le four à micro-ondes, puis faites chauffer à puissance forte pendant 1 minute.

EN CAS DE PANNE

En cas de problème, vérifiez que :

1. Le cordon d'alimentation est correctement branché. Dans ce cas, débranchez l'appareil et rebranchez-le après 10 secondes.
2. La prise de courant est correctement alimentée par le courant du secteur, ce qui est vérifiable par le branchement d'un autre appareil en état de marche.
3. La porte de votre four est correctement fermée.
4. Le four n'est pas trop chaud. En effet, cet appareil est équipé d'une sécurité thermique qui suspend son fonctionnement quand la température interne est trop élevée. Dans ce cas, attendre le refroidissement.
5. Rien n'entrave la rotation du plateau tournant, soit parce que le plateau n'est pas correctement positionné ou parce que l'anneau rotatif ou le bas du compartiment interne du four est sale.

Réparation :

1. Si votre four ne fonctionne pas correctement, contactez un spécialiste pour toute intervention. En aucun cas, l'arrière ou toute autre pièce du four ne devra être démontée, sauf par un technicien qualifié d'un Service après-vente, pour effectuer l'entretien ou les réparations.
2. Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Merci de les recycler dans les points de collecte prévus à cet effet.

ATTENTION :

CE FOUR NE DOIT ÊTRE RÉGLÉ OU RÉPARÉ PAR TOUTE AUTRE PERSONNE QU'UN PERSONNEL QUALIFIÉ D'UN SERVICE APRÈS-VENTE. NE JAMAIS OUVRIR LE CAPOT.

NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS RIEN À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ.

CE FOUR À MICRO-ONDES N'EST DESTINÉ QU'À UN USAGE DOMESTIQUE. IL NE DEVRA PAS ÊTRE UTILISÉ DANS UN BUT PROFESSIONNEL, COMMERCIAL OU INDUSTRIEL.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	20MG81-L
Capacité	20L
Puissance restituée	700W
Puissance consommée	1150W
Puissance du grill	800W
Alimentation	230V ~ 50Hz
Fréquence micro-ondes	2450MHz
Minuterie	0 – 30 minutes
Dimensions	451 (L) x 352 (P) x 257 (H) mm
Diamètre du plateau en verre	245 mm

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Mise au rebut

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Pour cela, débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Informez-vous auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

**Importé par WESDER SAS
13 Avenue de Fontréal
31620 VILLENEUVE-LES-BOULOC
FRANCE**

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant

<http://notices.wesder.net>

**© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés**