

California

FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

MODÈLE : 20MX70-L & 20MX70-LW



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
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
BANDEAU DE COMMANDE	11
INSTALLATION.....	12
UTILISATION	15
CONSEILS DE CUISSON	16
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	23
EN CAS DE PANNE.....	26
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	27

Vous venez d'acquérir un produit de la marque California et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cet appareil vous donnera entière satisfaction.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ QUANT À L'UTILISATION D'UN APPAREIL ÉLECTRIQUE

1. AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veuillez à toujours suivre les consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.

2. Veuillez 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.

3. Lors du déballage de l'appareil, de son installation et avant chaque utilisation, vérifiez son bon état général. Si vous constatez une quelconque anomalie sur l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous au service après-vente pour qu'il soit vérifié ou réparé.

4. 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 :

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

5. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil 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.

8. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser l'appareil.

9. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne manipulez pas l'appareil et la fiche avec les mains mouillées.

10. Le cordon d'alimentation doit être manipulé avec précaution. L'appareil ne doit pas être tiré par le cordon. Celui-ci ne doit pas être placé sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail. Il ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Lorsque vous le débranchez, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.

11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

12. Toute intervention sur l'appareil pendant son installation ou toute réparation doit être effectuée par le

service après-vente ou une personne de qualification similaire.

13. Toute intervention ou nettoyage sur le produit doit se faire hors alimentation. Pour cela, la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.

14. Le stockage de matériaux ou de liquides inflammables, de même que leur utilisation à proximité de l'appareil ou pour le nettoyage de l'appareil sont interdits. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

15. N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par le fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ QUANT À L'UTILISATION D'UN FOUR MICRO-ONDES

1. 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).

2. 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 du couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

3. MISE EN GARDE : si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

4. Le four micro-ondes est destiné à être posé librement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

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

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

7. 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.

8. Ce four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des liquides. 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, des flammes ou un incendie.

9. 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 déclencher un feu.

10. Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes éventuelles, éteignez-le et débranchez-le de la prise murale.

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

12. Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites attention lorsque vous sortez le récipient du four.

13. Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-le.

14. 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, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

15. En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces, d'en réduire la durée de vie

et de créer des situations dangereuses. Nettoyez régulièrement votre four afin de retirer toute trace de nourriture.

16. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient rayer la surface et endommager le verre.

17. Ne pas utiliser un nettoyeur vapeur.

18. En ce qui concerne les détails pour nettoyer les joints de porte, l'intérieur du four, ses 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 chapitres ci-après du guide d'utilisation.

Merci de suivre ces recommandations. Nous déclinons 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cet appareil dispose d'une fonction micro-ondes avec 6 niveaux de puissance pour cuire, réchauffer ou décongeler selon vos besoins.

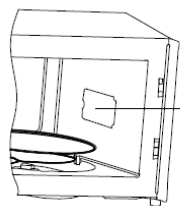


1. Porte

2. Bouton de minuterie

3. Bouton de puissance

4. Poignée de la porte



Couverture
du guide d'ondes

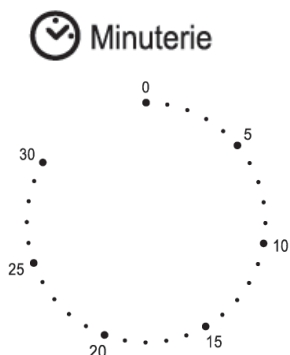
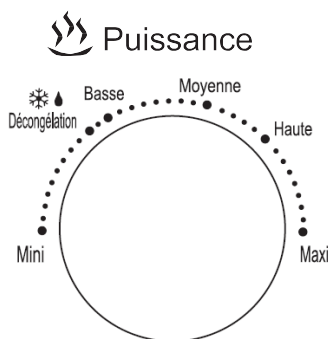
ATTENTION : ne retirez pas la couverture du guide d'ondes située à l'intérieur de l'appareil.

BANDEAU DE COMMANDE

Bouton de puissance

6 programmes sont disponibles.

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.
Basse	S'utilise pour les cuissons lentes.
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.



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, 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 des récipients.
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) pour recouvrir les aliments est possible seulement 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
Verre résistant à la chaleur	Oui
Plastique résistant à la chaleur	Oui
Céramique résistant à la chaleur	Oui
Métal	Non
Aluminium et papier d'aluminium	Non
Bois	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 utiliser de papier journal ou de serviettes en papier pour la cuisson.

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 6 programmes de cuisson à l'aide du bouton de puissance. Vous pouvez consulter la partie « Bande 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.

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 Pièces	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 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
 - 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	20MX70-L / 20MX70-LW
Capacité	20L
Puissance restituée	700W
Puissance consommée	1150W
Alimentation	230V ~ 50Hz
Fréquence micro-ondes	2450MHz
Minuterie	0 – 30 minutes
Dimensions	451 (L) x 344 (P) x 256,5 (H) mm
Diamètre du plateau en verre	245 mm

Remarques :

Nous nous efforçons sans cesse d'améliorer nos produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Les données fournies dans cette fiche correspondent à des conditions normales d'utilisation.

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**