

**Four à micro-ondes
20 litres électronique grill
Ref : D80N20YL-501A
Notice d'utilisation**

JEken



Table des matières

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 2

MISES EN GARDE / CONSEILS DE SECURITE 3-7

DESCRIPTION 8

PANNEAU DE CONTROLE 8

AFFICHAGE LED 9

AFFICHAGE & REGLAGE DE L'HEURE 9

MARCHE/PAUSE/STEP 10

VERROUILLAGE ENFANTS 10

CUISSON PAR MICRO-ONDES 10-11

DECONGELATION AUTOMATIQUE 11-12

CUISSON EXPRESS 12

CUISSON PAR GRILL SEUL 13

CUISSON PAR GRILL & MICRO-ONDES COMBINES 14

CUISSON ALTERNEE 15

UTILISATION PROGRAMME 16-21

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	D80N20YL-501A
Puissance restituée MICRO-ONDES	800W
Puissance restituée GRILL	1000W
Consommation	1200W
Litrage	20 l
Dimensions externes	464(L) x 382(P) x 277(H) mm
Alimentation	230V ~ 50Hz
Fréquence micro-ondes	2450MHz
Minuterie	95 minutes
Programmes de cuisson	24 programmes
Diamètre du plateau en verre	270mm

Appareil de groupe 2 Classe B

Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l' énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et 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)

Mise en garde :

Cet appareil est un four à micro-ondes combiné Grill, qui doit être installé et manipulé avec soins, compte tenu de son fonctionnement par électricité, de l'émission d'ondes invisibles, et de la radiation de chaleur par le grill.

Nous insistons sur la nécessité ABSOLUE de lire et suivre les conseils de sécurité suivants avant l'installation ou la première utilisation.

Conseils d'utilisation :

Ce modèle est un appareil électronique sophistiqué. Nous vous recommandons de lire soigneusement la notice d'utilisation avant toute utilisation.

CONSERVER CETTE NOTICE

Lire attentivement ce manuel d'instructions avant la première utilisation. Conservez-le pour toute consultation ultérieure.

MISE EN GARDE

ATTENTION RAYONNEMENT DE MICRO-ONDES

**NE PAS S'EXPOSER AU RAYONNEMENT DU GENERATEUR
DE MICRO-ONDES OU AUTRES PARTIES
CONDUISANT L'ENERGIE**

DEBALLAGE DU FOUR

Après avoir déballé votre appareil, examinez-le avec soin pour savoir s'il n'a pas subi de dommages visibles durant le transport; **si l'appareil a subi des dommages visibles comme la déformation de la porte, ne pas l'utiliser mais appeler un technicien du service après vente.**

Déballer complètement l'appareil en enlevant toutes les protections situées à l'intérieur du four.

PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES :

- 1- Ne pas chercher à faire fonctionner le four lorsque sa porte est ouverte. Il est essentiel de ne pas annuler ou apporter des modifications aux dispositifs de verrouillage.
- 2- Ne mettre aucun objet entre la façade du four et la porte, éviter la formation de dépôt de salissure, d'aliments ou de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité de la fermeture.
- 3- Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé.
Il est particulièrement recommandé de fermer correctement la porte du four pour qu'aucune déformation n'apparaisse aux pièces suivantes:
 - Porte
 - Gonds et loquets de fermeture
 - Joint et surfaces d'étanchéité
- 4- Ce four ne doit pas être réglé ou réparé par une autre personne qu'un personnel qualifié du service après-vente.
- 5- **MISE EN GARDE :**
Si la porte ou le joint de la porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne formée.
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.

INSTALLATION DE L'APPAREIL :

- 1- Placer le four sur une surface plate. Laisser au moins 30cm au dessus de l'appareil, et 10cm sur les côtés et à l'arrière, pour permettre une bonne ventilation. Assurez-vous qu'il n'y a rien qui obture les bouches de ventilation sur les côtés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Eviter de placer le four près de tout autre appareil générant une source de chaleur. Ne pas installer ce four à l'air libre ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds. Ne pas encasturer ce four.
Il est également recommandé de ne pas placer ce four près d'un poste radio ou de télévision, le champ magnétique du four pouvant créer des interférences et parasites.
- 2- Ce four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.
- 3- Le four à micro-ondes est seulement prévu pour être posé.
- 4- Enlever tout emballage à l'intérieur du four.
- 5- Avant d'utiliser le four, nettoyer l'intérieur avec un chiffon humide.
- 6- Brancher l'appareil sur une prise domestique du secteur 230V ~ 50Hz 10/16A, équipée d'une terre.

VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Vérifiez ensuite que le four fonctionne correctement.

- 1- Placez dans le four l'anneau plastique avec ses roulettes, puis poser le plateau en verre sur l'axe central d'entraînement. Attention: ce plateau en verre est fragile.
- 2- Placez un verre d'eau dans l'appareil sur le plateau en verre.
- 3- Fermez la porte correctement.
- 4- Tournez le bouton rotatif de minuterie jusqu'à 30 secondes. Le four à micro-ondes se met en route automatiquement après deux secondes.
- 5- En fin de cuisson, un signal sonore se fait entendre et le four s'arrête.
- 6- Si le four fonctionne bien, l'eau doit être chaude.
- 7- Si le four ne fonctionne pas, n'essayez pas de réparer vous même cet appareil, mais retournez-le au service après-vente du magasin où vous l'avez acheté.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

PRECAUTIONS DE SECURITE

■ USTENSILES :

- Utiliser des récipients en verre ou céramique.
- Pour des temps de cuisson courts et sans la fonction grill, des récipients en plastique ou carton peuvent être utilisés, ainsi que plats surgelés sous films plastiques, sous réserve que ces films aient été percés avec une fourchette au préalable pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Avant l'utilisation, vérifier que les ustensiles sont bien appropriés à la cuisson dans un four à micro-ondes. **Tout ustensile métallique est à proscrire.** En effet, les objets métalliques provoquent des étincelles ou flash qui peuvent conduire à de sérieux dommages sur votre appareil. Egalement, ne pas mettre les aliments dans des boîtes ou sous film en aluminium.
- Ne pas utiliser de récipients en bois, ils pourraient se consumer.
- Ne pas utiliser de vaisselle en métal, fonte, ou en faïence ayant des parties même minimes en métal (y compris argent ou or), votre appareil tomberait en panne.
- De manière générale, ne jamais mettre de récipients fermés qui peuvent exploser par la chaleur faute d'enlever le couvercle, ou par absence d'ouverture.
- Il est conseillé à l'utilisateur de surveiller de temps en temps le four lorsque de la nourriture est chauffée ou cuite dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autres matériaux combustibles.
- Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveiller le four fréquemment à cause des risques d'incendie.
- Ne pas ranger d'ustensiles de cuisine ou de papier dans ce four.

La liste ci-dessous constitue un guide indicatif pour vous aider à sélectionner les ustensiles et récipients adéquates pour une cuisson sans danger.

MATERIAU DU RECIPENT	MICRO-ONDES	GRILL	COMBINAISON
Verre résistant à la chaleur	OUI	OUI	OUI
Verre non résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Céramiques résistant à la chaleur	OUI	OUI	OUI
Plastique et film plastique célophane	OUI	NON	NON
Métal	NON	OUI	NON
Aluminium et papier aluminium	NON	OUI	NON
Bois	NON	NON	NON
Matériaux recyclés	NON	NON	NON

■ CUISSON :

- Prendre soin de bien centrer le plat au milieu du plateau en verre pour éviter que le plat ne vienne cogner contre les parois ou la porte.
- Percer avec une fourchette la pelure des pommes de terre, pommes et tout autre fruit ou légume recouvert d'une pelure, avant de les cuire.
- **Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser même après la fin de la cuisson.**
- **Ne pas faire de friture dans votre four.**
- Ne pas chauffer dans le four, des liquides corrosifs ou produits chimiques.
- Ne pas laisser trop longtemps de petites portions de nourriture nécessitant peu de temps de cuisson, elles seront soit trop cuites, soit brûlées.
- Ne pas utiliser ce four quand celui-ci est sale, ou en présence d'eau condensée sur les parois. Essuyer et laisser sécher avant utilisation.
- Ne pas faire fonctionner le four si le plateau tournant ne marche pas ou sans ce plateau en verre.

■ MISE EN GARDE :

- Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne bien les dangers d'un usage incorrect.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

■ MISE EN GARDE :

- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

■ MISE EN GARDE :

- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

■ 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.

■ RISQUES D'INCENDIE :

- Ne pas faire cuire un aliment dans une serviette, même si cela vous est recommandé dans une recette de cuisson.
- 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 le brûler ou de le carboniser si vous le laissez trop longtemps.
- **Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.**

■ ATTENTION AUX BRULURES :

- **Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.**
- Ne pas placer d'objets sur le dessus de l'appareil.
- **Lorsque vous utilisez la fonction GRILL ou GRILL COMBINE, la cavité du four peut devenir très chaude. Prenez bien soin d'utiliser des gants pour saisir et retirer les plats du four.**
- La porte du four, la fenêtre et le plateau en verre peuvent également être très chauds.
- Ne pas placer d'objets sur le dessus de l'appareil pendant l'utilisation de la fonction GRILL ou GRILL COMBINE, car même le dessus de l'appareil peut devenir très chaud.
- **Mise en garde : Si l'appareil fonctionne en mode GRILL ou GRILL COMBINE, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.**

■ NETTOYAGE :

- Assurez-vous toujours que votre four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.**
- 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 la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs car vous risquez de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties avoisinantes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse.** Rincer et sécher avec soin. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de chiffon abrasif
- 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.**

■ EN CAS DE PANNE :

En cas de problème, s'assurer que :

- La prise de courant est correctement enfoncée et alimentée par le courant du secteur (fusible en état), ce qui est vérifiable par le branchement d'un autre appareil en état de marche.
- La porte de votre four est correctement fermée.
- Le four n'est pas trop chaud. (En effet, cet appareil est équipé d'une sécurité thermique qui suspend son fonctionnement tant que la température interne est trop élevée pour une cuisson sans danger). Dans ce cas, attendre le refroidissement.
- Que rien ne bloque la rotation du plateau tournant.

■ REPARATIONS :

- Si votre four ne fonctionne pas correctement, contacter un spécialiste pour toute intervention. **En aucun cas, le dos ou toute autre pièce du four à micro-ondes ne devra être démonté,** sauf par un technicien qualifié du service après-vente, formé par le fabricant, pour effectuer l'entretien ou les réparations.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.
- 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. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

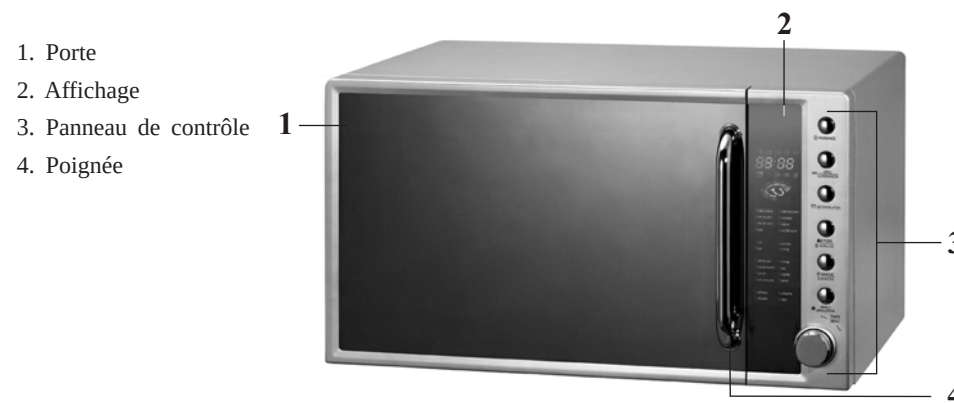
**CE FOUR NE DOIT PAS ETRE REGLE OU REPARÉ
PAR TOUTE AUTRE PERSONNE
QU'UN PERSONNEL QUALIFIÉ DU SERVICE APRES-VENTE.**

NE JAMAIS OUVRIR LE CAPOT

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL
SANS RIEN A L'INTERIEUR DE LA CAVITE**

**CE FOUR A MICRO ONDES N'EST DESTINE QU'A L'USAGE DOMESTIQUE
IL NE DEVRA PAS ETRE UTILISE DANS UN BUT PROFESSIONNEL,
COMMERCIAL OU INDUSTRIEL.**

DESCRIPTION



PANNEAU DE CONTROLE

■ TOUCHE DE SELECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO ONDES

■ TOUCHE GRILL / COMBINAISON

■ TOUCHE DE DECONGELATION AUTOMATIQUE

■ TOUCHE DE REGLAGE POIDS / HORLOGE

■ TOUCHE MARCHE / EXPRESS

■ TOUCHE ARRET / ANNULATION / VERROUILLAGE

■ BOUTON ROTATIF DE TEMPS OU DE SELECTION DE PROGRAMMES.



AFFICHAGE LED

Icône	Signification
1S	Le premier programme
2S	Le deuxième programme
3S	Le troisième programme
🕒	Réglage de l'heure
🔒	Verrouillage enfants
❄️	Décongélation programmée
📡	Cuisson par micro-ondes
g	Sélection du poids des aliments
🔥	Cuisson par grill

AFFICHAGE & REGLAGE DE L'HEURE

- Après branchement de l'appareil, toutes les icônes vertes apparaissent sur l'affichage indiquant que l'appareil est sous tension, prêt à être utilisé.
- Avant la première utilisation, nous vous recommandons de régler l'horloge de votre appareil comme suit:
- En appuyant sur la touche « HORLOGE » pendant 3 secondes, l'icône 🕒 vert apparaît et vous pouvez choisir la système de 24 heures ou 12 heures en appuyant sur la touche « HORLOGE » alternativement. Puis en tournant le bouton rotatif de la minuterie, vous réglez les heures. En appuyant une seconde fois sur « HORLOGE » puis en tournant le bouton rotatif de la minuterie, vous réglez les minutes. En appuyant une troisième fois sur « HORLOGE » vous sauvegardez votre sélection.
- En appuyant sur la touche « HORLOGE » pendant la cuisson, l'heure apparaît sur l'affichage pendant 3 secondes.



MARCHE / PAUSE / STOP

- L'ouverture de la porte pendant un mode de cuisson suspend la cuisson.
- Pour reprendre la cuisson, il faut refermer la porte et appuyer sur la touche « MARCHE/EXPRESS ».
- Une simple pression sur la touche « ARRET/ANNULATION » suspend la cuisson. Une seconde pression sur cette touche annule toute programmation ou sélection de mode de cuisson.
- En fin de cuisson, le four émet 4 bips sonores.
- Cette émission sonore est répétée toutes les 2 minutes par la suite, jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte du four ou appuie sur la touche « ARRET/ANNULATION ».



VERROUILLAGE ENFANTS

- Une pression continue pendant plus de 3 secondes sur la touche « ARRET/ANNULATION » permet de verrouiller l'appareil.
- La même opération permet le déverrouillage de l'appareil.
- L'icône 🔒 indique que l'appareil est verrouillé.



CUISSON PAR MICRO-ONDES

■ SÉLECTIONNER LE NIVEAU DE PUISSANCE :

- Appuyer une fois sur la touche « PUISSANCE » pour sélectionner la puissance maximale 100% (P-H1).
- En appuyant de nouveau, vous pouvez régler d'autres niveaux de puissance, de 80% (P-80), 60% (P-60), 40% (P-40), 20% (P-20).
- L'affichage fait apparaître les icônes de cuisson 📡.
- En mode 0%, l'icône « P-00 » apparaît pour un fonctionnement du plateau rotatif sans cuisson.
- En appuyant sur la touche « PUISSANCE » pendant la cuisson, le niveau de puissance apparaît sur l'affichage pendant 3 secondes.



■ REGLER LA MINUTERIE :

- Régler ensuite le temps de cuisson par rotation du bouton de « TEMPS » dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée de cuisson de votre choix.
- L'icône **1S** apparaît alors en clignotant sur l'affichage.
- L'affichage varie de 00:00 à 95:00.

■ METTRE EN MARCHÉ :

- Appuyer ensuite sur la touche « MARCHÉ/EXPRESS ».
- Le décompte du temps apparaît, ainsi que les icônes  signifiant la cuisson micro-ondes selon le niveau de puissance (%) que vous avez sélectionné.

■ ARRÊTER OU TERMINER LA CUISSON :

- A l'ouverture de la porte, la cuisson est suspendue.
- Pour terminer le cycle de cuisson, refermer la porte et appuyer une seconde fois sur la touche « MARCHÉ/EXPRESS ».
- Alternativement, appuyer une fois sur la touche « ARRÊT/ANNULATION » pour suspendre la cuisson. Appuyer deux fois sur la touche « ARRÊT/ANNULATION » pour terminer définitivement la cuisson.



DECONGELATION AUTOMATIQUE

- Grâce au programme de décongélation, vous pouvez sélectionner la décongélation d'aliments de 100 g à 1.8 kg en appuyant sur la touche « POIDS ». En mode décongélation programmée, l'icône  apparaît.



Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1	1:19 mins
200	2	2:38 mins
300	3	3:57 mins
400	4	5:16 mins
500	5	6:35mins
600	6	7:54 mins
700	7	9:13 mins
800	8	10:32 mins
900	9	11:51 mins
1000	10	22:05 mins
1100	11	24:17 mins
1200	12	26:29 mins
1300	13	28:41 mins
1400	14	30:53 mins
1500	15	33:05 mins
1600	16	35:17 mins
1700	17	37:29 mins
1800	18	39:41 mins

CUISSON EXPRESS

Cette fonction s'avère très pratique pour mettre en marche l'appareil rapidement.

■ SÉLECTION DE LA PUISSANCE, DU TEMPS DE CUISSON, ET MISE EN MARCHÉ PAR PRESSION D'UNE SEULE TOUCHE :

- Appuyer sur la touche « MARCHÉ/EXPRESS » une fois ou plusieurs fois consécutivement, pour sélectionner jusqu'à **21 modes de cuisson express**.
- La première pression sélectionne 30 secondes de cuisson à 100% de puissance. La seconde pression sélectionne 1 minute à 100%, etc jusqu'à 10:30 minutes de cuisson express à pleine puissance.
- Le décompte du temps apparaît, ainsi que l'icône  signifiant la cuisson micro-ondes.

■ ARRÊTER OU TERMINER LA CUISSON :

- A l'ouverture de la porte, la cuisson est suspendue.
- Pour terminer le cycle de cuisson, refermer la porte et appuyer une seconde fois sur la touche « MARCHÉ/EXPRESS ».
- Alternativement, appuyer une fois sur la touche « ARRÊT/ANNULATION » pour suspendre la cuisson. Appuyer deux fois sur la touche « ARRÊT/ANNULATION » pour terminer définitivement la cuisson.



CUISSON PAR GRILL SEUL

■ SÉLECTIONNER LE GRILL SEUL :

- Appuyer 1 fois sur la touche « GRILL/COMBINAISON ».
- L'icône «  » apparaît alors en clignotant sur l'affichage.

■ RÉGLER LA MINUTERIE :

- Régler ensuite le temps de cuisson par rotation du bouton de « TEMPS/MENU » dans le sens des aiguilles d'une montre.

■ METTRE EN MARCHÉ :

- Appuyer ensuite sur la touche « MARCHÉ ».
- Le décompte du temps apparaît, ainsi que l'icône «  » signifiant la cuisson par grill.

■ ARRÊTER OU TERMINER LA CUISSON :

- A l'ouverture de la porte, la cuisson est suspendue.
- Pour terminer le cycle de cuisson, refermer la porte et appuyer une seconde fois sur la touche « MARCHÉ ».
- Alternativement, appuyer sur la touche « ARRÊT » pour arrêter l'appareil et remettre la sélection à zéro.

Attention:

En fin de cuisson, les parois internes du four peuvent être chaudes.



CUISSON PAR GRILL & MICRO-ONDES COMBINES

■ SÉLECTIONNER LE GRILL COMBINÉ :

- Appuyer sur la touche « GRILL/COMBINAISON » 2 fois ou 3 fois pour sélectionner l'un des 2 modes de combinaisons Grill & Micro-ondes:
 - **COMBINAISON 1 : Plus de grill, peu de micro-ondes**
 - ou
 - **COMBINAISON2 : Plus de Micro-ondes, peu de Grill**
- L'icône « Co-1 » ou « Co-2 » apparaît alors sur l'affichage en clignotant.

■ RÉGLER LA MINUTERIE :

- Régler ensuite le temps de cuisson par rotation du bouton de « TEMPS/MENU » dans le sens des aiguilles d'une montre.

■ METTRE EN MARCHÉ :

- Appuyer ensuite sur la touche « MARCHÉ ».
- Le décompte du temps apparaît, ainsi que les icônes pour signifier le mode cuisson et l'icône «  », « Co-1 » ou « Co-2 » selon le degré de grill choisi.

■ ARRÊTER OU TERMINER LA CUISSON :

- A l'ouverture de la porte, la cuisson est suspendue.
- Pour terminer le cycle de cuisson, refermer la porte et appuyer une seconde fois sur la touche « MARCHÉ ».
- Alternativement, appuyer sur la touche « ARRÊT » pour arrêter l'appareil et remettre la sélection à zéro.

Attention:

En fin de cuisson, les parois internes du four peuvent être très chaudes.



CUISSON ALTERNEE

■ UTILISATION :

Cette fonction vous permet de combiner maximum 3 programmes par micro-ondes (1S, 2S et 3S). La fonction « DECONGELATION AUTOMATIQUE » et les 24 menus ne peuvent pas être sélectionnés.

■ PROGRAMMATION :

Supposons que vous voulez entrer le programme de cuisson suivant :

1S : Cuisson par micro-ondes avec 20% de puissance pendant 10 minutes
2S : Cuisson par grill seulement pendant 5 minutes
3S : Cuisson par combinaison (Co-2) pendant 5 minutes

1. Appuyez sur la touche « PUISSANCE » 5 fois. L'icône «P-20» vert apparaît sur l'affichage pour la puissance de micro-ondes 20%.
2. L'icône « 1S » vert apparaît sur l'affichage pour le premier programme.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de 10 minutes.
4. Appuyez sur la touche « GRILL/COMBINAISON » 1 fois. L'icône «  » vert apparaît sur l'affichage.
5. L'icône « 2S » vert apparaît sur l'affichage pour le deuxième premier programme.
6. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de 5 minutes.
7. Appuyez sur la touche « GRILL COMBINAISON » 3 fois. L'icône « Co-2 » vert apparaît sur l'affichage pour la programme de combinaison 2.
8. L'icône « 3S » vert apparaît sur l'affichage pour le dernier programme.
9. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de 5 minutes.
10. Appuyez sur la touche « MARCHE / EXPRESS » pour démarrer la cuisson.



UTILISATION PROGRAMMEE

■ CHOISIR 1 DES 24 MENUS AUTOMATIQUES :

- Un total de 24 programmes automatiques peuvent être sélectionnés par rotation du bouton de « MENU » dans le sens de la rotation des aiguilles d'une montre.
- Les programmes apparaissent de 1 à 24 sur l'affichage :

	Mode de cuisson		Mode de cuisson
1	Poulet entier	2	Cuisse de poulet
3	Demi poulet	4	Brochette
5	Côte de porc	6	Poisson
7	Steak	8	Bœuf/Mouton
9	Toast	10	Saucisse
11	Mais	12	Hog dog
13	Café/soup	14	Porridge
15	Pizza (réchauffe)	16	Pâtes
17	Popcorn	18	Surgelés
19	Oeufs brouillés	20	Ragoût
21	Confiture	22	Réchauffe
23	Compote	24	Soupe



■ SELECTIONNER ENSUITE LE POIDS :

- Appuyer consécutivement sur la touche « POIDS » pour sélectionner le poids des aliments à faire cuire.
- Dans le cas du programme 1 (Poulet entier), les poids 800g, 1000g, 1200g, 1400g apparaissent après pression consécutive de la touche « POIDS ». Ces numéros permettent de choisir 4 types de cuisson :

1 Poulet entier :

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
800	1	31:30 mins
1000	2	35:30 mins
1200	3	37:30 mins
1400	4	37:30 mins



2. Cuisse de poulet :

Poids	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Fois	16:30 mins
300	2 Fois	20:00 mins
400	3 Fois	22:30 mins
500	4 Fois	25:00 mins
600	5 Fois	27:00 mins
700	6 Fois	30:00 mins

3. Demi poulet

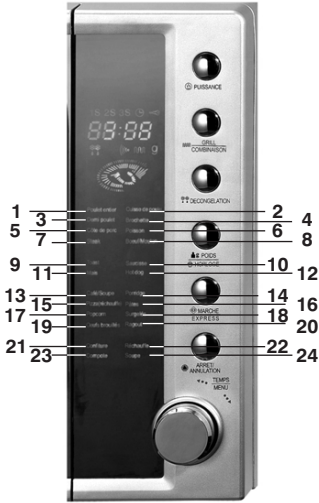
Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Fois	16:30 mins
300	2 Fois	20:00 mins
400	3 Fois	22:30 mins
500	4 Fois	25:00 mins
600	5 Fois	27:00 mins
700	6 Fois	30:00 mins

4. Brochette

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Fois	18:00 mins
300	2 Fois	21:00 mins
400	3 Fois	24:00 mins
500	4 Fois	25:00 mins
600	5 Fois	28:00 mins

5. Côte de porc

Poids	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Fois	16:00 mins
300	2 Fois	19:00 mins
400	3 Fois	22:00 mins
500	4 Fois	23:00 mins
600	5 Fois	26:00 mins
700	6 Fois	29:00 mins



6. Poisson

Poids	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1 Fois	8:00 mins
200	2 Fois	11:00 mins
300	3 Fois	12:00 mins
400	4 Fois	14:00 mins
500	5 Fois	16:00 mins

7. Steak

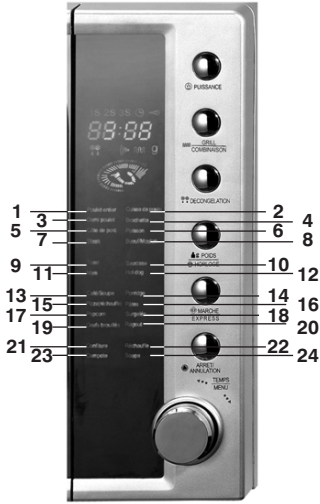
Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Fois	16:30 mins
300	2 Fois	20:00 mins
400	3 Fois	22:30 mins
500	4 Fois	25:00 mins
600	5 Fois	27:00 mins

8. Bœuf / Mouton

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Fois	16:00 mins
300	2 Fois	18:00 mins
400	3 Fois	20:00 mins
500	4 Fois	22:00 mins
600	5 Fois	24:00 mins
700	6 Fois	26:00 mins

9. Toast :

Quantité (Taille : 10x10x1cm) (LxPxH)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
1	1 Fois	8:00 mins
2	2 Fois	10:00 mins



10. Saucisse

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1 Foie	4:00 mins
200	2 Foie	5:00 mins
300	3 Foie	6:00 mins
400	4 Foie	7:00 mins
500	5 Foie	8:00 mins

11. Maïs

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Foie	13:00 mins
300	2 Foie	15:00 mins
400	3 Foie	17:00 mins
500	4 Foie	19:00 mins

12. Hot Dog

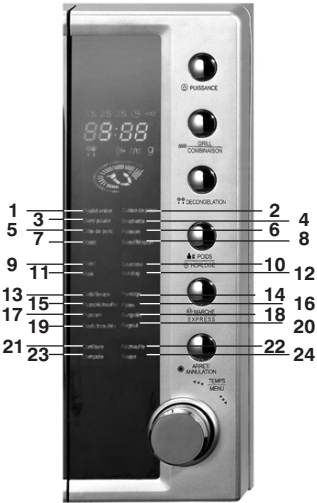
Poids	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1 Foie	4:00 mins
200	2 Foie	5:00 mins
300	3 Foie	6:00 mins
400	4 Foie	7:00 mins
500	5 Foie	8:00 mins

13. Café / Soupe :

Quantité (200ml/verre)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
1	1 Foie	2:00 mins
2	2 Foie	3:50 mins
3	3 Foie	5:50 mins

14. Porridge :

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
50	1 Foie	25:00 mins
100	2 Foie	35:00 mins
150	3 Foie	45:00 mins



15. Pizza (réchauffe) :

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
150	1 Foie	3:30 mins
300	2 Foie	6:00 mins

16. Pâtes :

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1 Foie	20:00 mins
200	2 Foie	25:00 mins
300	3 Foie	29:00 mins

17. Popcorn :

Poids	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1 Foie	3:00 mins

18. Surgelés :

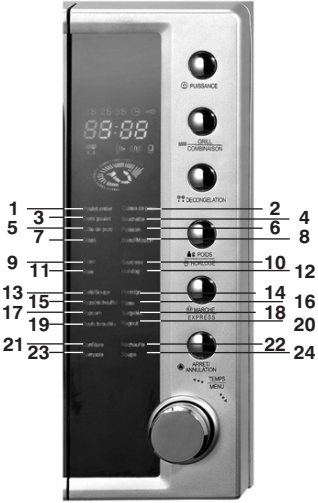
Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Foie	6:00 mins
400	2 Foie	11:00 mins
600	3 Foie	16:00 mins
800	4 Foie	21:00 mins

19. Oeufs brouillés :

Quantité	Nbr de pressions	Temps de cuisson
2	1 Foie	8:00 mins

20. Ragoût :

Quantité	Nbr de pressions	Temps de cuisson
200	1 Foie	3:30 mins
300	2 Foie	4:30 mins
400	3 Foie	6:00 mins
500	4 Foie	7:00 mins
600	5 Foie	8:30 mins



21. Confiture (Abricot) :

Quantité	Nbr de pressions	Temps de cuisson
4	1 Foix	16:00 mins

22. Réchauffe automatique :

Poids	Nbr de pressions	Temps de cuisson
100	1 Foix	1:20 mins
200	2 Foix	2:40 mins
300	3 Foix	3:30 mins
400	4 Foix	4:20 mins
500	5 Foix	5:30 mins
600	6 Foix	6:00 mins
700	7 Foix	7:40 mins
800	8 Foix	9:00 mins
1000	9 Foix	10:00 mins

23. Compote (Pomme) :

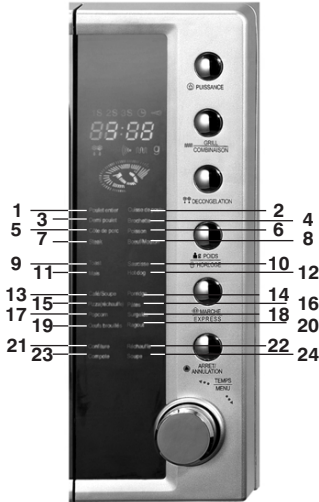
Quantité	Nbr de pressions	Temps de cuisson
4	1 Foix	18:00 mins

24 Soupes :

Poids (g)	Nbr de pressions	Temps de cuisson
500	1 Foix	17:00 mins

Remarque :

Les conseils ci-dessus sont uniquement pour référence. Ils dépendent de la capacité et de la puissance de votre four à micro-ondes et votre préférence de cuisson. Il est aussi recommandé de vous référer aux conseils de préparation qui se trouvent sur l’emballage du plat congelé.



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. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Importé par WESDER SAS
67 bis, rue de Seine
94140 Alfortville
France

© Copyright WESDER SA, France
Droits de reproduction réservés