

**Four à micro-ondes  
Grill & Chaleur Tournante  
Ref : WD800DSL20R-K4  
Notice d'utilisation**

**KERWAVE**



## TABLE DES MATIERES

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....                       | 2  |
| MISES EN GARDE .....                                    | 3  |
| INSTALLATION DE L'APPAREIL .....                        | 4  |
| PRECAUTIONS DE SECURITE .....                           | 5  |
| ■ <i>USTENSILES</i> .....                               | 5  |
| ■ <i>CUISSON</i> .....                                  | 6  |
| ■ <i>RISQUE D'INCENDIE</i> .....                        | 6  |
| ■ <i>ATTENTION AUX BRULURES</i> .....                   | 7  |
| ■ <i>NETTOYAGE</i> .....                                | 7  |
| ■ <i>EN CAS DE PANNE</i> .....                          | 8  |
| ■ <i>REPARATION</i> .....                               | 8  |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....                         | 9  |
| TOUCHES ET BOUTONS .....                                | 9  |
| REGLAGE ET AFFICHAGE DE L'HEURE .....                   | 10 |
| MARCHE / PAUSE / STOP .....                             | 10 |
| FONCTION RAPPEL AUTOMATIQUE .....                       | 10 |
| CUISSON PAR MICRO-ONDES UNIQUEMENT .....                | 10 |
| CUISSON EXPRESS. ....                                   | 11 |
| GRILL .....                                             | 12 |
| CUISSON COMBINEE MICRO-ONDES ET GRILL .....             | 12 |
| CUISSON PAR CHALEUR TOURNANTE .....                     | 13 |
| CUISSON COMBINEE MICRO-ONDES ET CHALEUR TOURNANTE ..... | 14 |
| DECONGELATION .....                                     | 14 |
| CUISSON ALTERNEE .....                                  | 15 |
| FONCTION MENU AUTOMATIQUE .....                         | 15 |
| VERROUILLAGE ENFANTS .....                              | 18 |

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| Référence                             | WD800DSL20R-K4                                  |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Consommation                          | Micro-ondes : 1200W / Chaleur tournante : 1250W |
| Puissance restituée Chaleur tournante | 1250W                                           |
| Puissance restituée Micro-ondes       | 800W                                            |
| Alimentation                          | 230-240V ~ 50Hz                                 |
| Fréquences Micro-ondes                | 2450MHz                                         |
| Litrage                               | 20l                                             |
| Dimensions externes                   | 458mm(L)x383mm(P)x295mm(H)                      |
| Diamètre plateau en verre             | 270 mm                                          |
| Poids                                 | 15.4kg environ                                  |
| Minuterie                             | 95 minutes                                      |

### 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 combiné pouvant cuire par micro-ondes ou chaleur tournante, qui doit être installé et manipulé avec soin, compte tenu de son fonctionnement par électricité, de l'émission d'ondes invisibles, et de la radiation de chaleur par la cuisson par chaleur tournante.

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**

**ATTENTION A LA RADIATION DE CHALEUR ET AUX RISQUES DE  
BRULURES LORSQUE LES FONCTIONS CONVECTION, COMBINATION  
ET CUISSON ALTERNEE SONT ACTIVEES.**

## 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 encastrer ce four.  
Il est également recommandé de ne pas placer ce four près d'un poste radio ou de télévision, le champs 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 230-240V ~ 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- Appuyez une fois sur la touche MARCHE. La lampe interne s'allume alors, le plateau se met à tourner, et les ondes internes réchauffent alors le verre d'eau pendant 30 secondes, tandis que le décompte du temps apparaît sur l'affichage.
- 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 :

- Ce four est un four combiné, à micro-ondes et à chaleur tournante. Cela pose certaines contraintes quant aux types d'ustensiles pouvant être utilisés. Il convient donc, avant toute utilisation, de bien vérifier que les ustensiles sont appropriés à la cuisson dans un tel four.
- Les récipients qui conviennent le mieux et dans tous les cas sont des **récipients en verre ou céramique résistant à la chaleur**.
- **Tous les récipients et ustensiles métalliques sont à proscrire.** En effet, les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer les métaux. En cas d'utilisation de tels ustensiles, il peut y avoir apparition d'étincelles ou de flashes qui peuvent entraîner des dangers pour l'utilisateur et de sérieux dommages pour votre appareil. Egalement, ne pas mettre les aliments dans des boîtes ou sous papier aluminium.
- De manière générale, ne jamais mettre des récipients fermés hermétiquement qui pourraient exploser à cause de la chaleur. Veillez donc à enlever le couvercle ou à laisser des ouvertures pour permettre à la vapeur de se dégager.
- L'utilisateur est vivement conseillé de surveiller régulièrement et attentivement la cuisson.
- 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 RECIPIENT                 | MICRO-ONDES | CHALEUR TOURNANTE | GRILL | COMBINAISON |
|---------------------------------------|-------------|-------------------|-------|-------------|
| Verre résistant à la chaleur          | OUI         | OUI               | OUI   | OUI         |
| Verre non résistant à la chaleur      | NON         | NON               | NON   | NON         |
| Céramiques résistant à la chaleur     | OUI         | OUI               | OUI   | OUI         |
| Plastique et film plastique célophane | OUI         | NON               | NON   | NON         |
| Métal                                 | NON         | OUI               | OUI   | NON         |
| Aluminium et papier aluminium         | NON         | OUI               | OUI   | NON         |
| Bois                                  | NON         | NON               | NON   | NON         |
| Matériaux recyclés                    | NON         | 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 recommande 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.
- **Mise en garde : Si l'appareil fonctionne en mode GRILL, GRILL COMBINE, CHALEUR TOURNANTE ou CHALEUR TOURNANTE COMBINE, il est recommande 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.**
- **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.
- L'extérieur du four est en métal. Nettoyer-le avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un chiffon doux. **Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les côtés ou à l'arrière.**

### ■ EN CAS DE PANNE :

En cas de problème, s'assurer que:

- 1- 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.
- 2- La porte de votre four est correctement fermée.
- 3- 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.
- 4- 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 OUVERT ET REPARE QUE PAR UN  
PERSONNEL PROFESSIONNEL ET QUALIFIE DU  
SERVICE ARRES-VENTE.**

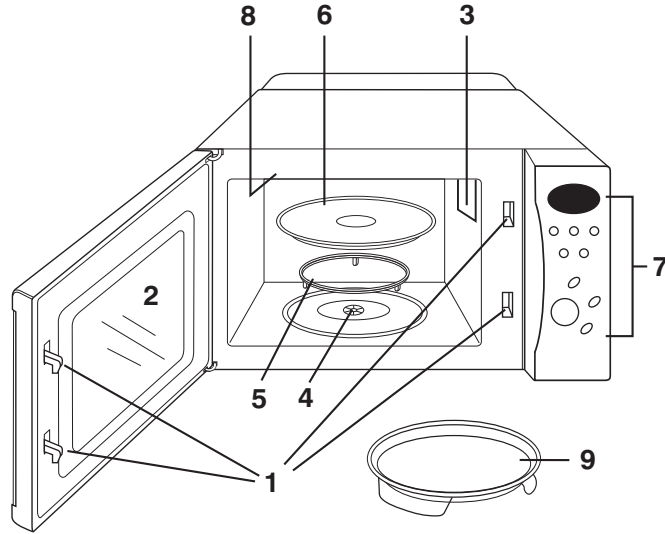
**NE JAMAIS OUVRIR LE CAPOT**

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

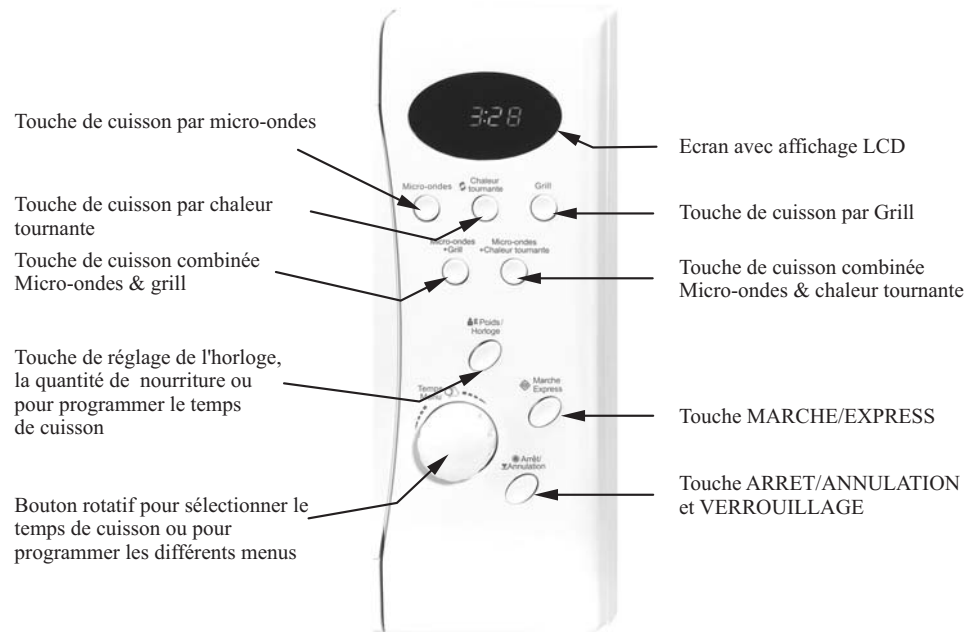
**CE FOUR A MICRO ONDES N'EST DESTINE QU'A L'USAGE DOMESTIQUE  
IL NE DEVRA PAS ETRE UTILISE DANS UN BUT PROFESSIONNEL,  
COMMERCIAL OU INDUSTRIEL.**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Verrouillage sécurisé des portes
2. Porte vitrée
3. Ventilateur du four
4. Axe de rotation
5. Anneau plastique porte-plateau à roulettes
6. Plateau en verre
7. Panneau de contrôle
8. Ventilateur de chaleur (Fonction Chaleur tournante)
9. Assiette de cuisson (Utilisation du plateau métal : n'utiliser ce plateau qu'en mode GRILL ou CHALEUR TOURNANTE)



## TOUCHES ET BOUTONS



## REGLAGE ET AFFICHAGE DE L'HEURE

### ■ UTILISATION

Utilisez la touche " HORLOGE " pour régler ou rappeler l'heure. L'heure est affichée en permanence sauf quand le four est en marche.  
Dans le cas d'une coupure de courant ou si le cordon d'alimentation du four est débranché, l'heure devra être programmée à nouveau.

### ■ PROGRAMMATION

1. Appuyez sur la touche " HORLOGE ".
2. Tournez le bouton rotatif pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche " HORLOGE " pour valider les heures.
4. Tournez le bouton rotatif pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche " HORLOGE " pour sauvegarder votre sélection.

### Remarque:

Lorsque le four vient juste d'être branché, l'écran de contrôle indique automatiquement " 1:00 ".

## MARCHE / PAUSE / STOP

Appuyez sur la touche " MARCHE " pour lancer tout type de cuisson.  
Si vous souhaitez arrêter temporairement la cuisson, appuyez sur la touche " ARRET " une fois.  
Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche " MARCHE " à nouveau.

L'ouverture de la porte pendant la cuisson suspend la cuisson.  
Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche " MARCHE ".

La touche " MARCHE " doit être appuyée pour mettre en marche le four une fois que vous avez réglé le programme de cuisson souhaité.

Pour arrêter définitivement la cuisson, appuyez deux fois sur la touche " ARRET ".

## FONCTION RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque les programmes de décongélation ou de cuisson se terminent, le four émet automatiquement toutes les deux minutes 3 bips sonores et ce, jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche ANNULATION soit pressée.

## CUISSON PAR MICRO-ONDES UNIQUEMENT

### ■ UTILISATION

Utilisez la touche " MICRO-ONDES " et le bouton rotatif pour régler le niveau de puissance. Ce four a 10 niveaux de puissances différents (de 10% à 100% de la puissance maximale). Le four utilise automatiquement le niveau de puissance maximum (100%) pour chauffer à moins que vous régliez un niveau de puissance inférieur. Pour vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche " MICRO-ONDES ".

| Appuyez sur la touche “ Micro-ondes ” pour choisir le niveau de puissance |             |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
| NBRE DE PRESSIONS                                                         | PUISSANCE   | DESCRIPTION                        |
| 1 fois                                                                    | 100% (P-HI) | haute                              |
| 2 fois                                                                    | 90% (P-90)  | -                                  |
| 3 fois                                                                    | 80% (P-80)  | -                                  |
| 4 fois                                                                    | 70% (P-70)  | moyenne haute                      |
| 5 fois                                                                    | 60% (P-60)  | -                                  |
| 6 fois                                                                    | 50% (P-50)  | moyenne                            |
| 7 fois                                                                    | 40% (P-40)  | -                                  |
| 8 fois                                                                    | 30% (P-30)  | moyenne inférieure / décongélation |
| 9 fois                                                                    | 20% (P-20)  | -                                  |
| 10 fois                                                                   | 10% (P-10)  | inférieure                         |
| 11 fois                                                                   | 0% (P-00)   | -                                  |

### ■ PROGRAMMATION (TEMPS DE CUISSON ET NIVEAU DE PUISSANCE)

Supposons que vous voulez cuire un aliment pendant 5 minutes à 60% de la puissance maximum.

1. Appuyez 5 fois sur la touche MICRO-ONDES. L'écran indique “ P-60 ”.
2. Tournez ensuite le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes. L'écran indique “5:00”.
3. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour lancer la cuisson.

## CUISSON EXPRESS

### ■ UTILISATION

Utilisez cette fonction pour démarrer très vite votre four en cuisson micro-ondes (puissance maximum). A chaque pression sur la touche “ MARCHE EXPRESS ”, vous augmentez le temps de cuisson comme suit :

| Temps de Cuisson  | 30 s | 1 min | 2 min | 3 min | 4 min | 5 min | 6 min | 7 min | 8 min | 9 min | 10 min |
|-------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| Nbre de pressions | 1    | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11     |

### ■ PROGRAMMATION

Supposons que vous voulez cuire un aliment pendant 2 minutes en utilisant la fonction “ EXPRESS ”.

1. Appuyez sur la touche “ MARCHE EXPRESS ” 3 fois pour régler le temps de cuisson sur 2 minutes. L'écran indique “ 2:00 ”. Le temps maximum de cuisson est de 10 minutes.
2. Le four à micro-ondes se met en marche automatiquement au bout de 2 secondes.

**Remarque:** Avec la fonction “ EXPRESS ”, le four fonctionne automatiquement avec le niveau de puissance maximum 100%.

## GRILL

### ■ UTILISATION

Le grill est particulièrement utile pour la cuisson des viandes et des gratins.

### ■ PROGRAMMATION

Supposons que vous voulez utiliser le grill pendant 5 minutes.

1. Assurez-vous que le four est bien en mode arrêt. En effet, vérifiez que le four ne soit pas en cours de programmes de cuisson ou dans l'attente d'instructions.
2. Appuyez sur la touche “ GRILL ”.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes. Le temps maximum de cuisson est de 95 minutes.
4. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour lancer la cuisson.

**Remarque:** La puissance grill est réglée à son maximum (100%). Vérifiez de temps en temps la cuisson de votre plat.

## CUISSON COMBINEE MICRO-ONDES ET GRILL

### ■ UTILISATION

Utilisez cette fonction pour combiner les cuissons par micro-ondes et par grill.

### ■ PROGRAMMATION

#### A. Combinaison 1

La combinaison se compose comme suit : 30% du temps de cuisson par micro-ondes et 70% du temps pour la fonction grill.

Supposons que vous voulez utiliser la combinaison 1 pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche “ ARRET/ANNULATION ” pour vérifier le four n'est pas en cours de programmation.
2. Appuyez une fois sur la touche “ MICRO-ONDES + GRILL ”.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
4. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour lancer la cuisson.

#### B. Combinaison 2

La combinaison se compose comme suit : 55% du temps de cuisson par micro-ondes et 45% du temps pour la fonction grill.

Supposons que vous voulez utiliser la combinaison 2 pendant 12 minutes.

1. Appuyez sur la touche “ ARRET/ANNULATION ”.
2. Appuyez 2 fois sur la touche “ MICRO-ONDES + GRILL ”.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 12 minutes.
4. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour lancer la cuisson.

**Remarques:** Le temps maximum de cuisson est 95 minutes. Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier la programmation en appuyant sur la touche “ MICRO-ONDES + GRILL ”.

CUISSON PAR CHALEUR TOURNANTE

■ UTILISATION

Pendant la cuisson sous ce mode, de l'air chaud est ventilé à l'intérieur du four et assure la même cuisson qu'un four traditionnel.

Ce four peut être programmé selon 10 températures différentes de cuisson

| Nombre de pressions | Température du four (° C) |
|---------------------|---------------------------|
| 1 fois              | 230                       |
| 2 fois              | 215                       |
| 3 fois              | 200                       |
| 4 fois              | 185                       |
| 5 fois              | 170                       |
| 6 fois              | 155                       |
| 7 fois              | 140                       |
| 8 fois              | 125                       |
| 9 fois              | 110                       |
| 10 fois             | 95                        |

■ PROGRAMMATION

Supposons que vous voulez cuire un aliment pendant 35 minutes à 185° C avec la fonction convection.

A. Avec pré-chauffage :

- Appuyez sur la touche “ CHALEUR TOURNANTE ” 4 fois. L'écran indique “ 185 ”.
- Appuyez ensuite sur la touche “ MARCHE ”. Le four commence alors à pré-chauffer. La lumière à l'intérieur du four, indiquant le fonctionnement du mode CHALEUR TOURNANTE, se met alors en marche et l'indication “ PREH ”( pré-chauffage) apparaît sur l'écran. Lorsque la température du four atteint celle désirée à l'origine, le four émet alors des sonores.
- Ouvrez la porte, placez la nourriture à l'intérieur du four, refermez la porte et sélectionner le temps de cuisson en utilisant le bouton rotatif.
- Appuyez sur la touche “ MARCHE ”. La cuisson par convection peut alors commencer.

B. Sans pré-chauffage

- Appuyez sur la touche “ CHALEUR TOURNANTE ” 4 fois. L'écran indique “ 185 ”.
- Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 35 minutes. L'écran indique “ H 35 ”.
- Appuyez sur la touche “ MARCHE ”. La cuisson par convection peut alors commencer.

**Remarques:** Le temps maximum de cuisson est de 9 heures, 30 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, 4 bips sonores retentissent et l'écran indique “ End ”. Appuyez sur la touche ARRET / ANNULATION avant de commencer un autre mode de cuisson au arrêter définitivement le four. Vous pouvez vérifier la température du four lors de la cuisson par convection en appuyant sur la touche CHALEUR TOURNANTE.

CUISSON COMBINEE MICRO-ONDES ET CHALEUR TOURNANTE

■ UTILISATION

Utilisez cette fonction pour combiner les cuissons par micro-ondes et par convection. Ce four a 4 fonctions pré-programmés.

|       | Nombre de pressions | Température du four (° C) |
|-------|---------------------|---------------------------|
| COMB1 | 1                   | 230                       |
| COMB2 | 2                   | 200                       |
| COMB3 | 3                   | 180                       |
| COMB4 | 4                   | 150                       |

■ PROGRAMMATION

Supposons que vous voulez cuire un aliment pendant 30 minutes à 180°C en utilisant la fonction COMBINAISON.

- Appuyez 3 fois sur la touche “ MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE ”.
- Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 30 minutes. L'écran indique “ H 30 ”.
- Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer la cuisson.

**Remarques:** Le temps maximum de cuisson est de 9 heures, 30 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, 4 bips sonores retentissent et l'écran indique “ End ”. Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION avant de commencer un autre mode de cuisson. Vous pouvez vérifier la température du four lors de la cuisson par convection en appuyant sur la touche “ MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE ”.

DECONGELATION

■ UTILISATION

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la nourriture surgelée. Elle vous permet de programmer un temps de décongélation allant jusqu'à 45 minutes.

■ PROGRAMMATION

Supposons que vous voulez décongeler un aliment pendant 5 minutes.

- Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 8 ”.
- Appuyez sur la touche “ POIDS ” pour valider.
- Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes. L'écran indique “ 5:00 ”.
- Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer la déconglation.

Le tableau suivant indique approximativement le temps de décongélation en fonction du poids de la nourriture à décongeler.

| Poids                             | 250g    | 500g | 750g  | 1kg   | 1.25kg | 1.5kg | 1.75kg | 2kg   |
|-----------------------------------|---------|------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|
| Temps de Décongélation Recommandé | 4min20s | 9min | 15min | 21min | 27min  | 35min | 40min  | 45min |

**Remarque:** Vérifiez régulièrement la décongélation des aliments en arrêtant le four. Déplacez ou séparez les parties déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas totalement décongelés à la fin du temps de décongélation, programmez le four de minute en minute jusqu'à totale décongélation.



## CUISSON ALTERNEE

### ■ UTILISATION

Cette fonction vous permet de combiner maximum 3 fonctions “ DECONGELATION ”, “ MICRO-ONDES ”, “ CHALEUR TOURNANTE ”, “ GRILL ”, “ MICRO-ONDES + GRILL ” et “ MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE ”.

La fonction “ DECONGELATION ” ne peut être sélectionnée qu'au début de la cuisson alternée.

### ■ PROGRAMMATION

Supposons que vous voulez entrer le programme de cuisson suivant :

Décongélation rapide, Cuisson par micro-ondes, Cuisson par Chaleur tournant (sans pré-chauffage).

1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 8 ”.
2. Appuyez sur la touche “ POIDS ” pour valider.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de décongélation désiré.
4. Appuyez sur la touche “ MICRO-ONDES ” pour régler le niveau de puissance.
5. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson désiré.
6. Appuyez sur la touche “ CHALEUR TOURNANTE ” pour régler la température de la cuisson.
7. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson désiré.
8. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer la cuisson.

## FONCTION MENU AUTOMATIQUE

### ■ UTILISATION

Ce programme automatique a été conçu pour vous faciliter la cuisson de certains aliments familiers et souvent utilisés (pommes de terre, pizzas, brochettes, boissons, gâteaux, etc). Le tableau ci-dessus décrit les différentes fonctions disponibles :

| CODE | DESIGNATION           | CARACTERISTIQUES                                                                      |
|------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Pommes de terre       | Cuit les pommes de terre par micro-ondes                                              |
| 2    | Boissons              | Chauffe lait, soupe et autres boissons par micro-ondes                                |
| 3    | Popcorn               | Prépare le popcorn par micro-ondes                                                    |
| 4    | Réchauffage           | Réchauffe par micro-ondes des aliments déjà cuits                                     |
| 5    | Pizzas                | Cuit les pizzas par micro-ondes                                                       |
| 6    | Viandes et brochettes | Cuit viandes, volailles, et brochettes par cuisson combinée micro-ondes et convection |
| 7    | Gâteaux               | Cuit gâteaux et tartes par convection                                                 |
| 8    | Décongélation         | Décongèle les plats congelés et surgelés                                              |

### ■ PROGRAMMATION

La cuisson par la fonction Menu Automatique dépend de l'utilisateur lui-même et de ses habitudes de cuisson.

#### A. Pommes de terre

| Quantité | Nbre de pressions sur la touche “ POIDS ” | Temps de cuisson  |
|----------|-------------------------------------------|-------------------|
| 1        | 1                                         | 5 min 40 secondes |
| 2        | 2                                         | 9 min 40 secondes |
| 3        | 3                                         | 13 min            |
| 4        | 4                                         | 17 min            |

On considère qu'une pomme de terre pèse environ entre 150 et 200g.

1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 1 ”.
2. Appuyez sur la touche “ POIDS ” pour sélectionner la quantité désirée en fonction de la taille et du nombre de pommes de terre.
3. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer la cuisson.

**Remarque:** Lorsque le programme de cuisson se termine, laissez les pommes de terre à l'intérieur du four pendant 5 à 10 minutes.

#### B. Boissons

| Quantité | Nbre de pressions sur la touche “ POIDS ” | Temps de cuisson  |
|----------|-------------------------------------------|-------------------|
| 1        | 1                                         | 2 min 20 secondes |
| 2        | 2                                         | 4 min             |
| 3        | 3                                         | 5 min 40 secondes |
| 4        | 4                                         | 7 min 20 secondes |

On considère qu'une boisson équivaut à environ 300ml.

1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 2 ”.
2. Appuyez sur la touche “ POIDS ” pour sélectionner la quantité désirée.
3. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer le four.

#### C. Popcorn

1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 3 ”.
2. Appuyez sur la touche “ POIDS ” une fois, l'écran indique un temps de cuisson de 3 minutes 20 secondes.
3. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer la cuisson.

**Remarque:** Vous pouvez reprogrammer le temps de cuisson du popcorn. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 3 ”. Appuyez sur la touche “ POIDS ” deux fois et tournez le bouton rotatif pour programmer le nouveau temps de cuisson. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour vérifier. Le nouveau temps de cuisson reste ainsi enregistré jusqu'à nouvelle programmation.

#### D. Réchauffage

1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique “ CODE ” et “ 4 ”.
2. Appuyez sur la touche “ POIDS ” une fois, l'écran indique un temps de réchauffage de 3 minutes 40 secondes.
3. Appuyez sur la touche “ MARCHE ” pour démarrer le réchauffage.

E. Pizza

Supposons que vous voulez préparer une pizza d'environ 150g :

- 1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique " CODE " et " 5 ".
- 2. Appuyez sur la touche " POIDS " une fois, l'écran indique un temps de cuisson de 3 minutes.
- 3. Appuyez sur la touche " MARCHE " pour démarrer la cuisson.

Supposons que vous voulez préparer une pizza de plus de 300g :

- 1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique " CODE " et " 5 ".
- 2. Appuyez sur la touche " POIDS " deux fois, l'écran indique un temps de cuisson de 5 minutes.
- 3. Appuyez sur la touche " MARCHE " pour démarrer la cuisson.

F. Viandes et brochettes

| Nbre de pression sur la touche POIDS | Poids | Temps de cuisson |
|--------------------------------------|-------|------------------|
| 1                                    | 150g  | 18 min           |
| 2                                    | 300g  | 25 min           |
| 3                                    | 500g  | 30 min           |

- 1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique " CODE " et " 6 ".
- 2. Appuyez sur la touche " POIDS " pour sélectionner le temps de cuisson désiré.
- 3. Appuyez sur la touche " MARCHE " pour démarrer la cuisson.

Remarque: Au milieu de la cuisson, un bip retentira pour vous rappeler de mélanger les aliments et de surveiller la cuisson.

G. Gâteaux

- 1. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique " CODE " et " 7 ".
- 2. Appuyez sur la touche " POIDS " une fois, l'écran indique un temps de cuisson de 40 minutes.
- 3. Appuyez sur la touche " MARCHE " pour démarrer la cuisson.

Remarque: Vous pouvez reprogrammer le temps de cuisson des gâteaux. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'écran indique " CODE " et " 7 ". Appuyez sur la touche " POIDS " deux fois et tournez le bouton rotatif pour programmer le nouveau temps de cuisson. Appuyez sur la touche " MARCHE " pour vérifier. Le nouveau temps de cuisson reste ainsi enregistré jusqu'à nouvelle programmation.

VERROUILLAGE ENFANTS

■ UTILISATION

Utilisez cette fonction spéciale pour éviter une utilisation non-surveillée du four par des enfants. Lorsque cette fonction est programmée, l'indication " LOCK " clignote sur l'écran de contrôle et le four ne peut être mis en marche.

■ PROGRAMMATION

- 1. Appuyez sur la touche " ANNULATION " pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que l'indication lumineuse " LOCK " apparaisse sur l'écran de contrôle.
- 2. Pour annuler la fonction " Verrouillage Enfants ", appuyez de nouveau 3 secondes sur la touche ANNULATION jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que l'indication lumineuse " LOCK " disparaisse sur l'écran de contrôle.



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