

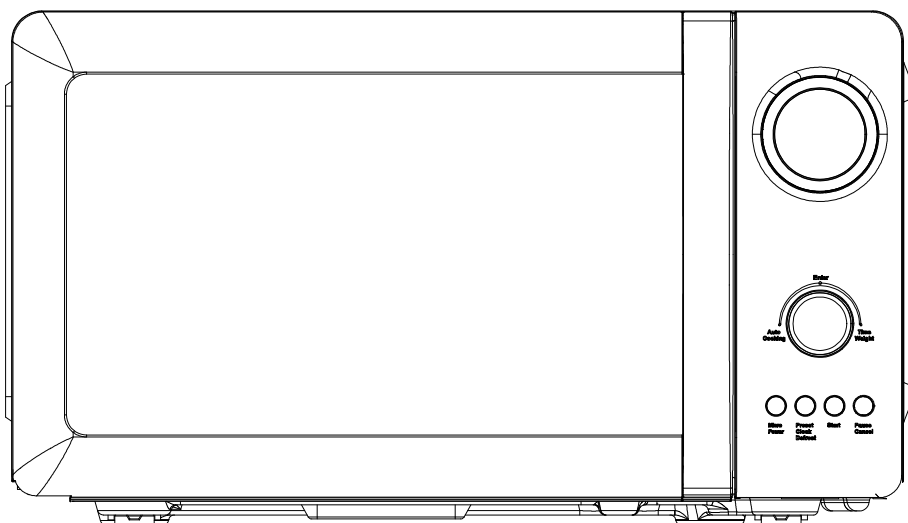


King d'Home®

MANUEL D'UTILISATION

Four à micro-ondes ELECTRONIQUE 20 l

Modèle : KDMW06344



Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez précieusement ce manuel pour référence ultérieure.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, certaines précautions d'emploi doivent être observées, notamment:

Lisez attentivement les instructions et mises en garde avant toute première utilisation.

1. 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance

2. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines 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.

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. MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

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

6. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.

7. 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, d'inflammation ou de feu.

8. N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

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 d'inflammation.

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

11. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

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

13. Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

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

15. 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.

16. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre four correspond à la tension du réseau dans votre localité. Vérifiez également que la prise murale sur laquelle vous comptez brancher le four est reliée à la terre.

17. Utilisez toujours des récipients évasés pour chauffer un liquide au micro-ondes et attendez environ 20 secondes en fin de cuisson avant de retirer le liquide chaud du four pour éviter les projections de liquides à retardement.

18. Epluchez ou percez vos pommes de terre, saucisses et châtaignes avant de les cuire au micro-ondes. N'essayez pas de cuire des œufs dans leur coquille ou de réchauffer des œufs durs entiers, avec ou sans coquille, ces derniers risquant d'éclater, même lorsque la cuisson est terminée.

19. Remuez le contenu de vos petits pots de bébé et secouez vos biberons en cours de cuisson pour répartir uniformément la chaleur. La température des biberons et des petits pots réchauffés au micro-ondes doit toujours être vérifiée pour éviter les risques de brûlures.

20. Cessez immédiatement toute utilisation si le four ne semble pas fonctionner normalement, si les joints d'étanchéité de la porte sont abîmés ou si le cordon d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à notre centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, révision et réparation. N'essayez jamais de réparer le produit de vous-même.

21. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

22. En fin de cuisson, les récipients contenant les aliments peuvent être très chauds. Utilisez des gants ou maniques pour sortir les récipients du four en essayant de diriger la vapeur loin du visage et des mains.

23. Pour éviter que le plateau tournant ne se brise:

a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.

b. Ne posez pas des aliments chauds sur le plateau tournant lorsque ce dernier est froid.

c. Ne posez pas des aliments surgelés sur le plateau tournant lorsque ce dernier est chaud.

24. Vérifiez que les récipients contenant vos aliments ne touchent pas les parois intérieures en cours de cuisson.

25. 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.

26. Utilisez uniquement des plats, récipients et ustensiles appropriés pour la cuisson aux micro-ondes.

27. N'entreposez pas des aliments, ustensiles, etc. à l'intérieur de votre four.

28. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide, sans aliments liquides ou solides à l'intérieur, au risque de l'endommager.

29. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est fortement déconseillée.

Risques de blessures graves!

30. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

31. Conservez soigneusement ces instructions pour toute référence ultérieure.

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

Cet appareil est 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)

Installation du four à micro-ondes

1) Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four à micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm, l'espace sur les côtés du four doit être d'au moins de 5 cm et d'au moins 20 cm au-dessus du four.

2) Ne placez aucun objet sur le dessus du four à micro-ondes.

3) Le four doit être placé loin de la TV, de la radio ou de l'antenne car autrement, des distorsions d'images ou des grésillements sonores pourraient se produire.

4) L'appareil doit être placé de sorte que la prise soit accessible.

5) Pour garder le four à micro-ondes à une distance suffisante du mur, il est nécessaire d'installer une cale à l'arrière de l'appareil.

6) Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.

Guide des ustensiles

Avant d'utiliser votre four, vérifiez que vos ustensiles soient adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes. Référez-vous aux indications données dans le tableau ci-dessous. Dans le tableau,

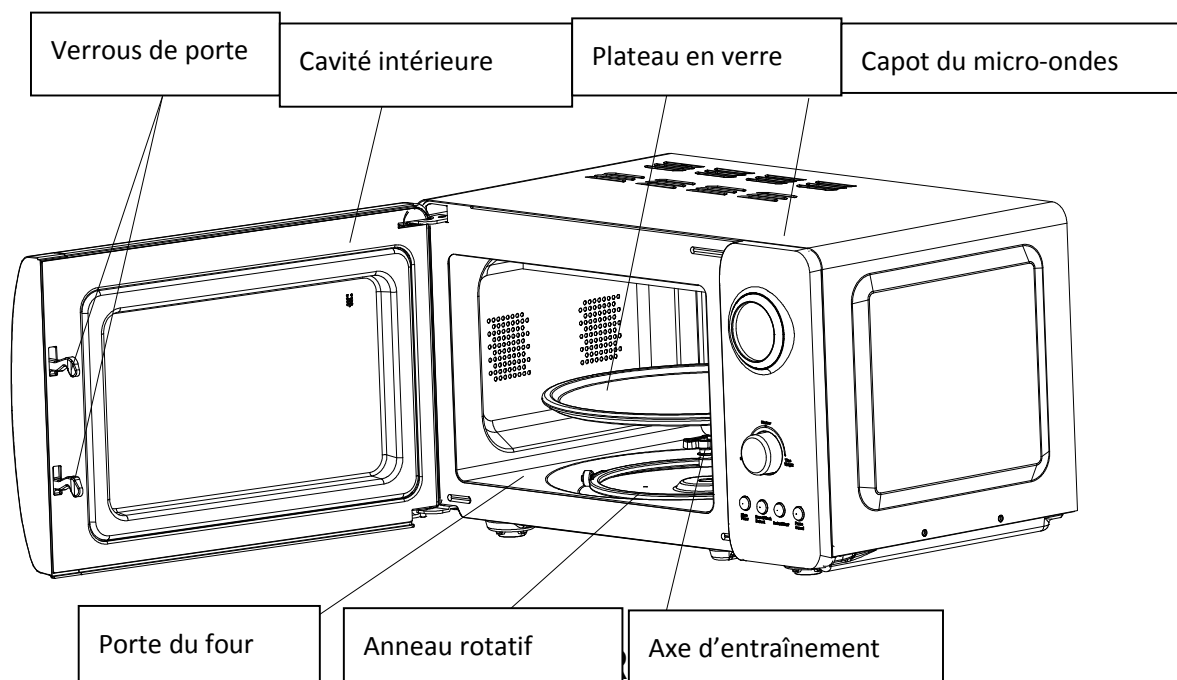
“o” signifie que l'utilisation est applicable, “ X ” signifie que l'utilisation n'est pas applicable.

Matériau du récipient	Micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	○
Céramique	○
Verre ordinaire	X
Plastique résistant à la chaleur	○
Plastique ordinaire	X
Fin film plastique	○
Grille métallique	X
Récipient en métal	X

Il reste souvent dans le four des résidus ou de l'huile après la fabrication et cela émettra généralement une légère odeur ou un peu de fumée, ce qui est normal et ne se produira plus après plusieurs utilisations.

Gardez la porte ou la fenêtre ouverte (e) pour assurer une bonne ventilation.

Présentation du produit



Mécanisme de fermeture de la porte

1) **Mécanisme de fermeture de la porte** : Ce mécanisme assure que le four à micro-ondes peut uniquement être activé lorsque la porte est correctement fermée.

2) **Fenêtre d'observation** : L'état de cuisson peut être suivi en regardant par la fenêtre.

3) **Axe d'entraînement** : L'axe fait tourner le plateau.

4) **Anneau rotatif** : L'anneau supporte le plateau en verre tournant

5) **Plateau tournant** : Le plateau tourne pour chauffer les aliments de façon égale, recommandée pour la cuisson des aliments.

6) **Panneau de contrôle** : Référez-vous aux détails ci-dessous

7) **Capot du guide d'ondes (composant interne)** :

Avertissement : Ne l'enlevez jamais Durant le nettoyage. Voir schéma 1.

Couvercle de conduite des ondes

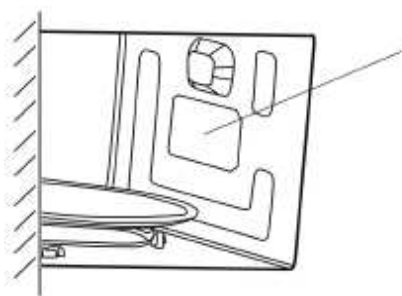


schéma 1

Panneau de contrôle

Affichage (1) – Affiche la durée et la puissance de cuisson, les icônes et l'heure.

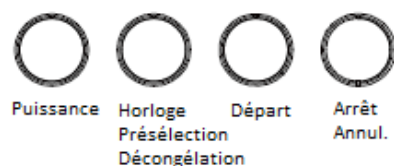
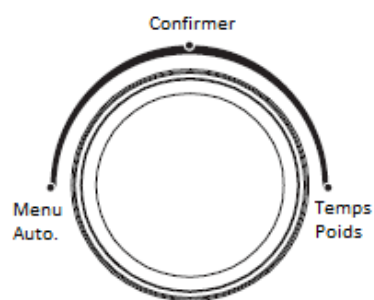
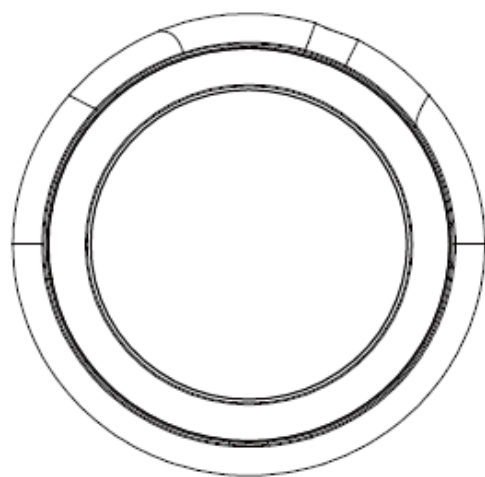
Bouton Multifonction (5) – Démarrer, cuisson auto utilisant un programme, régler la durée et le poids.

Puissance (2) – Régler la puissance de cuisson.

Horloge/Présélection/Décongélation (3) –
Décongeler des aliments (au poids)/Régler l'horloge.

Départ – Lancer la cuisson

Arrêt/Annuler (4) – Arrêter le four ou supprimer tous les paramètres de cuisson



UTILISATION

Ce chapitre fournit des informations pratiques sur l'utilisation du four.

Attention :

- 1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique fournissant un courant de 230 V ~ 50 Hz.**
- 2. Mettez les aliments dans un récipient approprié, puis ouvrez la porte du four et mettez le récipient sur le plateau en verre. Utilisez toujours le plateau en verre et l'anneau rotatif pendant la cuisson.**
- 3. Refermez la porte. Vérifiez qu'elle est bien fermée.**

Caractéristiques :

- L'éclairage du four s'allume quand il est en fonctionnement.
- Le four s'éteint automatiquement dès que sa porte est ouverte.
- Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un BIP retentit pour indiquer que la pression est effective.
- Le four cuit automatiquement à la puissance maximale sauf s'il est réglé sur une puissance inférieure.
- Quand vous branchez le four dans une prise électrique, son affichage à LED clignote 3 fois, puis « : » clignote et un bip retentit.
- L'heure s'affiche à nouveau à la fin de chaque cuisson.
- Si vous appuyez sur la touche Arrêt/Annul. quand le four est en fonctionnement, la cuisson s'arrête et tous les paramètres de cuisson sont conservés. Pour supprimer tous les paramètres de cuisson (et non le réglage de l'horloge), appuyez une fois de plus sur la touche Arrêt/Annul. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, tous les paramètres de cuisson sont conservés.
- Une fois que la cuisson paramétrée est terminée, « End » s'affiche et le four bipe trois fois pour vous indiquer de sortir les aliments. Si vous n'appuyez pas une fois sur la touche Stop/Annuler ou si vous n'ouvrez pas la porte, le four bipe toutes les 3 minutes.

COMMANDES

RÉGLER L'HORLOGE

Quand le four est branché dans une prise électrique pour la première fois, son affichage à LED clignote trois fois, puis « : » clignote et un bip retentit.

Touche/Bouton	Actions	Affichage
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez 3 secondes sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation . L'heure est affichée sur 24 h.	00 : 00
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler les chiffres des heures. Les chiffres des heures sont réglables entre « 0 » et « 23 ». Les chiffres des heures réglés se mettent à clignoter.	12 : 00
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation . Les chiffres des heures s'arrêtent de clignoter et « 00 » se met à clignoter.	
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler les chiffres des minutes. Les chiffres des minutes sont réglables entre « 0 » et « 59 ». Les chiffres des minutes réglés se mettent à clignoter.	12 : 30
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation , les chiffres des minutes s'arrêtent de clignoter et « : » se met à clignoter. L'icône Horloge s'allume sur l'affichage à LED.	

Cuisson aux micro-ondes

Méthode simple pour cuire et réchauffer des aliments

Touche/Bouton	Actions
Puissance	Appuyez sur la touche Puissance .
Puissance	Appuyez sur la touche Puissance en fonction du tableau des puissances de cuisson . (Sélectionnez la puissance désirée.) Remarque : Si cette étape est omise, le four cuit à pleine puissance (100P).
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson programmable maximale est de 60 minutes. (60:00) Remarque : Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour prolonger la durée de cuisson par incrément de 10 secondes. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour réduire la durée de cuisson par incrément de 1 minute.
Bouton Multifonction	Appuyez sur le bouton Multifonction , la cuisson démarre. L'affichage décompte la durée et indique la durée de cuisson restante. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four bipe 3 fois et « End »

Tableau des puissances de cuisson

- Réglez la puissance en appuyant sur la touche **Puissance**. Le tableau ci-dessous indique l'affichage, la puissance et le pourcentage par rapport à la puissance maximale.

Pressions sur la touche PUISSANCE	Puissance (AFFICHAGE)	Pourcentage par rapport à la puissance maximale
1	100P	100% de la puissance des micro-ondes. Convient les cuissons rapides et complètes.
2	80P	80% de la puissance des micro-ondes. Convient pour les cuissons express à point.
3	60P	60% de la puissance des micro-ondes. Convient pour les cuissons à la vapeur.
4	40P	40% de la puissance des micro-ondes. Convient pour décongeler.
5	20P	20% de la puissance des micro-ondes. Convient pour maintenir au chaud.

REMARQUE : Utiliser une puissance inférieure prolonge la durée de cuisson, cela est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait et les viandes nécessitant une cuisson lente.

ATTENTION :

- **Ne faites jamais fonctionner le four à vide.**
- **Pour mettre en pause une cuisson en court, appuyez une fois sur la touche Départ, les paramètres de cuisson sont conservés.**
- **Si vous voulez sortir les aliments du four avant la fin de cuisson paramétrée, appuyez une fois sur la touche Arrêt/Annul. pour supprimer les paramètres de cuisson et éviter qu'ils ne soient réutilisés involontairement pour la cuisson suivante.**

Décongélation

La DÉCONGÉLATION AU POIDS vous permet de décongeler facilement des aliments en éliminant les hésitations lors de l'évaluation de la durée de décongélation appropriée.

Le poids minimal pour la DÉCONGÉLATION AU POIDS est de 100 g et le poids maximal est de 3000 g.

Pour plus de détails, consultez le tableau de décongélation ci-dessous.

Tableau de décongélation

Pression sur la touche Décongélation/Horloge	Mode Décongélation (Affichage)	Description
1	d.1	Convient pour décongeler de la viande, pour un poids compris entre 0,1 et 2,0 kg.
2	d.2	Convient pour décongeler de la volaille, pour un poids compris entre 0,2 et 3,0 kg.
3	d.3	Convient pour décongeler du

		poisson et des fruits de mer, pour un poids compris entre 0,1 et 0,9 kg.
--	--	--

Remarque :

- Il faut retourner les aliments pendant la décongélation pour qu'elle soit uniforme.
- Généralement, la décongélation est plus longue que la cuisson des aliments.
- Une fois que les aliments peuvent être coupés au couteau, on considère généralement qu'ils sont décongelés.
- Les micro-ondes pénètrent au maximum à 4 cm de profondeur dans les aliments.
- Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible, il est déconseillé de les mettre dans un réfrigérateur ou de les recongeler.

Exemple : Décongélation de 0.400 kg de volaille

Touche/Bouton	Action
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation .
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation . en fonction des indications du tableau de décongélation . (Sélectionnez le mode de décongélation désiré : d.2
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler le poids : ici 0.4 Remarque : Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pour accroître ou réduire le poids par incrément de 0,1 kg.
Bouton Multifonction	Appuyez sur le bouton Multifonction , la décongélation démarre. L'affichage décompte la durée et indique la durée de décongélation restante. Une fois la durée de décongélation écoulée, le four bip 3 fois et « End » s'affiche. Au milieu de la décongélation, le micro-ondes va bipper 3 fois pour vous permettre de retourner la nourriture. Ouvrez la porte, tournez la nourriture et refermez la porte. Appuyez sur Départ pour continuer la décongélation.

Remarque :

Quand vous appuyez sur le **bouton Multifonction**, « g » s'affiche et l'icône Poids se met à clignoter pour indiquer que le four est dans le mode DÉCONGÉLATION. L'affichage décompte la durée et indique la durée de décongélation restante dans le mode DÉCONGÉLATION. Le four bip pendant le cycle de décongélation pour indiquer qu'il faut retourner ou modifier la position des aliments. Une fois la décongélation terminée, le four bip 3 fois.

CUISSON AUTO

La CUISSON AUTO vous permet de cuire ou de réchauffer vos plats préférés en tournant plusieurs fois le bouton de CUISSON AUTO (bouton Multifonction). Tournez ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, les LED A.1 à A.12 s'allument successivement.

Touche/Bouton	Action
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour sélectionner un menu de cuisson auto. (de A.1 à A.12)
Bouton Multifonction	Appuyez sur le bouton Multifonction pour confirmer la sélection du menu de cuisson auto.
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler le poids ou la quantité.
Bouton Multifonction	Appuyez sur le bouton Multifonction pour confirmer les paramètres de cuisson auto.
Bouton Multifonction	Appuyez sur le bouton Multifonction , la cuisson démarre. L'affichage décompte la durée et indique la durée de cuisson restante. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four bip 3 fois et « End » s'affiche.

Menus de Cuisson Auto

Affichage	Aliment	Poids
A . 1	Popcorn	Deux choix sont possibles (85 g et 99 g)
A . 2	Pommes de terre	Deux choix sont possibles (0,45 kg et 0,65 kg)
A . 3	Légumes	Cinq choix sont possibles (0,1 ; 0,2-----0,5 kg)
A . 4	Viande	Six choix sont possibles (0,2 ; 0,3-----0,7 kg)

A . 5	Poisson	Six choix sont possibles (0,2 ; 0,3-----0,7 kg)
A . 6	Poulet	Six choix sont possibles (0,2 ; 0,3-----0,7 kg)
A . 7	Réchauffage	Cinq choix sont possibles (0,2 ; 0,4-----1,0 kg)
A . 8	Boisson	Deux choix sont possibles (250 ml et 500 ml)
A . 9	Riz	Cinq choix sont possibles (0,1 ; 0,2-----0,5 kg)
A . 10	Pâtes	Cinq choix sont possibles (0,1 0,2-----0,5 kg)
A . 11	Pain	Cinq choix sont possibles (0,1 ; 0,2-----0,5 kg)
A . 12	Pizza	Deux choix sont possibles (1 part et 2 parts)

Remarque :

- La température des aliments avant la cuisson doit être de 20-25°C environ. En fonction de la température des aliments avant la cuisson, la durée de cuisson doit être prolongée ou raccourcie.
- La température, le poids et la forme des aliments peuvent avoir un impact important sur le résultat de cuisson. Si les aliments à cuire ne correspondent aux indications du tableau ci-dessus, réglez la durée de cuisson pour optimiser son résultat.

CUISSON DIFFÉRÉE

Vous pouvez différer le démarrage de votre programme de cuisson jusqu'à 24 heures (si l'horloge a été réglée). Pour cela, procédez comme suit :

Exemple : il est 12 :30 et vous souhaitez que votre micro-ondes commence automatiquement à fonctionner en puissance max (P100%) durant 9.30 minutes à 14 :20

Touche/Bouton	Action	Affichage
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez 3 secondes sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation . L'heure se met à clignoter. Vous pouvez alors régler l'heure de démarrage de la cuisson.	00 : 00
Horloge/Présélection/Décongélation	Tournez le bouton Multifonction pour régler les chiffres des heures. Les chiffres des heures sont réglables entre « 0 » et « 23 ». Les chiffres des heures réglés se mettent à clignoter.	12 : 00
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation . Les chiffres des heures s'arrêtent de clignoter et « 00 » se met à clignoter.	12 : 00
Horloge/Présélection/Décongélation	Tournez le bouton Multifonction pour régler les chiffres des minutes. Les chiffres des minutes sont réglables entre « 0 » et « 59 ». Les chiffres des minutes réglés se mettent à clignoter.	12 : 30
Puissance	Appuyez sur la touche Puissance .	100P
Bouton Multifonction	Appuyez sur la touche Puissance en fonction du tableau des puissances . (Sélectionnez la puissance désirée.) Remarque : Si cette étape est omise, le four cuit à pleine puissance (100P).	100P
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson programmable maximale est de 60 minutes. (60:00) Remarque : Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour prolonger la durée de cuisson par incrément de 10 secondes. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour réduire la durée de cuisson par incrément de 1 minute.	9 : 30
Horloge/Présélection/Décongélation	Appuyez 3 secondes sur la touche Horloge/Présélection/Décongélation . L'heure se met à clignoter. Vous pouvez alors régler l'heure de démarrage de la cuisson.	14 : 00

Horloge/Présélection/ Décongélation	Tournez le bouton Multifonction pour régler les chiffres des heures. Les chiffres des heures sont réglables entre « 0 » et « 23 ». Les chiffres des heures réglés se mettent à clignoter.	14 : 00
Horloge/Présélection/ Décongélation	Appuyez sur la touche Décongélation/Horloge . Les chiffres des heures s'arrêtent de clignoter et « 00 » se met à clignoter.	14 : 00
Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler les chiffres des minutes. Les chiffres des minutes sont réglables entre « 0 » et « 59 ». Les chiffres des minutes réglés se mettent à clignoter.	14 : 20
Horloge/Présélection/ Décongélation	Appuyez sur la touche Décongélation/Horloge , les chiffres des minutes s'arrêtent de clignoter et « : » se met à clignoter. L'icône Horloge s'allume sur l'affichage à LED.	14 : 20
Bouton Multifonction	Appuyez sur le bouton Multifonction , le programme s'enclenche. La cuisson débutera à 14h20. L'affichage décompte la durée et indique la durée de cuisson restante. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four bipe 3 fois et « End » s'affiche.	

Remarque :

- Ce programme n'est disponible que dans le mode de cuisson aux micro-ondes (Puissance).
- L'horloge doit être préalablement correctement réglée. Pour savoir comment régler l'horloge, consultez le chapitre **RÉGLER L'HORLOGE**.

Attention : Les boutons **Puissance**, **Horloge/Présélection/Décongélation** et **Départ** ne peuvent plus être utilisés lorsqu'un programme différé est en cours. Si vous appuyez sur **Arrêt/Annul**. Vous annulerez le programme différé en cours.

PROGRAMME MULTI-CUISSON

Le four vous permet de programmer l'exécution automatique de plusieurs types de cuisson à la suite.

Exemple : Vous souhaitez cuire à 100% en fonction micro-ondes pendant 3 minutes, puis à 20% de la puissance pendant 9 minutes. Il s'agit d'une cuisson en 2 étapes :

Étape	Touche/Bouton	Action	Affichage
1	Puissance	Appuyez sur la touche Puissance en fonction du tableau des puissances . (Sélectionnez la puissance désirée.) Remarque : Si cette étape est omise, le four cuit à pleine puissance (100P) : ici nous voulons 100P	
1.1	Puissance	Appuyez sur Puissance pour valider la sélection P100	100P

1.2	Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson programmable maximale est de 60 minutes. (60:00) : ici sélectionner 3 minutes	3 : 00
2		Ajouter la cuisson à 20% pendant 9 minutes	
2.1	Bouton Multifonction	Appuyez sur la touche Puissance en fonction du tableau des puissances . Sélectionnez la puissance désirée : ici 20%	20P
2.2	Bouton Multifonction	Tournez le bouton Multifonction pour régler la durée de cuisson ici sélectionner 9 minutes	9 : 00
3	Bouton Départ	Appuyez sur le bouton Départ , la cuisson démarre	

Remarque :

Quand la cuisson micro-ondes à 100% est terminée, la micro-onde va commencer la deuxième étape à la suite.

Il est possible de cumuler 4 étapes à la suite au maximum. Il faut répéter les mêmes opérations en finissant par l'étape 3.

VERROU ENFANT

Le VERROU ENFANT verrouille les touches et boutons de l'appareil et permet d'éviter qu'il ne soit mis en marche par un jeune enfant.

Pour l'activer, appuyez sur la touche **Arrêt/Annul.** pendant 3 secondes, l'icône Verrou s'allume et un bip retentit.

Pour le désactiver, appuyez sur la touche **Arrêt/Annul** pendant 3 secondes, l'icône Verrou s'éteint et un bip retentit.

ARRÊTER UNE CUISSON EN COURS

1. Appuyez sur la touche **Arrêt/Annul**
 - Vous pouvez redémarrer le four en appuyant sur la touche Démarrer.
 - Appuyez à nouveau une fois sur la touche Stop/Annuler pour supprimer tous les paramètres.
 - Vous devez à nouveau paramétrer une cuisson.
2. Ouvrez la porte.
 - Pour redémarrer le four, refermez sa porte et appuyez sur la touche Démarrer.

REMARQUE : Le four s'arrête de fonctionner quand sa porte est ouverte.

Nettoyage et entretien

Déconnectez le câble d'alimentation avant de procéder au nettoyage. Si possible, laissez la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.

Nettoyez régulièrement votre four à micro-ondes pour éliminer les saletés et projections de graisse éventuelles.

Effectuez les opérations de nettoyage suivantes après chaque utilisation :

N'utilisez jamais de détergents abrasifs, essence, poudre ou tampons à récurer ou brosse métallique pour nettoyer votre four.

Nettoyez votre four à intervalles réguliers.

Débranchez le four de sa source d'alimentation avant de le nettoyer. Si possible, laissez la porte ouverte pour rendre le four inopérant.

Extérieur :

Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide. Evitez d'utiliser des détergents abrasifs.

Porte :

Essuyez les deux côtés de la porte, les joints d'étanchéité et les parties adjacentes avec un chiffon doux légèrement humide pour éliminer les saletés et projections éventuelles.

N'utilisez pas de détergents abrasifs.

Panneau de contrôle :

Faites très attention lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle. Essuyez délicatement le panneau de contrôle avec un chiffon doux légèrement humide.

Ne frottez pas et n'utilisez pas de détergents chimiques.

Parois internes :

Essuyez les parois internes du four et le capot du guide d'ondes avec un chiffon doux légèrement humide pour éliminer les saletés et projections éventuelles. Les résidus de graisse peuvent en effet surchauffer et entraîner un dégagement de fumée, voir même prendre feu. N'enlevez pas le capot du guide d'ondes. N'utilisez pas de produits nettoyants pour fours traditionnels, détergents abrasifs, poudre ou tampons à récurer pour nettoyer la cavité de votre four. Ne vaporisez pas de sprays nettoyants pour fours traditionnels à l'intérieur de votre four.

Plateau tournant/Anneau rotatif/Axe d'entraînement :

Laissez refroidir et lavez à l'eau savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Astuce :

Un four à micro-ondes qui a été très utilisé peut commencer à dégager des odeurs inhabituelles. Ci-après, 3 méthodes vous permettant d'y remédier.

1. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse et faites fonctionner le four à pleine puissance pendant 2-3 minutes.
2. Placez une tasse de thé rouge dans le four et faites chauffer à pleine puissance.
3. Placez des écorces d'orange dans une tasse et faites fonctionner le four à pleine puissance pendant 1 minute.

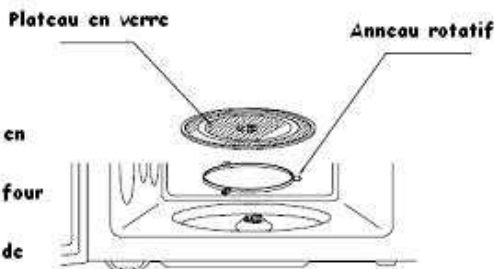
Réparations

ANNEAU ROTATIF

- 1 L'ANNEAU ROTATIF et la paroi inférieure de la cavité interne du four doivent être nettoyés fréquemment pour éviter un bruit excessif.
- 2 L'ANNEAU ROTATIF DOIT TOUJOURS être utilisé avec le plateau en verre pour cuire.

PLATEAU EN VERRE

- 1 NE FAITES PAS fonctionner le four sans le plateau en verre correctement positionné.
- 2 N'UTILISEZ AUCUN autre plateau en verre avec ce four.
- 3 Si le plateau en verre est chaud, LAISSEZ LE REFROIDIR avant de le nettoyer ou de le mettre dans de l'eau.
- 4 NE CUISEZ PAS des aliments directement sur le plateau en verre.



Avertissement: Il est dangereux pour chacun, autre que pour un technicien qualifié, d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant l'enlèvement d'une pièce de protection contre l'exposition de l'énergie des micro-ondes. **Attention: RADIATION DES MICRO-ONDES.** Ne vous exposez pas aux radiations émises par le générateur du four à micro-ondes ou des autres pièces conduisant l'énergie des micro-ondes.

Utilisez exclusivement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes.

TESTER UN USTENSILE

Placez l'ustensile à tester contenant une mesure d'eau (l'équivalent d'un verre) dans le four à micro-ondes.

Faites fonctionner le four à pleine puissance 1 à 2 minutes. Si l'eau chauffe, mais que l'ustensile reste froid, cela indique qu'il peut être utilisé dans les fours à micro-ondes. Mais si l'ustensile devient chaud, cela indique qu'il absorbe les micro-ondes et qu'il ne doit donc pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Vous avez sans doute de nombreux ustensiles disponibles dans votre cuisine pouvant être utilisés dans

votre four à micro-ondes. Le chapitre suivant vous indique les types d'ustensiles pouvant être utilisés dans votre four à micro-ondes et ceux ne le devant pas.

USTENSILES DE CUISSON

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et vitrocéramique** – Cuire et réchauffer.
- **Plats à gratin pour four à micro-ondes** – Brunir l'extérieur des aliments de taille réduite, par exemple les steaks, les côtelettes et les pancakes. Respectez les indications fournies avec votre plat à gratin.
- **Film plastique pour micro-ondes** – Retenir la vapeur. Laissez une petite ouverture pour qu'une partie de la vapeur puisse s'échapper et ne mettez pas le film plastique directement en contact avec les aliments.
- **Papier paraffiné** – Permet de recouvrir les aliments pour éviter les projections.
- **Papier essuie-tout, verres, serviettes et assiettes en papier** – Uniquement pour les cuissons courtes comme ustensile de recouvrement. Ils absorbent l'eau en excès et empêchent les projections. Surveillez toujours la cuisson attentivement. N'utilisez pas ce type d'ustensiles pour absorber les graisses et l'eau lors du chauffage d'aliments. Soyez particulièrement vigilant, car s'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de produits en papier recyclé, par exemple du papier essuie-tout, sauf s'il est spécifié qu'ils ont été spécifiquement conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes. Ces produits contiennent des impuretés pouvant provoquer des étincelles et/ou des flammes lors de leur utilisation.
- **Thermomètres** – Utilisez exclusivement les thermomètres portant la mention « Spécial Micro-ondes » et respectez toutes les consignes d'utilisation. Contrôlez la température des aliments en plusieurs points. Les thermomètres conventionnels ne peuvent être utilisés qu'une fois que les aliments ont été sortis du four.
- **Sachets de cuisson et film plastique pour micro-ondes** – Les films et sachets en plastique pour micro-ondes doivent être percés pour que la vapeur puisse s'échapper. Percez-les dans 4 ou 5 endroits. N'utilisez pas d'attaches métalliques ou plastiques, car elles peuvent fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.

Utilisation Limitée

- **Céramique, porcelaine et grès** – Utilisez ce type d'ustensiles uniquement s'ils portent la mention « Spécial Micro-ondes ». Si ce n'est pas le cas, testez-les pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plats comportant des décorations métalliques.
- **Plastique** – Utilisez ce type d'ustensiles uniquement s'ils portent la mention « Spécial Micro-ondes ». Les autres types de plastique peuvent fondre.

• **Récipients en bois, en paille, en papier ou en plastique fin** – Surveillez toujours attentivement le four.

Contrôlez l'intérieur du four régulièrement lors de l'utilisation de récipients jetables en plastique, en papier ou constitués d'un autre matériau combustible pour cuire ou réchauffer des aliments. Utilisez ce type d'ustensiles uniquement pour chauffer des aliments. Soyez particulièrement vigilant, car s'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.

Non Recommandés

• **Bouteilles et pichets en verre** – Le verre normal est trop fin pour être utilisé dans un four à micro-ondes et peut se briser.

• **Sachets en papier** – Ils risquent de s'enflammer, sauf les sachets à popcorn spécialement conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes.

• **Verres et assiettes en polystyrène expansé** – Ils peuvent fondre en déposant des résidus nocifs sur les aliments

• **Récipients alimentaires et boîtes en plastique** – Les récipients, tels que les tubes de margarine, peuvent fondre s'ils sont mis dans un four à micro-ondes.

• **Ustensiles métalliques** – Ils peuvent endommager votre four. Retirez toutes les pièces métalliques avant de démarrer la cuisson.

Conseils de cuisson

1) Positionnez correctement les aliments en plaçant les parties les plus épaisses vers les bords extérieurs du plat.

2) Prenez garde à la durée de cuisson, faites cuire tout d'abord avec la plus courte durée indiquée puis continuez à faire cuire si nécessaire.

3) Couvrez les aliments avant de les faire cuire.

Suivez la recette pour des suggestions : serviettes en papier, emballage de film plastique ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aident les aliments à cuire de manière égale (garde également le four propre).

4) Protégez les aliments.

Utilisez des petites pièces d'aluminium pour couvrir les parties fines de viande ou de volaille pour éviter qu'elles ne soient trop cuites.

5) Remuez les aliments

Du centre vers les bords extérieurs du plat une ou deux fois durant la cuisson, si possible.

6) Tournez les aliments

Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être tournés au moins une fois durant la cuisson.

7) Repositionnez les aliments

A mi-cuisson, changez de position certains aliments comme les boulettes de viande, en les renversant et en les plaçant du centre du plat vers les bords et inversement.

8) Laissez reposer les aliments

Les liquides ou boissons chauffés peuvent causer une éruption bouillante à retardement. Après la cuisson, attendez quelques instants avant d'ouvrir le four.

Enlevez les aliments du four et remuez-les si possible.

Couvrez les aliments pour les laisser reposer, ce qui permet de terminer la cuisson en douceur.

9) Vérifiez l'état de cuisson

Observez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de bonne cuisson sont les suivants :

- Les aliments fument de l'intérieur, pas seulement des bords..
- Les articulations des volailles bougent facilement.
- Le porc ou la volaille ne montre aucune partie de couleur rosée.
- Le poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.

10) Condensation

C'est un état normal de la cuisson par micro-ondes. L'humidité dans les aliments influencera la quantité d'humidité présente dans le four. Généralement, les aliments couverts ne causeront pas plus de condensation que les aliments non couverts. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées.

11) Plat à rôtir

Lorsque vous utilisez un plat à rôtir ou un matériau chauffant, placez toujours un isolateur résistant à la chaleur comme une assiette en porcelaine dessous pour éviter tout dommage sur la plateau tournant ou sur l'anneau rotatif, causé par la chaleur. La durée de préchauffage spécifiée dans les instructions du plat ne doit pas être dépassée.

12) Emballage de film plastique spécial micro-ondes

Pour cuire des aliments à forte teneur en graisse, ne mettez pas le film en contact avec les aliments car le film pourrait fondre.

13) Plat en plastique spécial micro-ondes

Certains plats en plastique spécial micro-ondes ne conviennent pas pour faire cuire des aliments à forte teneur en graisses ou de sucre.

14) Avertissement : Les liquides et les boissons ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés car sinon, ils pourraient exploser.

15) Les œufs avec leur coquille, les œufs durs, les pommes de terre et les saucisses doivent être percé(e)s ou épluché(e)s avant de les mettre à cuire car sinon, ils pourraient exploser.

CARACTERISTIQUES DU MICRO ONDES

Modèle	KDMW06344
Alimentation	220-240V~ 50Hz
Puissance nominale d'entrée	1150W
Puissance nominale de sortie	700 W
Capacité	20L
Fréquence	2450 MHz

Attention :



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Ce produit est importé par
SOPADIS, 12 rue Jules Ferry, 93110 Rosny Sous Bois