



Important



KM-345S3B

**FOUR VAPEUR ENCASTRABLE
À CONVECTION ET MICRO-ONDES
MODE D'EMPLOI**

FR

900 W (IEC 60705)





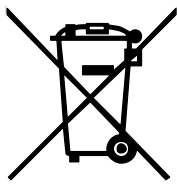


F

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.





ATTENTION : votre produit comporte ce symbole. Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils. Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre au rebut séparément et préalablement conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être rapportés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales. Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.





COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE

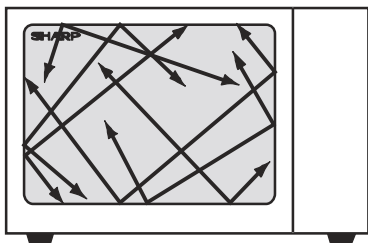


Les micro-ondes sont des ondes d'énergie, semblables à celles utilisées pour les signaux de télévision et de radio.

L'énergie électrique est convertie en énergie de micro-ondes, dirigée vers le milieu-bas de la cavité par un guide d'ondes. L'agitateur à micro-ondes distribue ensuite uniformément l'énergie des micro-ondes dans tous les coins de la cavité.

Les micro-ondes ne peuvent pas passer à travers le métal. Ainsi, la cavité du four est en métal et une fine maille métallique est présente sur la porte.

Lors de la cuisson, les micro-ondes rebondissent aléatoirement sur les côtés de la cavité du four.



Les micro-ondes passent à travers certains matériaux, comme le verre et le plastique, pour chauffer la nourriture. (voir « Ustensiles adaptés » en page FR-33).

L'eau, le sucre et les graisses des aliments absorbent les micro-ondes, ce qui les fait vibrer. Cela produit de la chaleur par friction, de la même façon que vous chauffez vos mains en les frottant.

Les zones extérieures de la nourriture sont chauffées par l'énergie des micro-ondes, et la chaleur se déplace vers le centre par conduction, comme pour la cuisine classique. Il est important de tourner, réarranger ou remuer la nourriture pour assurer un chauffage uniforme.

Une fois la cuisson terminée, le four arrête automatiquement de produire des micro-ondes.

Un temps de repos est nécessaire après cuisson, car cela permet à la chaleur de se disperser uniformément dans la nourriture.



TABLE DES MATIÈRES

COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE	2
TABLE DES MATIÈRES	3
PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES ...	3
SPÉCIFICATIONS	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4-14
RÉGLAGE DE VOTRE FOUR	15
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION	12
DIMENSIONS POUR L'INSTALLATION	16
PROCÉDURE D'INSTALLATION	16
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	17
INSTRUCTION D'OPÉRATION	17-32
DÉPANNAGE.....	33
VAISSELLE ADAPTÉE AU FOUR	-34
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	35
SPÉCIFICATIONS	36



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES

- (a) Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas rompre ou manipuler les dispositifs de verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou ne laissez pas accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne qualifiée.



ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader, la durée de vie de l'appareil pourrait être affectée et cela pourrait conduire à une situation dangereuse.





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Pour éviter tout danger d'incendie.

Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.

La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

L'alimentation électrique doit être de type 230 V~, 50 Hz avec un fusible de distribution de 15 A ou un disjoncteur de 15 A.

Ce four doit être alimenté par un circuit électrique indépendant.

Veillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur, par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.

Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

FR





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Si vous observez la présence de fumées, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Utilisez uniquement des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson au micro-ondes. Référez-vous à la page FR-33. Il est important de vérifier que les ustensiles utilisés soient bien compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes et la cavité du four après Nettoyez le couvercle du guide d'ondes, la cavité du four et le plateau après utilisation. Ceux-ci doivent être secs et exempts de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point générer de la fumée ou de prendre feu.

Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.

N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



Ne rangez pas de nourriture ou d'autres objets à l'intérieur du four. Vérifiez les paramètres après avoir démarré le four pour vous assurer que le four fonctionne comme vous le souhaitez.

Pour éviter toute surchauffe et incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.

Référez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation du four.

- a) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
- e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.

FR





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Vous ne devez rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas la graisse ou les saletés s'accumuler sur les joints de porte ou autres pièces adjacentes. Nettoyez le four de manière régulière et enlevez tout dépôt de nourriture. Suivez les instructions de la page FR-35 « Entretien et nettoyage ». Si le four n'est pas maintenu dans un état de propreté suffisant, une détérioration des surfaces pourrait se produire qui serait susceptible d'affecter la durée de vie de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute décharge électrique

Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez immédiatement le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé.

Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Gardez le cordon d'alimentation à distance des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

N'essayez pas de remplacer la lampe du four vous-même ou ne permettez à personne n'étant pas un électricien agréé de le faire. Si la lampe s'arrête de fonctionner, veuillez consulter votre revendeur ou un agent de service agréé. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial. L'échange doit être effectué par un agent de service agréé.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.

Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.

FR





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion, même après l'arrêt du four.

Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à ouverture large de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. Ne les chauffez pas trop longtemps.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois la cuisson terminée, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Veillez ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.
Pour éviter toute brûlure

AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de remuer ou d'agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et de vérifier leur température avant leur consommation, afin d'éviter toute brûlure.

Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez toujours les récipients, les appareils à popcorn, les sac de cuisson au four etc. loin du visage et des mains pour éviter les brûlures de vapeur et les éruption d'ébullition. Pour éviter les brûlures, testez toujours la température des aliments, remuez avant de servir et prêtez une attention particulière à la température des aliments et des boissons offertes aux bébés, aux enfants ou aux personnes âgées. Les parties accessibles peuvent chauffer en cours d'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart. La température du récipient n'est pas une véritable indication de la température de la nourriture ou de la boisson ; vérifiez toujours la température de la nourriture.

Maintenez-vous toujours en retrait de la porte du four lorsque vous l'ouvrez pour éviter de vous brûler à cause de la vapeur ou de la chaleur qui s'échappe. Couper les aliments cuits au four après le chauffage pour libérer de la vapeur et éviter les brûlures.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

FR





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant de plus de 8 ans utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leurs ont été données par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur le porte du four. Ne jouez pas avec le four ou ne l'utilisez pas comme un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité comme l'usage d'un porte-récipient et le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre les aliments croustillants, (par exemple matériaux auto-chauffants) dont la température pourrait s'avérer très élevée.

Autres avertissements

Ne modifiez jamais le four de quelque façon que ce soit. Ne déplacez pas le four lorsqu'il est en marche. Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement pour un usage domestique. Ce four est destiné uniquement à la préparation alimentaire et ne peut être utilisé que pour la cuisson des aliments. Il ne convient pas à des fins commerciales ou de laboratoire.





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

N'utilisez jamais le four à vide. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, placez toujours un isolant résistant à la chaleur telle qu'une assiette de porcelaine en dessous pour éviter d'endommager le verre et les plats en céramique à cause du stress thermique. Le temps de préchauffage spécifié dans les instructions relatives aux ustensiles de vaisselle ne doit pas être dépassé.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal qui réfléchissent les micro-ondes et pourraient causer des arcs électriques. Ne placez pas de boîte de conserve dans le four. Utilisez seulement les plateaux conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau. Pour éviter que le plateau ne se casse :

- (a) Laissez le plateau de verre refroidir avant de le nettoyer avec de l'eau.
- (b) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds sur un plateau froid.
- (c) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles froids sur un plateau chaud.

REMARQUE :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsables des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau

FR





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Cela est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

DANGER ! Risque de choc électrique

Toucher certains des composants internes peut causer des blessures corporelles graves ou la mort. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner une électrocution. Ne pas brancher sur une prise jusqu'à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant une voie d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien compétent si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.





INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



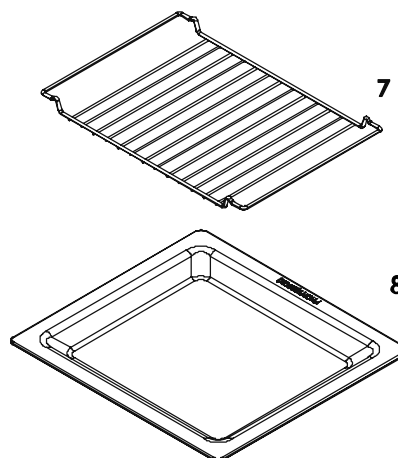
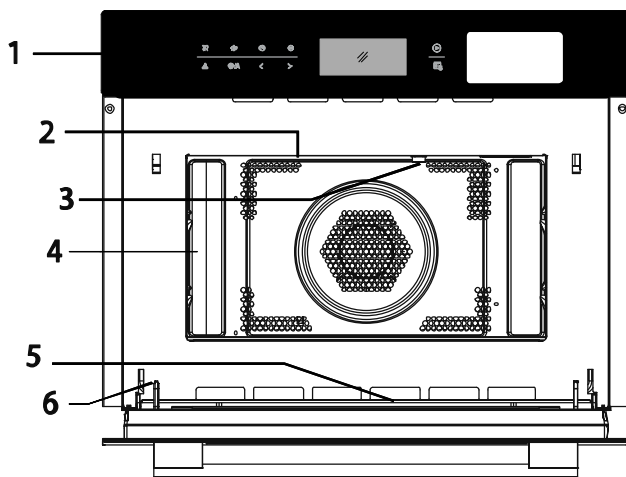
1. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long.
2. Si un cordon long ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La note électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - 2 La rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre.
 - 3) Le long cordon doit être agencé de sorte qu'il ne dépasse pas le dessus du comptoir ou de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou renversé involontairement.





RÉGLAGE DE VOTRE FOUR

Noms des pièces et des accessoires du four



1. Panneau de commande

2. Élément du grill

3. Éclairage

4. Cavité

5. Verre de la porte

6. Charnière

7. Porte-grille

8. Plateau en verre

Information importante

- Cet appareil n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et noter que cet appareil ne doit être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être raccordé qu'à une prise de terre correctement installée.
- Dans le cas où une nouvelle prise de courant serait nécessaire, l'installation et la connexion par câble ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de déconnexion du pôle doit être présent sur le site d'installation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Les adaptateurs, les bandes multivoies et les rallonges ne doivent pas être utilisés. La surcharge peut provoquer un incendie.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, l'équipement de connexion doit disposer d'une séparation de contact à chaque pôle qui fournissent une déconnexion complète, et l'appareil doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.



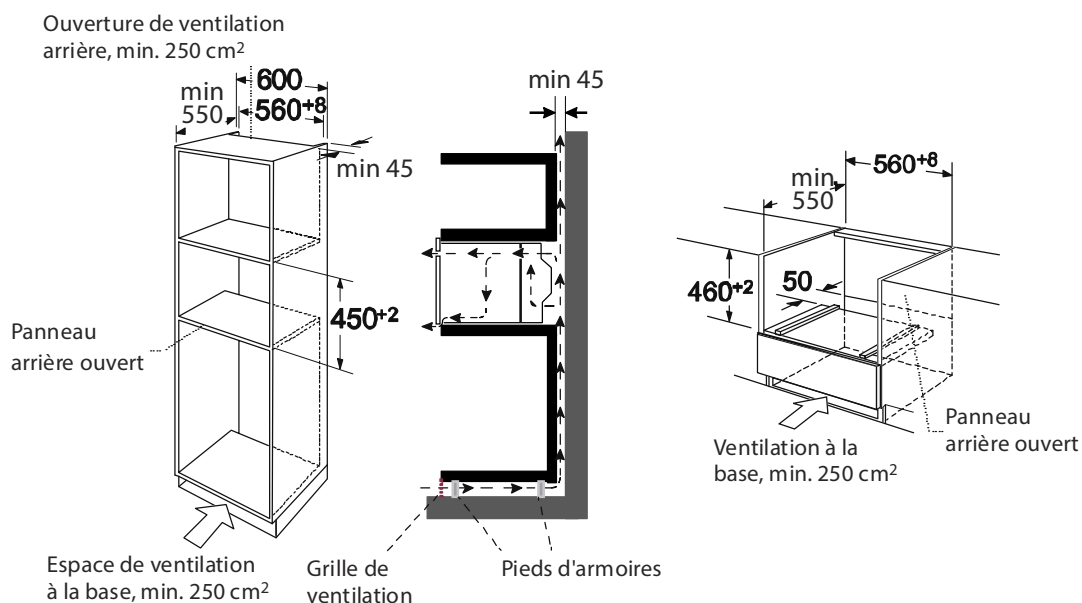
La surface accessible pourrait être chaude en cours d'opération.

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement équipé dans une cuisine.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé comme un appareil de table ou à l'intérieur d'une armoire.
- L'armoire équipée ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité ci-dessus.
- L'armoire équipée doit disposer d'une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant. Pour ce faire, réduire le panneau de base ou appliquer une grille de ventilation.
- Les orifices de ventilation et les entrées d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sécurisé de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est monté doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.





DIMENSIONS POUR L'INSTALLATION

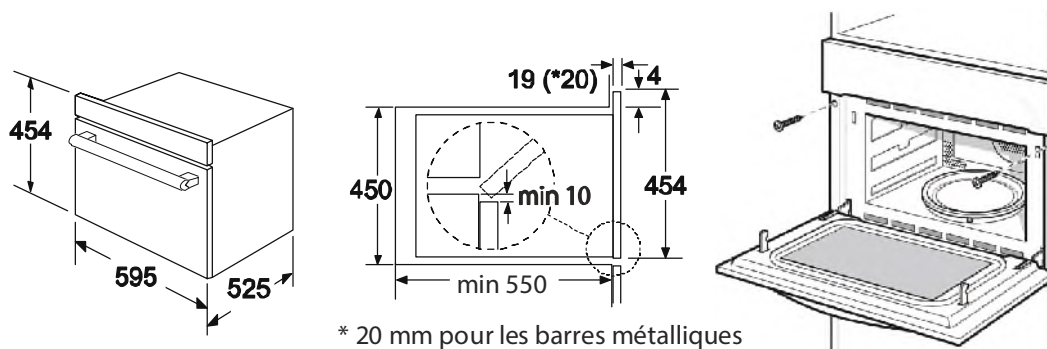


REMARQUE : il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

PROCÉDURE D'INSTALLATION



- Ne tenez pas ou n'emportez pas l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- 1. Poussez délicatement le four dans le caisson, en vous assurant qu'il se trouve au centre.
- 2. Ouvrez la porte et fixez le four avec les vis fournies.



* 20 mm pour les barres métalliques

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Veillez à ne pas tordre le câble de connexion. Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des lattes supplémentaires.

Remarques importantes sur la connexion électrique

L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être raccordé qu'à une prise de terre correctement installée.

Seul un électricien qualifié qui prend en compte les règlements appropriés est autorisé à installer la prise ou remplacer le câble de connexion. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur d'isolement sur tous les pôles doit être présent du côté de l'installation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation.

Protection des fusibles : voir les instructions pour les données techniques d'utilisation.

FR





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage initial et chauffage

Retirer tout le film de protection à l'avant du four à micro-ondes.

Pour plus d'informations, voir la section « NETTOYAGE ». Avant la première utilisation de l'appareil,

- Retirez tous les accessoires et lavez-les hors du micro-ondes.
- Récipients vides à chauffage électrique. Les nouveaux appareils émettent généralement une odeur lors de leur première utilisation. Avant d'utiliser un appareil électrique pour cuire des aliments et cuisiner plus rapidement, faites le chauffer, cela contribue à chasser les odeurs.
- Avant de chauffer, il est préférable d'essuyer l'intérieur du four à micro-ondes avec un chiffon humide. Ainsi, vous pourrez enlever les poussières accumulées au cours du processus d'emballage ou les matériaux d'emballage résiduel.
- Appuyez sur les touches «  ». L'appareil s'allume, le menu principal apparaît sur l'écran.
- Appuyez sur «  » pour choisir la fonction de convection. La température recommandée sera mise en évidence, tandis que micro-ondes démarrera directement.
- Augmenter la température jusqu'à la température maximale à l'aide des touches de réglage.
- Appuyez sur le symbole «  » à côté des touches de capteur. Chauffez le four vide pendant au moins une heure.

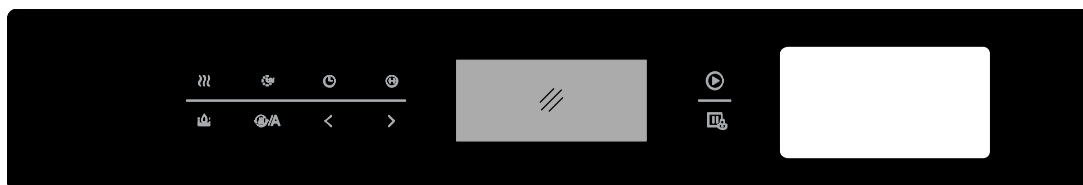
Lorsque vous faites cela, assurez-vous que la pièce soit bien ventilée. Fermez la porte vers l'autre pièce pour éviter les odeurs n'imprègnent la maison.

- Laissez refroidir l'appareil à température ambiante. Ensuite, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes avec une solution de détergent neutre mélangée à de l'eau chaude, puis essuyez-le avec un chiffon sec et propre. Gardez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur du four soit complètement sec.



INSTRUCTION D'OPÉRATION

Panneau de commande



Ce four à micro-ondes utilise un contrôle électronique moderne pour régler les paramètres de cuisson afin de mieux répondre à vos besoins culinaires.

1. Configuration de l'horloge

Une fois que l'appareil sera branché, « 00:00 » clignotera et la sonnerie retentira une fois.

- 1) Appuyez sur «  » ou «  » pour régler l'heure exacte (entre 00:00 et 23:59.)
- 2) Après avoir introduit l'heure correcte, appuyez sur «  ». L'horloge aura été réglée.

Remarque :

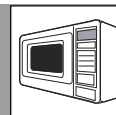
- 1) Si vous souhaitez changer l'heure, vous devez presser et maintenir le bouton «  » durant 3 secondes. L'heure en cours disparaîtra et l'heure clignotera alors sur l'écran. Appuyez sur «  » ou «  » pour régler la nouvelle heure et appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage.

- 2) Lorsque vous réglez l'horloge, appuyez longuement sur «  » ou «  » pour ajus-





INSTRUCTION D'OPÉRATION



ter par 10MIN, appuyez brièvement (chaque fois que vous ajustez 1MIN).

REMARQUE : Lorsque vous pressez sur «  », vous pouvez choisir Micro-ondes , Grill, Convection, Grill + Vent, MO+ Convection, MO + fonction grill , Micro-ondes + Grill + Vent.

2. Cuisson au micro-ondes

- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode de cuisson.
- 3) Appuyez sur «  », puis, appuyez sur «  » ou «  » pour régler la puissance du micro-ondes (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 900 W.
- 4) Appuyez sur «  », appuyez ensuite sur «  » ou «  » pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale dépend de la puissance ayant été programmée. Lorsque la puissance est de 900 W, le temps MAX. est de 30 minutes - les autres puissances sont de 90 minutes.
- 5) Appuyez sur la touche «  » pour commencer à cuisiner.

TABEAU DES PUISSANCES DU MICRO-ONDES

Puissance micro-ondes	100%	80%	80%	80%	20%
Affichage	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W

Vous pouvez voir grâce au tableau ci-dessous, les niveaux de puissance à partir desquels vous pouvez choisir et quels niveaux de puissance conviennent à quels aliments.

Niveau de puissance	Aliment
900 W	- Faire bouillir de l'eau, réchauffer - Cuisiner du poulet, du poisson, des légumes
700 W	- Réchauffer - Cuisiner des champignons, des coquillages - Cuisiner des plats contenant des œufs et du fromage
450 W	- Cuire du riz, potage
300 W	- Décongeler - Faire fondre du beurre et du chocolat
100 W	- Décongélation des aliments fragiles/déliçats - Décongélation des aliments de forme irrégulière - Ramollir de la crème glacée - Permettre à la pâte de lever - Décongeler les aliments sensibles / déliçats - Décongélation des aliments de forme irrégulière - Ramollir de la crème glacée - Permettre à de la pâte de lever

FR





INSTRUCTION D'OPÉRATION

3. Cuisson au grill

- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-onde apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode de cuisson.
- 3) Appuyez sur «  » pour choisir le niveau de grill.
- 4) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner le niveau 3 (le MAX.), le niveau 2 ou le niveau 1 (le MIN.).
- 5) Appuyez sur la touche «  » pour commencer à cuisiner. Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner le niveau 3 (le MAX.), le niveau 2 ou le niveau 1 (le MIN.).
- 6) Appuyez sur la touche «  » pour commencer à cuisiner.

4. Cuisson au grill

- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-onde apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode convection. La température par défaut est de 180 degrés.
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder au mode température.
- 4) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la température. Le choix de température va de 50 à 230 degrés. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode Réglage de durée. La durée par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 5 heures.
- 6) Appuyez sur la touche «  » pour commencer à cuisiner.

5. Cuisson au grill

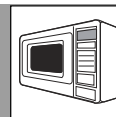
- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-onde apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode Grill ventilé. La température par défaut est de 180 degrés.
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection de la température.
- 4) Appuyez sur «  » ou «  » pour accéder à la sélection de température de 35 à 180 degrés. (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage de durée. La durée par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 5 heures.
- 6) Appuyez sur la touche «  » pour commencer la cuisson.

6. Micro-ondes + cuisson au grill





INSTRUCTION D'OPÉRATION



- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-onde apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode de combinaison « MO+GRILL ».
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection du niveau de grill.
- 4) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner le niveau 3 (le MAX.), le niveau 2 ou le niveau 1 (le MIN.).
- 5) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 6) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage de la durée. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 8) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 9) Appuyez sur la touche «  » pour commencer la cuisson.

7. Cuisine combinée

- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-onde apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode de combinaison « MO+ CONV ».
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection de la température.
La température par défaut est de 180 degrés.
- 4) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la température de 50 à 230 degrés. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 6) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage de la durée. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 8) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 9) Appuyez sur la touche «  » pour commencer à cuisiner.

8. Micro-ondes + cuisson ventilée au grill

- 1) Appuyez sur la touche «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche et l'icône du micro-onde apparaît.





INSTRUCTION D'OPÉRATION

- 2) Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode de combinaison « MO+GRILL+VENT ».
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection de la température. La température par défaut est de 180 degrés.
- 4) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la température. La température est comprise entre 100 et 180 degrés. (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 6) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage de la durée. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 8) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 9) Appuyez sur la touche «  » pour commencer à cuisiner.

9. Programmes de cuisson automatique

- 1) En mode veille, appuyez sur la touche « /A » une fois. L'affichage « * » s'allume. Accédez au mode menu décongélation ; appuyez sur la touche plusieurs fois. Vous pouvez basculer entre les différents types de cuisson, tels que d01, P01, S01. À ce stade, vous pouvez appuyer sur «  » ou «  » Pour choisir la décongélation, le menu sans vapeur, le menu vapeur en basculant entre les trois différents types de cuisson. Quand le symbole « A » s'allume, accédez au mode menu automatiquement, le symbole par défaut, le poids, le temps de cuisson et le poids de cuisson s'allument ; l'écran affiche P01 ou S01.
- 2) Appuyez sur «  » et l'écran clignotant affiche P01 ou S01. À ce stade, vous pouvez appuyer sur «  » ou «  », sélectionnez le type de menu (P01-P40 ou S01-S40).

REMARQUE :

- 1) Pour le menu sans vapeur (P01-P20), appuyez sur «  » pour confirmer la sélection du menu et accéder automatiquement au menu de sélection du poids. À ce stade, vous pouvez appuyer sur «  » ou «  », choisissez l'affichage du temps de cuisson automatique du menu.
- 2) Pour le menu vapeur, à ce stade, si vous devez régler le temps de cuisson par défaut, vous pouvez appuyer sur «  », et faire clignoter le temps de cuisson par défaut, à ce stade, appuyez sur «  » ou «  » pour régler le menu Durée de cuisson.

- 3) Appuyez sur la touche «  » pour commencer la cuisson.

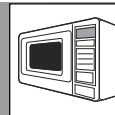
REMARQUE :

- 1) Après le menu automatique vapeur, la pompe à eau dirige l'eau vers le réservoir d'eau, on pourra entendre du bruit.
- 2) Après le menu automatique vapeur, vous devrez nettoyer l'eau dans la cavité et sur





INSTRUCTION D'OPÉRATION



le panneau de la porte.

- 3) Si le menu nécessite un préchauffage, ne mettez pas les aliments au four pendant le préchauffage. Attendez jusqu'à ce que la température soit atteinte, pour placer les aliments et commencer la cuisson.**

10. Décongélation

- 1) En mode veille, appuyez une fois sur la touche « /A », sélectionnez le mode décongélation, l'affichage « *U » s'allume en mode auto-décongélation ; l'écran affiche d01, le poids initial, la durée de cuisson et les signes de cuisson s'allument ;
- 2) Appuyez sur « » pour confirmer la sélection du mode de décongélation et entrez la sélection du poids à décongeler, appuyez sur « » ou « », pour sélectionner l'affichage automatique du temps de cuisson, de la décongélation ;
- 3) Appuyez sur la touche « » pour commencer la cuisson.

11. Préchauffer le four

La fonction de préchauffage peut être activée après avoir configuré les fonctions : Convection, Grill ventilé, MO-convection, MO-Grill ventilé.

- 1) Appuyez sur la touche « /A » lorsque l'icône du préchauffage apparaît à l'écran.
- 2) Appuyez sur la touche « » pour démarrer le préchauffage. Lorsque la bonne température est atteinte, vous entendrez trois bip. Vous pouvez arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur la touche « ».

Remarque :

La fonction de préchauffage ne marche que si vous avez déjà choisi l'un des modes ci-dessus. Au cours du préchauffage, ne placez pas d'aliments dans le four. Vous ne pourrez y placer des aliment pour commencer à cuisiner que lorsque la température sera atteinte.

12. Cuisson à la vapeur

- 1) En mode veille, appuyez sur la touche « », accédez au mode vapeur, la durée s'allume par défaut à 10:00. L'icône est affichée, les signes s'allument, les symboles « 10:00 », « Min » et « °C » ne sont pas allumés, l'icône du réservoir sur la droite affiche le niveau d'eau du moment (eau, manque d'eau). La température par défaut 100 s'allume.
- 2) Appuyez sur la touche « » pour basculer vers la température sélectionnée, la température clignote. À ce stade, appuyez sur « » ou « » pour sélectionner une température (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Appuyez sur « » pour sélectionner le mode de réglage de la durée. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 4) Appuyez sur « » ou « » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 5) Appuyez sur la touche « » pour commencer à cuisiner.

FR





INSTRUCTION D'OPÉRATION

13. Convection + cuisson à la vapeur

- 1) En mode veille, appuyez sur «  » accédez au mode vapeur, la durée s'allume par défaut à 10:00. Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode Conv. + vapeur. L'icône est affichée, la température par défaut est 180 degrés.
- 2) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection de température.
- 3) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la température. (180, 190, 200, 210, 220 degrés)
- 4) Appuyez sur le bouton «  », réglez la vapeur (10,20,30), l'affichage clignote, puis appuyez sur «  » ou «  » pour régler la vapeur (30 pourcents par défaut), si la vapeur n'est pas en mode clignotant, vous pouvez appuyez sur la touche «  » pour la faire clignoter et puis appuyez sur «  » et «  » pour régler la vapeur.
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage de durée. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 6) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 7) Appuyez sur la touche «  » pour commencer la cuisson.

14. Micro-ondes + cuisson à la vapeur

- 1) En mode veille, appuyez sur la touche «  », accédez au mode vapeur, la durée s'allume par défaut à 10:00. Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode MO + vapeur. L'icône est affichée et affiche ensuite 300 W.
- 2) Appuyez sur «  » pour accéder à la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 3) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 4) Appuyez sur le bouton «  », réglez la vapeur, l'affichage clignote, puis appuyez sur «  » ou «  » pour régler la vapeur (30 pourcents par défaut), si la vapeur n'est pas en mode clignotant, vous pouvez appuyez sur la touche «  » pour la faire clignoter et puis appuyez sur «  » ou «  » pour régler la vapeur.
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage de durée. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 6) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 30 minutes. et les autres puissances sont de 90 minutes.
- 7) Appuyez sur la touche «  » pour commencer la cuisson.

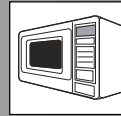
Le ratio de la vapeur sous différentes puissances micro-ondes :

Puissance micro-ondes	Ratio de vapeur
100 W	10%, 20%, 30%
300 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%





INSTRUCTION D'OPÉRATION



700 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

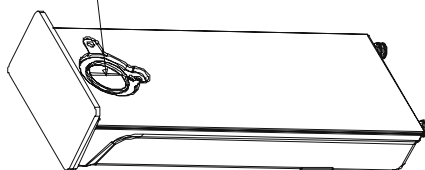
15. Verrouillage de sécurité pour enfants

Verrouillage : en mode veille, appuyez sur «  » pendant 3 secondes, vous entendrez un long « bip » indiquant que le mode verrouillage pour enfant est désormais activé et l'indicateur «  » s'allumera. **Déverrouillage :** en mode verrouillage, appuyez sur «  » pendant 3 secondes, vous entendrez un long « bip » indiquant que le verrou est relâché et l'indicateur «  » disparaîtra.

16. Spécification d'affichage

- (1) Si aucune autre opération n'est en cours, le réglage se confirmera automatiquement après 10 secondes. Sauf le premier réglage de l'horloge.
- (2) Pendant le réglage du programme, après avoir été ajusté pendant 3 secondes, il se confirme automatiquement. À l'exception du menu automatique qui se confirme après 10 secondes.
- (3) Lorsque le four est en état de réglage ou en état de pause, y compris le menu automatique et le programme de décongélation, il se met en état d'arrêt après 5 minutes si aucune opération ne survient.
- (4) La lampe du four s'allumera tout le temps si la porte est ouverte.
- (5) La lampe du four s'allumera tout le temps si le four est en pause.
- (6) La touche «  » doit être pressée pour continuer à cuisiner si la porte est ouverte pendant la cuisson.
- (7) La touche «  » peut être pressée à n'importe quel stade pour ouvrir le réservoir d'eau.

Ajoutez de l'eau ici



Remarque concernant la vapeur :

1. Avant de cuire à la vapeur :

Avant de commencer le mode de cuisson vapeur, s'il manque de l'eau dans le réservoir, appuyez sur la touche , une alarme particulière sonnera et l'icône de l'écran affichera l'état de pénurie d'eau du réservoir pour vous rappeler d'en ajouter.

Remarque : avant de démarrer le mode de cuisson à la vapeur, nettoyez le réservoir d'eau.

2. Durant la cuisson à la vapeur :

Durant le mode de cuisson vapeur, s'il manque de l'eau dans le réservoir, une alarme particulière sonnera et l'icône de l'écran affichera l'état de pénurie d'eau du réservoir pour vous rappeler d'en ajouter. Après avoir ajouté de l'eau, il pourra fonctionner normalement.

FR





INSTRUCTION D'OPÉRATION

3. Après la cuisson à la vapeur :

1-À l'issue de la fonction vapeur, l'eau dans la chaudière sera évacuée vers le réservoir d'eau. Ce processus dure environ 1 minute.

2-Durant la procédure de récupération de l'eau vers le réservoir d'eau, si le réservoir est plein, le système bipera 10 fois pour vous rappeler de nettoyer le réservoir. Lorsque le réservoir d'eau sera vide, le système continuera à récupérer l'eau.

Remarque : après la cuisson à la vapeur, retirez l'eau du réservoir d'eau.

Codes de défaillance

Les codes de défaillance ci-dessous peuvent se produire pendant les fonctions consacrées à la vapeur :

E-06: 1-Le réservoir d'eau n'est pas bien fermé.

E-05 : Anomalie au niveau du système d'eau, il faut contacter l'ingénieur pour le vérifier, ci-dessous, quelques possibilités.

1-Anomalie au niveau du capteur d'eau.

2-Anomalie au niveau du tuyau d'eau.

3-Anomalie au niveau de la pompe d'eau.

4-Anomalie au niveau du réservoir d'eau.

17. Fonction de détartrage automatique

Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser du détergent au citrate de sodium qui permet en même temps de détartrer le four. Suivez les instructions du fabricant sur l'emballage. Il est suggéré que la fonction de détartrage soit utilisée après que la fonction de vapeur ait fonctionné pendant 20 heures.

1) Mettez le système en marche, retirez le réservoir d'eau, injectez 1000 ml d'eau douce dans le réservoir d'eau, en ajoutant un paquet de détartrant.

2) Poussez le réservoir d'eau à l'emplacement de l'appareil prévu à cet effet.

3) En mode veille, appuyez une fois sur la touche « /A », l'affichage « *Δ » s'allume, l'écran affiche le mode par défaut d01, le poids par défaut 0,10, le temps de cuisson correspondant et « Kg » « Min » s'allument.

4) Appuyez sur « /A » de manière répétée, lorsque l'indicateur « CLE » s'allume, accédez à la fonction de détartrage. La durée « Min » et par défaut « 20:00 » s'allume, l'icône du réservoir montre le niveau d'eau du moment (eau, manque d'eau, plein d'eau), d'autres icônes disparaissent.

5) Appuyez sur «  » pour démarrer le programme.

6) Restez 1 minute entière après la fin du programme, retirez le réservoir d'eau et versez l'eau dans le réservoir. Nettoyer soigneusement le réservoir d'eau.

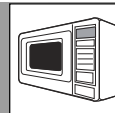
7) Remplacez l'eau fraîche, répétez les étapes de 3 à 6.

Remarque : le processus de détartrage ne doit pas être arrêté. Si le processus de détartrage est arrêté avant la fin, le programme entier doit être démarré à partir de l'étape 3.





INSTRUCTION D'OPÉRATION



MENU VAPEUR

MENU AUTO	AFFICHAGE	POIDS	PUISSANCE
Truite	S01	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de saumon	S02	200	Vapeur 100°C + 100 W
		300	
		400	
		500	
Sandre	S03	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
Crevettes grises	S04	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
Filet de flétan	S05	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
Coquillages	S06	200	Vapeur 100°C + 100 W
		300	
		400	
		500	
Filet de cabillaud	S07	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
Hareng	S08	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
Filet de thon	S09	200	Vapeur 100°C + 100 W
		300	
		400	
		500	

FR





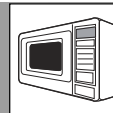
INSTRUCTION D'OPÉRATION

Crabe	S10	2	Vapeur 100°C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Cuisse de poulet	S11	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Blanc de poulet	S12	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
Boulette de viande	S13	800	Vapeur 100°C + 300 W
		200	
		300	
		400	
		500	
Escalope de dinde	S14	600	Vapeur 100°C + 300 W
		700	
		800	
		400	
		500	
Filet de porc, entier	S15	600	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Saussices	S16	200	Vapeur 100°C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Omelette baveuse	S17	1	Vapeur 100°C
		3	
Œufs, durs	S18	1	Vapeur 100°C
		3	
Œufs, à la coque	S19	1	Vapeur 100°C
		3	
Riz brun + eau	S20	200g+400mL	Vapeur 100°C + 450 W/
		400g + 800mL	Vapeur 100°C + 300 W
Riz - eau	S21	200g+300mL	Vapeur 100°C + 450 W/
		400g + 600mL	Vapeur 100°C + 300 W





INSTRUCTION D'OPÉRATION



Aubergine	S22	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Haricots	S23	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brocoli	S24	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chou-fleur	S25	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Petits pois	S26	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pomme de terre en chemise (entière, petite)	S27	1	Vapeur 100°C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Pomme de terre en chemise (entière, grosse)	S28	1	Vapeur 100°C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Pomme de terre épluchée (pièces)	S29	200	Vapeur 100°C + 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carottes	S30	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Épis de maïs	S31	2	Vapeur 100°C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	

FR





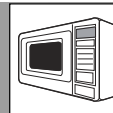
INSTRUCTION D'OPÉRATION

Paprika	S32	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Piments	S33	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Champignons	S34	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Poireaux	S35	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Choux de Bruxelles	S36	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Céleri	S37	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asperge	S38	200	Vapeur 100°C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Épinard	S39	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgette	S40	200	Vapeur 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	





INSTRUCTION D'OPÉRATION



MENU SANS VAPEUR

MENU AUTO	AFFICHAGE	POIDS	PUISSANCE
Chocolat fondu	P01	100	450 W
		150	450 W
		200	450 W
Beurre fondu	P02	100	450 W
		150	450 W
		200	450 W
Patate douce	P03	200	100 W + 220°C
		400	100 W + 220°C
		600	100 W + 220°C
Poulet entier	P04	800	100 W + 220°C
		1000	100 W + 220°C
		1200	100 W + 220°C
Cuisse de poulet	P05	200	450 W + 220°C
		300	450 W + 220°C
		400	450 W + 220°C
		500	450 W + 220°C
		600	450 W + 220°C
		700	450 W + 220°C
Ailes de poulets	P06	800	450 W + 220°C
		200	300 W + 220°C
		300	300 W + 220°C
		400	300 W + 220°C
		500	300 W + 220°C
		600	300 W + 220°C
Poisson entier	P07	700	300 W + 220°C
		800	300 W + 220°C
		1	100 W + 220°C
Steak de poisson	P08	2	100 W + 220°C
		3	100 W + 220°C
		200	100 W + 220°C
		300	100 W + 220°C
		400	100 W + 220°C
Pizza fraîche	P09	500	100 W + 220°C
		600	100 W + 220°C
		200	Préchauffer / 200°C conv.
		300	Préchauffer / 200°C conv.
Pizza surgelée	P10	400	Préchauffer / 200°C conv.
		500	Préchauffer / 200°C conv.
		600	Préchauffer / 200°C conv.
Gâteau	P11	200	100 W + 220°C
		300	100 W + 220°C
		400	100 W + 220°C
		400	Préchauffer / 150°C
		500	Préchauffer / 150°C
		600	Préchauffer / 150°C

FR

FR-30





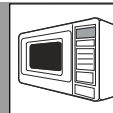
INSTRUCTION D'OPÉRATION

Rôti de porc	P12	400	450 W + 220°C
		500	450 W + 220°C
		600	450 W + 220°C
		700	450 W + 220°C
		800	450 W + 220°C
		900	450 W + 220°C
		1000	450 W + 220°C
Brochette de poulet	P13	200	100 W + 220°C
		300	100 W + 220°C
		400	100 W + 220°C
		500	100 W + 220°C
		600	100 W + 220°C
Crevette	P14	200	Préchauffer / 220°C
		400	Préchauffer / 220°C
		600	Préchauffer / 220°C
Steak de bœuf	P15	400	100 W + 220°C
		500	100 W + 220°C
		600	100 W + 220°C
		700	100 W + 220°C
		800	100 W + 220°C
		900	100 W + 220°C
		1000	100 W + 220°C
Grillades	P16	200	100 W + 220°C
		400	100 W + 220°C
		600	100 W + 220°C
Biscuits au chocolat	P17	500	Préchauffer / 180°C
Biscuits au citron	P18	400	Pré-chauffage / 200°C
Saussice	P19	200	Préchauffer / 220°C
		400	Préchauffer / 220°C
		600	Préchauffer / 220°C
Amuse-gueules	P20	200	Préchauffer / 220°C
		300	Préchauffer / 220°C
		400	Préchauffer / 220°C
Réchauffage	P21	200	900 W
		300	900 W
		400	900 W
		500	900 W
		600	900 W
Pomme de terre	P22	1	900 W
		2	900 W
		3	900 W
Boisson	P23	1	900 W
		2	900 W
		3	900 W
Pâtes	P24	100 (+ 800 ml d'eau froide)	700 W
		150 (+ 1000 ml eau froide)	
		200 (+ 1200 ml d'eau froide)	





INSTRUCTION D'OPÉRATION



Soupe	P25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900 W
		2	
		3	
Muffins	P27	1	900 W
		2	
		3	
		4	
Avoine	P28	50 + 500 ml d'eau	900 W/450 W
		100 + 1000 ml d'eau	
		150 + 1500 ml d'eau	
Pomme au four	P29	2	700 W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900 W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900 W
		100	
Gâteau au chocolat	P32	800	100 W+180°C
Pain	P33	100	Grill niveau 3
		150	
		200	
Nuggets de poulet	P34	200	100 W +220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Frites	P35	200	100 W +220°C
		300	
		400	
		500	
Biscuits au raisin et avoine	P36	600	Préchauffer / 180°C
Noix de pécan	P37	500	Préchauffer / 180°C
Biscuits au chocolat et cacahuètes	P38	500	Préchauffer / 180°C
Hamburger	P39	2	100 W +220°C
		4	
		6	
Muffins	P40	840 (70g*12)	Préchauffer / 180°C

FR





DÉPANNAGE

Conditions normales	
Four à micro-ondes interférant avec la réception TV	La réception de la radio et de la télévision peut être entravée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Cela est comparable à l'interférence de petits appareils électriques, comme le mixer, l'aspirateur et le ventilateur électrique. Cela est normal.
Éclairage réduit du four	Dans la cuisson à micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut s'affaiblir. Cela est normal.
La vapeur s'accumule sur la porte, l'air chaud sort des conduits d'aération	Lors de la cuisson, de la vapeur peut sortir des aliments. Une grosse partie de la vapeur sortira par les ventilations, mais une partie peut s'accumuler sur un endroit frais comme la porte du four. Cela est normal.
Le four s'est mis en marche accidentellement sans aliments à l'intérieur.	Il est interdit de faire marcher l'unité sans nourriture à l'intérieur. Cela est très dangereux.

Défaillance	Cause possible	Remède
Le four ne peut pas démarrer.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débranchez, puis rebranchez après 10 secondes.
	(2) Un fusible est grillé ou le disjoncteur s'actionne.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur (réparé par le personnel professionnel de notre société)
	(3) Problèmes avec la prise	Essayez la prise avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) La porte n'est pas bien fermée.	Fermez bien la porte.



PLATS ADAPTÉS AU FOUR

Voir les instructions dans le tableau de la page suivante. Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques dont l'utilisation n'est pas sûre pour le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensile :

1. Remplissez un récipient adapté au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) en même temps que l'ustensile en question.
2. Cuissez à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Sentez l'ustensile avec précaution. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson par micro-ondes.
4. Ne dépassez pas une minute de temps de cuisson.





PLATS ADAPTÉS AU FOUR



Pour cuire / décongeler des aliments à l'aide d'un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir traverser le récipient afin de pénétrer la nourriture. C'est pourquoi il est important de choisir des ustensiles adaptés. Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

Ustensiles de cuisine	Compatibles micro-ondes	Gril	Convection	Cuisson Combinée	Commentaires
Papier aluminium Récipients en aluminium	✓ / X	✓	✓	✓ / X	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, comme par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseurs	✓	X	X	X	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de chauffage indiqués. Faites très attention, ces plats pouvant devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / X	X	✓	✓ Combinez avec le conv. seulement	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre par ex. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	X	✓	✓	X	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	X	✓	✓ / X	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décoller à haute température.
Film plastique	✓	X	X	X	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sachets de congélation / à griller	✓	X	✓ / X	X	Doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper. Assurez-vous que les sachets sont compatibles avec la cuisson micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Assiettes et gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	X	X	X	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Paille et récipients en bois	✓	X	X	X	Surveillez toujours le micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant causer un départ de feu.
Papier recyclé et journaux	X	X	X	X	Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.
Grille	✓	✓	✓	✓	La grille métallique fournie a été spécialement conçue pour tous les modes de cuisson et n'endommagera pas votre four.



AVERTISSEMENT :

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.

FR





ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DÉCAPANTS POUR FOUR VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES. NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔT DE NOURRITURE - Gardez le four propre, pour empêcher toute détérioration de la surface. Cela pourrait avoir une influence défavorable sur la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Utilisez une serviette humide pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant le nettoyage pour désactiver le panneau de commande. Faites attention en nettoyant le panneau de commande. Utilisez uniquement un chiffon imbibé d'eau, nettoyez doucement le panneau jusqu'à ce qu'il soit propre. Évitez d'utiliser des quantités excessives d'eau. N'utilisez aucun produit chimique ou nettoyeur abrasif.

Intérieur du four

1. Pour le nettoyage, enlevez les éclaboussures et les débordements avec un chiffon doux humide ou une éponge après chaque utilisation lorsque le four est toujours chaud. Pour les taches plus importantes, utilisez un savon doux et nettoyez plusieurs fois avec un chiffon humide jusqu'à ce que tous les résidus aient disparu. Ne retirez pas le boîtier du guide d'ondes.

2. Assurez-vous que des produits de nettoyage ou de l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Cela risque d'endommager le four.

3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Gardez toujours le cadre du répartiteur d'ondes propre.

Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus).

REMARQUE : Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.

Le boîtier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.

Plateau de verre

Retirez le plateau de verre du four.

Lavez le plateau de verre dans l'eau savonneuse. Sécher avec un chiffon doux. Le plateau en verre peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Porte

Pour éliminer toute trace de salissure, nettoyez les deux côtés de la porte, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.

REMARQUE : Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.

Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :

Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 mL d'eau et chauffez sur 100% pendant 10 - 12 minutes.

Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.





FICHE TECHNIQUE



Nom du modèle :	KM-345S3B
Tension d'alimentation	: 230 V~, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	: 15 A
Courant alternatif requis : Maximum	: 3300 W
Puissance de sortie : Micro-ondes	: 900 W
Gril Supérieur (Infrarouge)	: 1200 W
Convection	: 1700 W
Vapeur	: 1500 W
Mode veille (Mode économies d'énergie)	: moins de 1,0 W
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P)** mm	: 594 x 454,5 x 550
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm	: 407 x 234 x 385
Capacité du four	: 34 litres***
Poids net	: environ 32 kg
Éclairage du four	: 25 W/230 V~

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- ** La profondeur ne comprend pas la poignée d'ouverture de la porte.
- *** **La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La capacité réelle à contenir des aliments est moindre.**

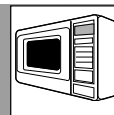
LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

FR





SERVICE



		
België/Belgique	helpdesk.BE@sharphomeappliances.com	015480361
Česko	helpdesk.CZ@sharphomeappliances.com	00420225376466
Danmark	helpdesk.DK@sharphomeappliances.com	0080074277737
Deutschland	helpdesk.DE@sharphomeappliances.com	08970809954
Eesti	helpdesk.EE@sharphomeappliances.com	00372654 6543
España	helpdesk.ES@sharphomeappliances.com	902050407 / 914872814
Ελλάδα	helpdesk.GR@sharphomeappliances.com	00302104833477
France	helpdesk.FR@sharphomeappliances.com	08 09 10 15 15
Hrvatska	helpdesk.HR@sharphomeappliances.com	0038513735684
Ireland	helpdesk.IE@sharphomeappliances.com	*03330143055 / 03335777230
Ísland	helpdesk.IS@sharphomeappliances.com	0080074277737
Latvija	helpdesk.LV@sharphomeappliances.com	003717173066
Liechtenstein	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	0800834644
Lietuva	helpdesk.LT@sharphomeappliances.com	00370870044724
Luxemburg/Luxembourg	helpdesk.LU@sharphomeappliances.com	003215480361
Magyarország	helpdesk.HU@sharphomeappliances.com	003619993934
Nederland	helpdesk.NL@sharphomeappliances.com	0207237777
Norge	helpdesk.NO@sharphomeappliances.com	0080074277737
Österreich	helpdesk.AT@sharphomeappliances.com	0820555888
Polska	helpdesk.PL@sharphomeappliances.com	0048222727444
Portugal	helpdesk.PT@sharphomeappliances.com	225025742
România	helpdesk.RO@sharphomeappliances.com	0040212300982
Schweiz/Suisse	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	0800834644
Slovenija	helpdesk.SI@sharphomeappliances.com	0038617291303
Slovensko	helpdesk.SK@sharphomeappliances.com	00421250112041
Suomi	helpdesk.FI@sharphomeappliances.com	0080074277737
Sverige	helpdesk.SE@sharphomeappliances.com	0080074277737
United Kingdom	helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	0333 5777230
United Kingdom	helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	*0333 0143055
България	helpdesk.BG@sharphomeappliances.com	0035970011770
Україна	helpdesk.UA@sharphomeappliances.com	00380443924536

*Microwave oven, Vacuum cleaners and SDA service only

Follow us:





Vestel UK
London, United Kingdom
www.sharphomeappliances.com/support



Printed in China

