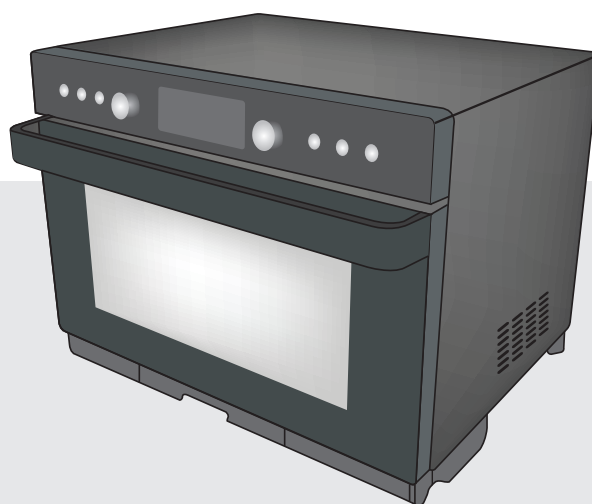


WINIA

FOUR A MICRO-ONDES MULTIFONCTIONS

WKOC-1C0KBSTM

NOTICE
D'UTILISATION



Lisez attentivement cette notice avant
d'utiliser le four.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Afin d'éviter une exposition dangereuse aux micro-ondes, ne tentez pas de faire fonctionner le four avec la porte ouverte.
- (b) Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte et évitez que des poussières ou des résidus de détergent ne s'accumulent dans les joints.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints sont endommagés, ne mettez pas en marche le four, faites réparer par une personne compétente ce qui suit : (1) porte déformée, (2) charnières et serrures cassées/perdues, (3) joints de porte et surfaces des joints d'étanchéité.
- (d) **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente de réaliser les opérations d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache destiné à la protection contre les émissions de micro-ondes.
- (e) **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter tout risque d'explosion, les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques.
- (f) L'utilisation de l'appareil n'est pas destiné aux jeunes enfants et aux personnes infirmes sans surveillance. Les jeunes enfants doivent être surveillés car cet appareil n'est pas un jeu.
- (g) **AVERTISSEMENT** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que lorsque vous leur aurez donné des instructions afin qu'ils puissent utiliser le four en toute sécurité et comprendre les dangers d'une utilisation inadaptée.
- (h) **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, compte tenu des températures générées, les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte. (si présent)

TABLE DES MATIÈRES

• PRÉCAUTIONS A PRENDRE AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES.....	1
• INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES	3
• INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	5
• INSTALLATION.....	5
• UTILISATION GÉNÉRALE	6
• USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR	7
• PANNEAU DE COMMANDE	8
• FENÊTRE D'AFFICHAGE	9
• ACCESSOIRES	10
• COMMENT UTILISER LE RÉSERVOIR D'EAU ET LE PLATEAU D'EAU	11
• CUISSON AUTOMATIQUE	12
• CUISSON RAPIDE	14
• STEAM COOK	16
• CUISSON AU MICRO-ONDES.....	18
• CUISSON EXPRESS.....	20
• VAPEUR (CUISSON MANUELLE)	21
• CUISSON PAR CONVECTION (SANS PRÉCHAUFFAGE).....	22
• CUISSON PAR CONVECTION (AVEC PRÉCHAUFFAGE).....	23
• CUISSON AU GRIL	24
• CUISSON COMBINÉE (MICRO-ONDES + CONVECTION)	25
• DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (PAR POIDS).....	26
• DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (MINUTÉE)	27
• FERMENTATION (APPRÊT)	28
• DÉCONGÉLATION RAPIDE (AVEC FONCTION MICRO-ONDES).....	29
• DÉSODORISATION (NETTOYAGE SOUS PRESSON 1)	30
• NETTOYAGE VAPEUR (NETTOYAGE SOUS PRESSON 2).....	31
• VIDER LE GÉNÉRATEUR DE VAPEUR (NETTOYAGE SOUS PRESSON 3).....	32
• NETTOYAGE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR (NETTOYAGE SOUS PRESSON 4).....	33
• CUISSON EN MÉMOIRE (AVEC FONCTION MICRO-ONDES).....	34
• PARAMÉTRAGE DE MÉMORISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON	35
• RÉGLAGES DE L'HORLOGE.....	36
• MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	37
• RAPPEL	37
• VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT.....	37
• POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHÉ	37
• MESSAGE ANORMAL.....	37
• FORMATION D'UN ARC	37
• GUIDE DE CUISSON	38
• INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	39
• ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.....	40
• GARDER UN FOUR PROPRE	41
• AVANT DE DEMANDER À ÊTRE DÉPANNÉ	42
• QUESTIONS-REPOSES.....	43
• SPECIFICATIONS	44
• MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES.....	44

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES

ATTENTION : pour éviter les incendies, les brûlures, les chocs électriques et autres risques:

Ci-dessous sont répertoriées, comme pour tous les appareils électroménagers, certaines règles à suivre et dispositifs de protection pour garantir une bonne performance de ce four:

1. N'utilisez ce four que pour la préparation d'aliments. Il n'est nullement indiqué pour sécher des vêtements, du papier ou tous autres produits non alimentaires ou comme mode de stérilisation.
2. N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide sous peine de l'abîmer.
3. N'utilisez pas la cavité du four pour tout type de stockage, tel que papiers, livres de cuisine, ustensiles de cuisine, etc.
4. N'utilisez pas le four sans le plateau métallique en place.
5. Veillez à retirer les couvercles ou bouchons avant la cuisson lorsque vous cuisinez des aliments conservés en bouteilles.
6. Ne mettez aucun corps étranger entre la surface du four et la porte. Cela pourrait entraîner une perte excessive de l'énergie à micro-ondes.
7. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés pouvant provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont utilisés pendant la cuisson.
8. Ne faites pas éclater de pop-corns sauf s'ils sont dans un récipient spécial four à micro-ondes ou sauf s'ils sont emballés commercialement et recommandés en particulier pour les fours à micro-ondes. Les pop-corns faits au four à micro-ondes produisent un rendement inférieur à ceux faits de façon conventionnel; il y aura un nombre de pétales non éclatés. N'utilisez pas d'huile sauf mentionné par le fabricant.
9. Ne cuisez aucun aliment entouré d'une membrane, tels que des jaunes d'oeufs, des pommes de terre, des foies de volailles, etc. sans les avoir préalablement piqués plusieurs fois avec une fourchette.
10. Ne faites pas éclater les pop-corns plus longtemps que ce qui est indiqué sur les instructions du fabricant (le temps d'éclatement des pop-corns est généralement inférieur à 3 minutes). Une cuisson plus longue ne produit pas plus de pop-corns, cela peut causer des brûlures et des incendies. De même, le plateau en verre peut devenir trop chaud à manipuler ou peut casser.
11. Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toutes flammes.
12. Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four à cause de la possibilité d'ignition.
13. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés devront être mélangés ou secoués et la température devra être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
14. Testez toujours la température des aliments ou des boissons qui ont été chauffés dans un four à micro-ondes avant de les donner à quelqu'un, en particulier à des enfants ou des personnes âgées. Cela est important parce que les choses qui ont été chauffées dans un four à micro-ondes deviennent plus chaudes même si la cuisson du four a été arrêtée.

15. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne devront pas être chauffés dans le four à micro-ondes puisqu'ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson aux micro-ondes;
16. Conservez la protection du guide d'ondes propre à tout moment. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez de la graisse ou des matières grasses à tout endroit dans la cavité, cela peut surchauffer, fumer ou même brûler lors de la prochaine utilisation du four.
17. Ne faites jamais chauffer d'huile ou de matière grasse de friture car vous ne pouvez pas en contrôler la température et cela peut surchauffer et provoquer un incendie.
18. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir à cause de la tension de surface du liquide. Le bouillonnement n'est pas toujours visible lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT PAR BOUILLONNEMENT DE CERTAINS LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.**
Pour réduire le risque de blessure aux personnes:
 - a) Ne surchauffez pas le liquide.
 - b) Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage
 - c) Evitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
 - d) Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
 - e) Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités de mobilité, réaction ou mentales réduites, ou sans expérience ou habitude, seules sans surveillance ou tant qu'elles n'ont pas été formées par une personne responsable de leur sécurité.
20. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
21. N'utilisez que des ustensiles conçus pour être utilisés dans des fours à micro-ondes.
22. Comme le réchauffement de boissons par micro-ondes peuvent entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut être prudent lors de la manipulation du conteneur.

*** AVERTISSEMENT**

- 1) Ne pas utiliser d'autres liquides ou substances que de l'eau.
- 2) N'utiliser que de l'eau potable ou de l'eau de fontaine. (Afin d'éviter un engorgement des canalisations ou une panne)
- 3) Changer l'eau du réservoir à chaque usage.
- 4) Ne pas utiliser d'eau chaude
- 5) L'eau ne doit pas dépasser plus des 3/4 du réservoir.
- 6) Placer le réservoir rempli d'eau bien à plat : risques de débordements.
- 7) Placer le réservoir tout au fond du four.
- 8) Vider complètement et nettoyer le réservoir après usage.
- 9) N'utiliser le réservoir uniquement pour la cuisson vapeur.
- 10) Pour la cuisson de plus d'une demi-heure, veiller à remplir le réservoir d'eau toutes les 30 mn.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE 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 décharge électrique en fournissant un câble de sortie au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec un câble et une fiche de mise à la terre. La prise doit être insérée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT :

Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un dépanneur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou bien en cas de doute quant au branchement correct à la terre. S'il était nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec 3 broches à la terre et une prise à 3 orifices qui acceptera la prise sur l'appareil. La valeur nominale marquée de la rallonge devra être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.

INSTALLATION

1. Ventilation

N'obstruez pas les orifices de ventilation. S'ils sont bloqués pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement causer une défaillance. Pour une bonne ventilation, laissez un espace d'au moins 76 mm de chaque côté du four et à l'arrière et d'un minimum de 150 mm sur le dessus.

2. Emplacement plat et uniforme

Ce four devra être installé sur une surface plane et uniforme. Pour un fonctionnement correct, le four doit avoir suffisamment de débit d'air. Ne bloquez pas les aérations, car cela peut entraîner une surchauffe. Dans une situation autonome, prévoyez une ventilation adéquate autour du four à micro-ondes provenant de constructions murales supérieures, arrière et latérales. Remarque : Les matériaux de l'armoire doivent être adaptés pour supporter des températures atteignant 90°C.

3. Laissez de l'espace derrière et sur les côtés

Tous les orifices d'aération devront être libres. Si tous les orifices sont couverts pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et cela peut provoquer finalement un dysfonctionnement.

4. À tenir éloigné des postes de radio et de télévision

Une télévision, une antenne de radio, un bloc d'alimentation, etc., situés à proximité du four peuvent entraîner une mauvaise réception des images et des interférences radio. Installez le four aussi loin que possible de ces dispositifs.

5. À tenir éloigné des appareils de chauffage et des robinets

Éloignez le four de toute source d'air chaud, de vapeur ou d'éclaboussures lorsque vous choisissez un emplacement, sinon cela pourrait nuire à l'isolation et produire des décharges électriques.

6. Alimentation électrique

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four a besoin d'un courant d'environ 15 ampères, 230 V 50 Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 0,8 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four. L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension faible entraîne une cuisson lente. Nous ne sommes pas responsables de l'utilisation de ce four avec une tension de fusible d'un ampérage différent de celui spécifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.

7. Examinez le four après l'avoir déballé pour vérifier tous dommages tels que:

Une porte non alignée, une porte cassée, un trou dans la cavité. Si l'un de ces dommages est visible, N'INSTALLEZ PAS le four et informez-en immédiatement le vendeur.

8. Ne faites pas fonctionner le four s'il est plus froid que la température ambiante.

(Cela peut se produire pendant une livraison par temps froid.) Laissez le four atteindre la température ambiante avant de le faire fonctionner.

Utilisation générale

La liste ci-dessous reprend certaines des règles et des mesures de sécurité à suivre avec tous les appareils électriques pour garantir les performances maximales de ce four:

1. N'utilisez ce four que pour la préparation d'aliments. Il n'est nullement indiqué pour sécher des vêtements, du papier ou tous autres produits non alimentaires ou comme mode de stérilisation. Ils peuvent prendre feu.
2. N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide sous peine de l'abîmer.
3. N'utilisez pas la cavité du four pour tout type de stockage, tel que papiers, livres de cuisine, ustensiles de cuisine, etc.
4. Ne faites pas fonctionner le four sans que le plateau tournant ne soit en place. Assurez-vous qu'il soit correctement posé sur la base tournante.
5. Faites attention lorsque vous retirez le plateau tournant après la cuisson de viandes car elle peut entraîner l'accumulation de graisses sur le plateau.
6. Contrairement aux fours à micro-ondes simples, les parois et la porte du four peuvent chauffer. Utilisez toujours des maniques ou des gants lorsque vous introduisez dans le four ou que vous en sortez des aliments et/ou des accessoires. Soyez prudent lorsque vous touchez des éléments autres que le panneau de contrôle pendant ou immédiatement après avoir utilisé le grill ou la cuisson combinée.
7. Si le four est chaud à partir de la cuisson combinée, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en plastique ou en Styrofoam pour une cuisson aux micro-ondes. Ils pourraient fondre.
8. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés pouvant provoquer des étincelles et/ou des incendies lorsqu'ils sont utilisés pendant la cuisson.
9. Ne poursuivez pas la cuisson avec des ustensiles en métal si des étincelles sont apparues. Reportez-vous au chapitre " Accessoires " de la page 7 pour savoir utiliser correctement les ustensiles.
10. Ne laissez pas sans surveillance le four pendant les durées de cuisson courtes. Les aliments pourraient être trop cuits ou un incendie pourrait se déclarer.
11. Ne cuisez aucun aliment entouré d'une membrane, tels que des jaunes d'oeufs, des pommes de terre, des foies de volailles, etc. sans les avoir préalablement piqués plusieurs fois avec une fourchette.
12. Ne faites pas éclater de pop-corns sauf s'ils sont dans un récipient spécial four à micro-ondes ou sauf s'ils sont emballés commercialement et recommandés en particulier pour les fours à micro-ondes. Les pop-corns faits au four à micro-ondes produisent un rendement inférieur à ceux faits de façon conventionnel; il y aura un nombre de pétales non éclatés. N'utilisez pas d'huile sauf mentionné par le fabricant.
13. N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec la porte ouverte.
14. N'essayez pas de retirer des couvercles, des panneaux, etc.
15. Surveillez de temps en temps le four lorsque des aliments sont chauffés ou cuits dans un récipient jetable en plastique, en papier ou fait d'un matériau combustible.
16. Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'étouffer toutes flammes.
17. Faire chauffer des boissons peut entraîner une ébullition éruptive tardive. Faites donc attention lors de la manipulation du récipient.
18. Veillez à retirer les couvercles ou bouchons avant la cuisson lorsque vous cuisinez des aliments conservés en bouteilles.
19. Ne mettez aucun corps étranger entre la surface du four et la porte. Cela pourrait entraîner une perte excessive de l'énergie à micro-ondes.
20. Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un oeil sur le four à cause de la possibilité d'ignition.
21. Testez toujours la température des aliments ou des boissons qui ont été chauffés dans un four à micro-ondes avant de les donner à quelqu'un, en particulier à des enfants ou des personnes âgées. Cela est important parce que les choses qui ont été chauffées dans un four à micro-ondes deviennent plus chaudes même si la cuisson du four a été arrêtée.
22. Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs ne devront pas être chauffés dans le four à micro-ondes puisqu'ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson aux micro-ondes;
23. Conservez la protection du guide d'ondes propre à tout moment. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez de la graisse ou des matières grasses à tout endroit dans la cavité, cela peut surchauffer, fumer ou même brûler lors de la prochaine utilisation du four.
24. Ne faites jamais chauffer d'huile ou de matière grasse de friture car vous ne pouvez pas en contrôler la température et cela peut surchauffer et provoquer un incendie.
25. Pendant l'utilisation, le four devient chaud. Veuillez éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

POUR ÉVITER EXPLOSIONS ET ÉBULLITION SOUDAINE

ATTENTION

Lorsque des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons, sont chauffés dans ce micro-ondes, il est possible de chauffer le liquide au-delà de la température d'ébullition sans que n'apparaissent de bulles:

Cela peut entraîner une ébullition soudaine faisant déborder le liquide. Afin d'éviter cette possibilité, les étapes suivantes doivent être suivies :

- d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
- Ne les faites pas trop chauffer.
- Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à miréchauffage.
- Après le chauffage, laissez-le dans le four quelques instants, remuez-le ou agitez-le de nouveau avec précaution et vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter de vous brûler (tout particulièrement, le contenu des biberons et des petits pots de bébé).

1. Oeufs

Ne cuisez jamais des oeufs dans leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de la coquille et l'oeuf finirait par exploser. Si vous voulez cuisiner ou réchauffer des oeufs qui n'ont pas été cassés, vous devez toujours percer le jaune ou ce dernier explosera aussi. Vous devez couper en tranches des oeufs durs avant de les réchauffer dans votre four à micro-ondes.

2. Perçage

Vous devez toujours percer les aliments avec une peau ou une membrane, par exemple, les pommes de terre, les tomates, les pommes, les saucisses, etc. Si vous ne le faites pas, la vapeur s'accumulera à l'intérieur et ils peuvent exploser.

3. Couvertures

Retirez toujours les couvercles des récipients et des pots et enlevez les récipients de nourriture avant de cuisiner avec votre four à micro-ondes.

Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression peuvent s'accumuler à l'intérieur et entraîner une explosion même une fois la cuisson aux micro-ondes terminée.

USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR

N'utilisez que des ustensiles qui sont compatibles avec une utilisation au four à micro-ondes.

Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier que les ustensiles sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

Matériau	Grill et cuisson par convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (en général)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Poterie	Oui	Oui	Oui
Porcelaine	Oui	Oui	Oui
Plastique (en général)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Récipient en papier d'aluminium / papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Moules métalliques	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (casserolles, moules, etc.)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

- Sans élément métallique ni décoration en métal.
- Certains plastiques ne sont résistants à la chaleur que jusqu'à certaines températures. Vérifiez-le avec soin !
- Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties délicates d'un aliment (cela évite une surcuisson).
- Les casserolles métalliques peuvent être utilisées en cuisson combinée. Cependant, si elles sont très profondes, elles réduiront très fortement l'efficacité du four étant donné que le métal protège les aliments des micro-ondes.

Fonction micro-ondes uniquement

Les ustensiles et les récipients de cuisson utilisés dans le four à microondes doivent être composés d'un matériau qui n'agit pas comme une barrière face aux micro-ondes. En règle générale, cela signifie que vous devez cuisiner dans du plastique, du verre ou de la céramique (ou du papier). Les casserolles métalliques qui réfléchissent les micro-ondes et empêchent la cuisson sont à éviter. En plus du matériau, la forme du récipient doit aussi être prise en compte. Les formes ovales arrondies offrent la cuisson la plus homogène. Les récipients carrés ou rectangulaires peuvent parfois faire trop cuire les aliments dans les coins car une plus grande quantité d'énergie y est absorbée.

Les récipients peu profonds offrent une cuisson homogène.

Les ustensiles en porcelaine et en céramique sont particulièrement indiqués. Tous les types de verre donnent également de très bons résultats. Le verre au plomb peut se fêler et ne doit donc pas être utilisé.

Les plastiques et le papier peuvent aussi être employés dans la mesure où ils supportent la température des aliments chauffés. Pour cuisiner, n'utilisez que des plastiques qui supportent une température supérieure à 120°C, par exemple le polypropylène et le polyamide. Certains matériaux plastiques, par exemple la mélamine, chaufferont dans le micro-ondes et seront endommagés. Pour savoir si un récipient est adapté à la cuisson aux micro-ondes, le test suivant, très simple, peut être réalisé : Placez le récipient vide et un verre d'eau dans le four à micro-ondes.

L'eau est nécessaire car le four ne peut pas fonctionner à vide ou avec uniquement un récipient vide à l'intérieur.

Faites fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté ne sera que tiède.

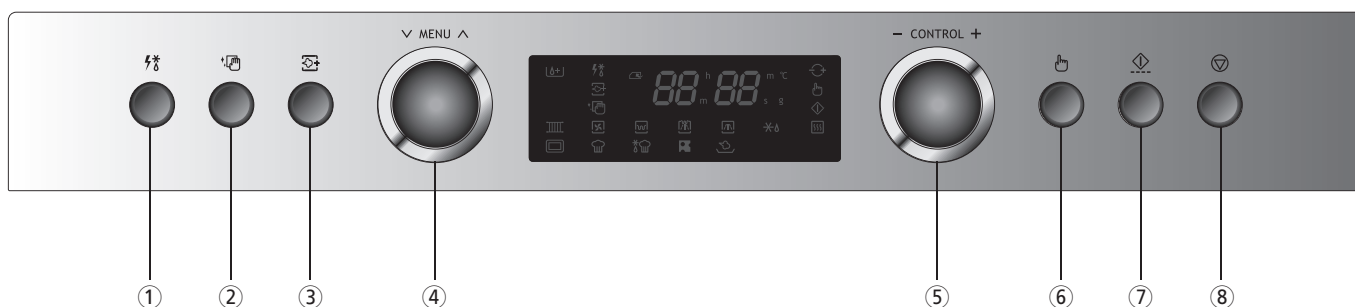
Les récipients métalliques, par exemple, les casserolles ou les poêles, ne doivent pas être utilisés dans les fours à micro-ondes. Les assiettes ni les récipients décorés ne doivent être utilisés car le métal, par exemple l'or, peut être utilisé dans la décoration, qui serait alors abîmée. De petits morceaux de papier d'aluminium peuvent être utilisés mais uniquement pour protéger les zones qui peuvent être trop cuites (par exemple, pour recouvrir les ailes de poulet, les extrémités des pilons et les queues des poissons) mais le papier d'aluminium ne doit pas toucher les parties latérales du four, sans quoi, il pourrait s'abîmer.



Attention :

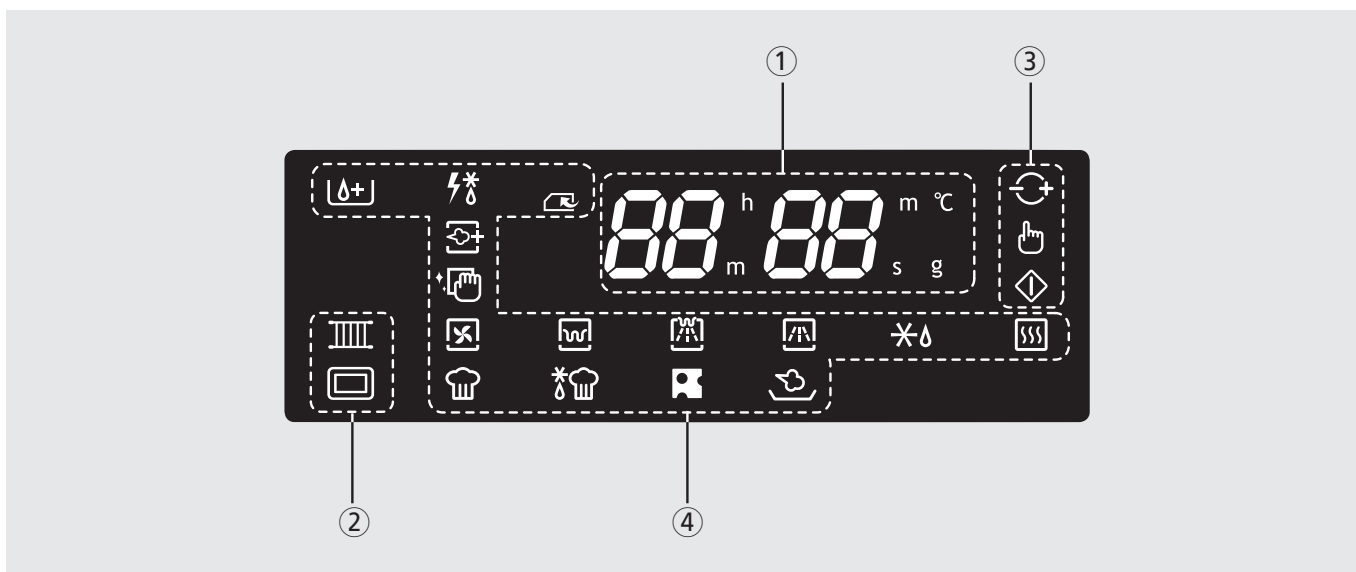
- Un grand nombre d'accessoires est disponible sur le marché. Avant tout achat, assurez-vous qu'ils sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Lorsque vous introduisez des aliments dans le four à microondes, assurez-vous que la nourriture, les supports des aliments ou l'élément qui les recouvre n'entrent pas en contact direct avec aucune des parois internes de la cavité, sans quoi elles pourraient se décolorer.

PANNEAU DE COMMANDE



- ① **Touche Décongélation rapide (⚡)**
Appuyez dessus pour décongeler rapidement et facilement un aliment de 500 grammes.
- ② **Touche Nettoyage sous pression (☁)**
Cette fonction vous permet de nettoyer le four. Il possède quatre fonctions comme désodorisation, nettoyage à la vapeur, vider le générateur de vapeur et nettoyage du générateur de vapeur.
- ③ **Bouton (☁+) Vapeur**
Appuyez dessus pour ajouter la fonction de vapeur en cours de cuisson.
Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau avant la cuisson.
- ④ **Bouton (∨ MENU ∧) Cadran du menu :**
Tournez-le pour sélectionner les menus et les fonctions de cuisson.
- ⑤ **Bouton (- CONTROL +) Cadran de commande :**
Tournez-le pour régler le temps, la quantité, le poids et la température de cuisson.
- ⑥ **Touche Sélection (☞)**
Appuyez dessus pour confirmer la sélection.
- ⑦ **Touche Démarrer/ +30 s (⏸) :**
 - Appuyez dessus une fois pour lancer la cuisson par micro-ondes à un niveau de puissance 10 pendant 30 secondes. Appuyez à nouveau dessus pour ajouter 30 secondes. Continuez à appuyer dessus pour ajouter jusqu'à 5 minutes.
 - Appuyez dessus pour lancer la cuisson après avoir confirmé la sélection.
- ⑧ **Touche Arrêt/ Annuler (⏹) :**
Appuyez dessus pour arrêter le fonctionnement ou effacer les réglages.

FENÊTRE D'AFFICHAGE



① Écran d'affichage

Il affiche des informations comme le temps, le menu, la quantité et la température de cuisson.

② Icônes d'accessoire

Les icônes sont allumées pour indiquer les accessoires de cuisson appropriés pour le mode de fonctionnement sélectionné.

☰ : Grille

☐ : Plateau métallique

③ Icônes de commande de fonctionnement

Les icônes clignotent pour indiquer la commande à utiliser pour continuer.

↻ : L'icône de cadran COMMANDE clignote lorsque le cadran doit être ajusté.

☞ : L'icône de cadran Sélection clignote lorsqu'il faut appuyer sur le cadran.

◀ : L'icône de la touche Démarrer clignote lorsqu'il faut appuyer sur la touche.

④ Icônes du mode de fonctionnement

Les icônes sont allumées en cours de fonctionnement pour indiquer le mode de cuisson ou de nettoyage sélectionné.

⚡ : Décongélation rapide

☁ : Fonction Vapeur

☞ : Nettoyage sous pression (possède quatre fonctions spéciales comme Désodorisation, Nettoyage à la vapeur, Vider le générateur de vapeur et Nettoyage du générateur de vapeur.)

☒ : Cuisson à convection

☞ : Cuisson par grill

☞ : Cuisson combinée

☞ : Cuisson par micro-ondes

⚡ : Décongélation automatique

☞ : Cuisson automatique

☞ : Cuisson instantanée

☞ : Fermentation (apprêt)

☞ : Cuisson à la vapeur

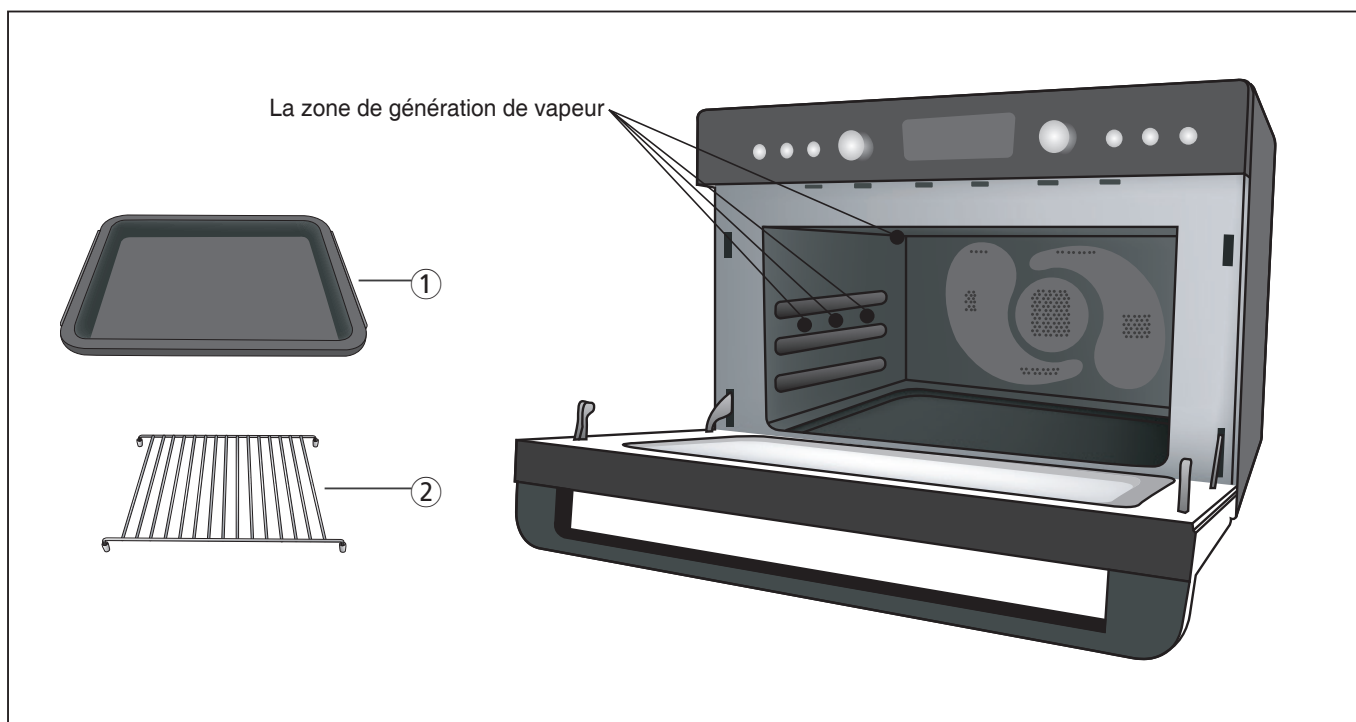
☞ : Préchauffage

☞ : Cuisson par mémoire

☞ : Ravitaillement en eau

ACCESSOIRES

Ce four est équipé de divers accessoires. Ils peuvent être utilisés de différentes manières pour faciliter la cuisson.



① **Plateau métallique** - Placer les aliments dans les ustensiles appropriés sur le plateau métallique.

REMARQUE : Le plateau métallique est attaché à l'amortisseur gauche.

② **Gril** - Placez le gril sur le plateau métallique. Il doit toujours être utilisé avec le plateau métallique pour la cuisson.

■ COMMENT UTILISER LES USTENSILES

■ Plateau métallique



- Cuisson aux micro-ondes
- Décongélation automatique
- Décongélation rapide
- Fermentation
- Cuisson mémoire
- Cuisson par convection
- Menu de cuisson automatique : 3, 5
- Menu de cuisson instantanée : 1, 5

■ Grille



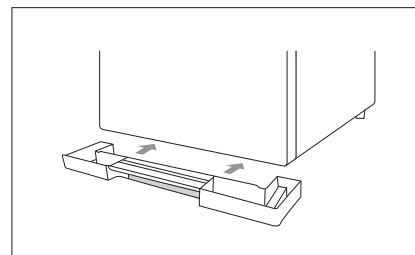
- Placez la grille sur le plateau métallique.
- Il doit toujours être utilisé avec le plateau métallique pour la cuisson.
- Cuisson au Gril
- Menu de cuisson automatique : 1, 2, 4, 6
- Menu de cuisson instantanée : 2, 3, 4

COMMENT UTILISER LE RÉSERVOIR D'EAU ET LE PLATEAU D'EAU

REMARQUE : Maintenez toujours le réservoir d'eau et le plateau d'eau propres après avoir utilisé la fonction Vapeur.

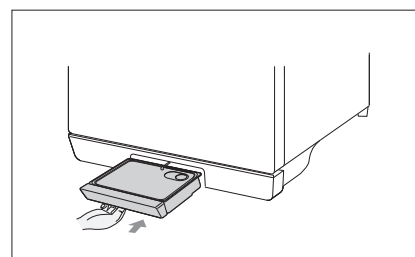
■ Comment installer le réservoir d'eau et le plateau d'eau

1. Insérez le plateau d'eau dans la plate-forme sous le four. (consultez l'image suivante.)
 - La fonction Vapeur peut générer beaucoup d'eau et de vapeur sous le four, qui est collectée dans le plateau d'eau.



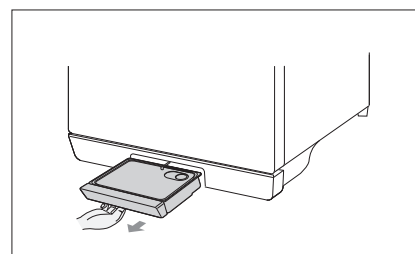
2. Remplissez d'eau le réservoir d'eau, puis placez-le dans une fente au centre du plateau d'eau.
 - Mettez le couvercle en place bien serré pour empêcher l'eau de se déverser.
 - Placez un réservoir d'eau fermement dans son plateau.

* Il est recommandé de remplir d'eau le réservoir d'eau aux trois quarts.

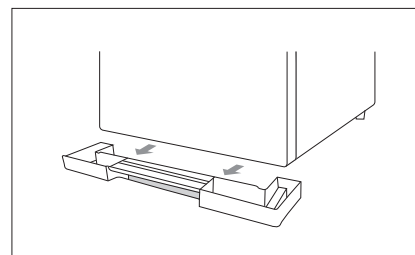


■ Comment sortir le réservoir d'eau et le plateau d'eau du four

1. Sortez le réservoir d'eau du plateau d'eau.



2. Sortez le plateau d'eau du four.
 - veillez à ne pas renverser de l'eau.

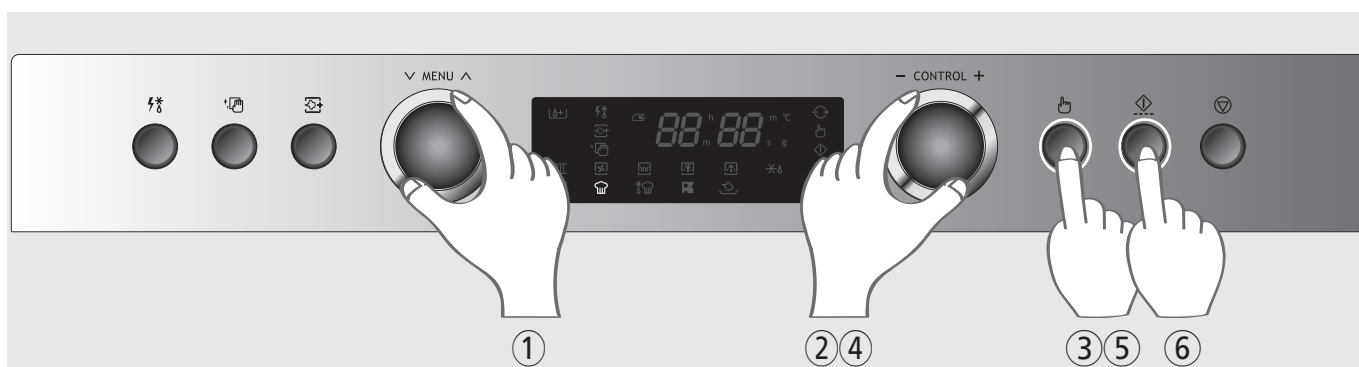


REMARQUE

- En général, l'eau contient beaucoup de minéraux. Ainsi, il est possible que la fonction Vapeur produise de la poudre dérivée de l'eau. Elle est inoffensive pour les humains. Il vous suffit de l'essuyer après la cuisson.
- Maintenez toujours le réservoir d'eau et le plateau d'eau propres après avoir utilisé la fonction Vapeur.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.
- La fonction Vider le générateur de vapeur (nettoyage sous pression 3) vous permet de maintenir votre four propre.

CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction vous permet d'automatiser simplement la cuisson d'une variété de plats classiques.



1. Tournez la **Molette de Menu** (∨ MENU ∧) pour ajuster sur **CUISSON AUTOMATIQUE** (👤).

2. Tournez la **molette de contrôle** (− CONTROL +) pour sélectionner le menu CUISSON AUTOMATIQUE. (exemple : Porc Rôti)

- Trois petites barres horizontales s'allument sur la gauche de l'affichage et l'une d'elle clignote.
- Ceci indique l'endroit où le plateau métallique et la grille sont posés.
- Si la seconde barre clignote, ceci signifie qu'un accessoire désigné est supposé être posé sur le second niveau dans le four.

3. Appuyez sur **Sélection** (👉).

4. Tournez la **molette de contrôle** (− CONTROL +) pour définir le poids. (exemple : 800 g)

Référez-vous au tableau du menu de cuisson automatique sur la page suivante.

5. Appuyez sur **Sélection** (👉).

- Dans cette procédure, vous pouvez ajouter ou soustraire le temps de cuisson supplémentaire au ou du temps de cuisson automatique en tournant la **Molette de Contrôle**.

6. Appuyez sur **Départ** (▶▶).

Le temps de cuisson est automatiquement déterminée par le poids.

7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Avant l'étape 5, appuyez sur la touche **VAPEUR** (☁+). Ensuite, l'icône de la fonction **VAPEUR** (☁) s'active.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.

■ Lorsque Ravitaillement en eau (L+J) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☁).

AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE : • Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

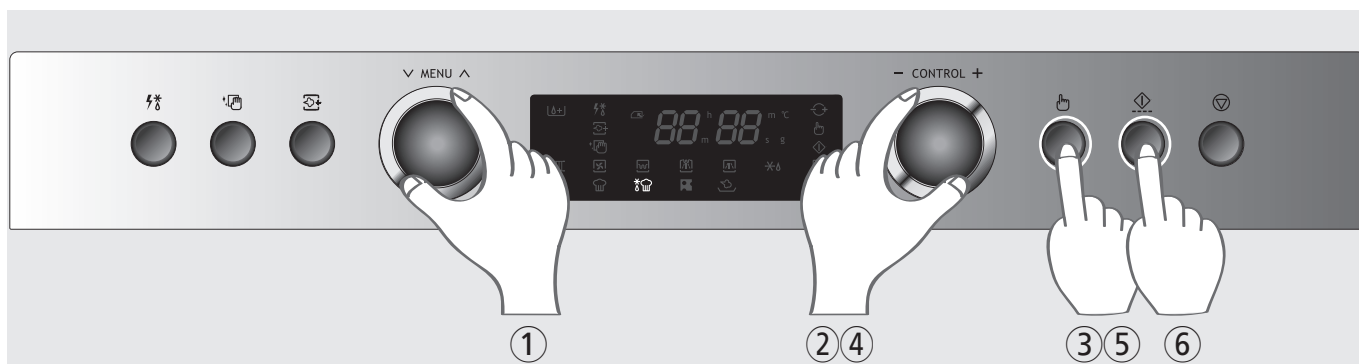
Diagramme des Menus de Cuisson auto

NON	Menu de Cuisson Automatique	Poids Minimum	Poids Maximum	Mesure de Poids
1	PORC RÔTI	800 g	1800 g	100 g
2	ROSBEEF	800 g	1800 g	100 g
3	POULET RÔTI	800 g	1500 g	100 g
4	POISSON AU FOUR	300 g	900 g	100 g
5	LÉGUMES FRAIS	200 g	500 g	50 g
6	MORCEAUX DE POULET	300 g	800 g	100 g

NON	Menu de Cuisson Automatique	Température de Départ.	Méthode	Ustensiles de cuisine	Fonctions
1	PORC RÔTI	Température de départ.	<ol style="list-style-type: none"> Liez le rôti et donnez-lui une forme harmonieuse. Disposez la viande sur le plat. Badigeonnez avec un peu d'huile. Disposez le rôti de manière à ce que la graisse soit vers la grille sur le plateau métallique. Faites cuire en "CUISSON AUTOMATIQUE - RÔTI DE PORC ou ROSBEEF". Retirez du four. Égouttez l'excès de jus. Laissez reposer sur du papier aluminium pendant 10 minutes avant de servir. 	Grille du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
2	ROSBEEF				
3	POULET RÔTI	Température de départ.	<ol style="list-style-type: none"> Lavez et séchez le poulet. Liez les pattes à l'aide d'une ficelle. Percez la peau plusieurs fois juste en dessous des pattes. Badigeonnez le poulet avec du beurre. Placez le poulet de manière à ce que le filet soit sur le plateau métallique. Faites cuire en "CUISSON AUTOMATIQUE - POULET RÔTI". Retirez du four. égouttez l'excès de jus. Assaisonnez avec du sel si nécessaire. Laissez reposer sur du papier aluminium pendant 10 minutes avant de servir. 	Plateau métallique sur le premier niveau	Mode combiné
4	POISSON AU FOUR	Température de départ.	<ol style="list-style-type: none"> Tous les poissons frais (sauf le poisson en beignet ou pané) peuvent être cuits entiers, en filets ou en steaks. Disposez le poisson préparé dans un plat nappé de beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre, aspergez de jus de citron et badigeonnez légèrement avec du beurre. Ne couvrez pas le plat. Disposez sur le plat sur le gril sur le plateau métallique. Faites cuire en mode "CUISSON AUTOMATIQUE - POISSON AU FOUR". 	Grille du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
5	LÉGUMES FRAIS		<ol style="list-style-type: none"> Lavez et coupez. Disposez les légumes apprêtés dans un récipient approprié. Aspergez de 4 à 5 cuillerées d'eau. Couvrez avec un film alimentaire percé ou un couvercle. Placez sur le plat sur le plateau métallique. Faites cuire en mode "CUISSON AUTOMATIQUE -LÉGUMES FRAIS". <p>* Pour de meilleurs résultats, émincez les légumes à taille égale.</p>	Plateau métallique sur le premier niveau	Micro-ondes uniquement
6	MORCEAUX DE POULET .		<ol style="list-style-type: none"> Disposez les morceaux de poulet sur la grille au dessus du plateau métallique. Faites cuire en "CUISSON AUTOMATIQUE – MORCEAUX DE POULET". Lors du bip sonore, retournez les aliments. Puis appuyez sur départ pour continuer la cuisson. Après la cuisson, reposez couvert d'aluminium pendant 2~5 minutes. 	Grille du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné

CUISSON RAPIDE

Cette fonction vous permet d'automatiser simplement la cuisson d'une variété de plats instantanés.



1. Tournez la Molette de Menu pour ajuster sur **CUISSON RAPIDE** (🍔).



2. Tournez la **molette de contrôle** (- CONTROL +) pour sélectionner le menu Cuisson rapide. (**exemple** : Hamburger congelé)

- Trois petites barres horizontales s'allument sur la gauche de l'affichage et l'une d'elle clignote.
- Ceci signifie un indicateur de l'endroit où un plateau métallique est posé.
- Si la première barre clignote, ceci signifie qu'un accessoire désigné est supposé être posé sur le premier niveau dans le four.

3. Appuyez sur **Sélection** (👉).



4. Tournez la **molette de contrôle** (- CONTROL +) pour entrer la quantité à cuire. **Référez-vous au tableau du menu de cuisson rapide sur la page suivante.**

5. Appuyez sur **Sélection** (👉).

- Dans cette procédure, vous pouvez ajouter ou soustraire le temps de cuisson supplémentaire au ou du temps de cuisson automatique en tournant la Molette de Contrôle.



6. Appuyez sur **Départ** (👉).

- Le temps de cuisson est automatiquement déterminé par le poids.

7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée



■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Avant l'étape 5, appuyez sur la touche **VAPEUR** (👉). Ensuite, l'icône de la fonction **VAPEUR** (👉) s'active.

■ Lorsque Ravitaillement en eau (💧+) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (👉).
- La fonction Vapeur n'est pas disponible pour Hamburger congelé, le premier menu CUISSON INSTANTANÉE.

AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

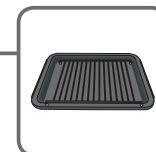
REMARQUE : • Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

Diagramme des Menus de Cuisson Rapide

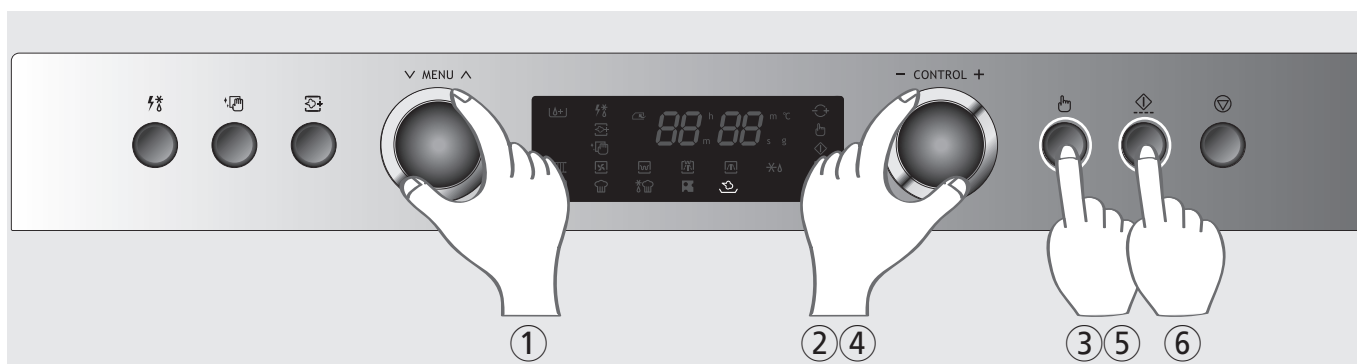
Non	Menu Cuisson Rapide	Poids Minimum	Poids Maximum	Mesure de Poids
1	HAMBURGER CONGELÉ	1 pièce	4 pièce	1 pièce
2	SAUCISSE	100 g	500 g	100 g
3	POMME DE TERRE AU FOUR	1 pièce	5 pcs	1 pièce
4	PIZZA SURGELÉE	100 g	700 g	50 g
5	LÉGUMES SURGELÉS	200 g	500 g	50 g

Non	Menu Cuisson Rapide	Poids	Méthode	Ustensiles de cuisine	Fonctions
1	Hamburger Congelé	1 pièce à 4 pièces	Retirez-les de leur emballage et enveloppez-les dans une serviette en papier. Placez les Hamburgers directement sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Plateau métallique sur le premier niveau	Micro-ondes uniquement
2	Saucisse	100 g à 500 g	Nettoyez les saucisses et percez les avec une fourchette. Disposez les saucisses sur la grille au dessus du plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Retournez-les quand le four fait un bip sonore.	Grille du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
3	Pommes de Terre au four	1 pièce à 5 pièces	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 200 à 250 g. Lavez-les puis percez-les avec une fourchette. Disposez les pommes de terre sur la grille au dessus du plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Grille du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
4	Pizza Surgelée	100 g à 700 g	Retirez-la de son emballage. Disposez la pizza sur la grille au dessus du plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Grille du plateau métallique sur le second niveau	Mode combiné
5	Légumes Surgelés	200 g à 500 g	Placez dans un récipient de taille convenable. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film alimentaire percé ou un couvercle. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Remuez après la cuisson. * Les légumes surgelés peuvent être cuits sans ajouter d'eau si vous les préférez ainsi.	Plateau métallique sur le premier niveau	Micro-ondes uniquement

STEAM COOK



Cette fonction vous permet de cuire facilement et automatiquement certains types de cuisson vapeur.
Veillez placer le plateau métallique et la grille sur le deuxième niveau.



1. Tournez le **bouton Cadran de commande** (∨ MENU ∧) pour ajuster le menu **STEAM COOK** (🍽).



2. Tournez le **bouton Cadran de commande** (− CONTROL +) pour sélectionner le menu **CUISSON VAPEUR**.

(**exemple** : légumes frais 1 (mous))

- Trois petites barres horizontales s'allument à gauche de l'affichage et l'un d'eux clignote.
- Cela signifie 'un témoin de l'emplacement où se trouvent le plateau métallique et la grille.
- si la deuxième barre clignote, cela signifie qu'un accessoire désigné est supposé être posé sur le deuxième niveau du four.

3. Appuyez sur **sélection** (🖱).



4. Tournez le **bouton Cadran de commande** (− CONTROL +) pour régler la quantité de cuisson.
(Consultez le tableau de cuisson vapeur sur la page suivante)

5. Appuyez sur **sélection** (🖱).



6. Appuyez sur **Départ** (⏩).



7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE :

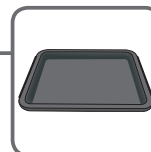
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.
- **Durant le remplissage d'eau, le voyant s'allume.**
 - Même lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir durant la cuisson vapeur, le four continue de fonctionner sans émission de vapeur. Si cette situation se produit, veuillez remplir le réservoir d'eau Puis appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (🍽).

Tableau de menus de cuisson vapeur

N°	Menu de cuisson vapeur	Poids minimal	Poids maximal	Étape de poids
1	Légumes frais 1 (mous)	200g	600g	100g
2	Légumes frais 1 (durs)	200g	600g	100g
3	Légume congelé	200g	600g	100g
4	Filet de poulet	200g	800g	100g
5	Filet de poisson	200g	600g	100g
6	Petite pomme de terre en robe des champs	200g	600g	100g
7	Crème caramel	-	-	-

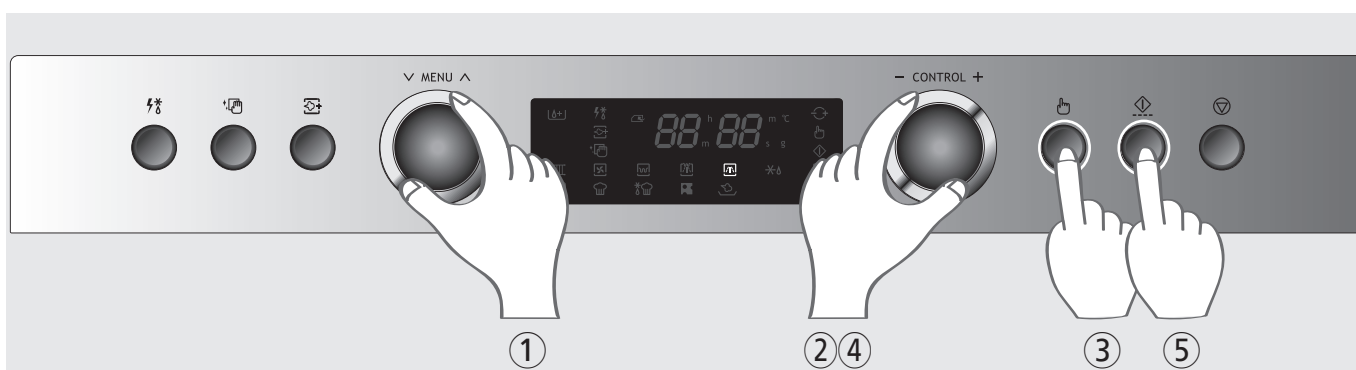
N°	Menu de cuisson vapeur	Quantité	Méthode	Ustensiles de cuisson	Fonctions
1	Légumes frais 1 (mous)	200~600g	Légumes mous : Courgette, poivron, brocoli, champignons, asperges. 1. Préparez les légumes et coupez-les en morceaux égaux. 2. Répartissez les morceaux uniformément sur la grille du plateau métallique.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Micro-ondes avec vapeur
2	Légumes frais 1 (durs)	200~600g	Légumes durs : Carottes, chou-fleur, haricots, choux de Bruxelles. 1. Préparez les légumes et coupez-les en morceaux égaux. 2. Répartissez les morceaux uniformément sur la grille du plateau métallique.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Micro-ondes avec vapeur
3	Légume congelé	200~600g	1. Placez les légumes congelés uniformément sur la grille du plateau métallique.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Micro-ondes avec vapeur
4	Filet de poulet	200~800g	1. Assaisonnez les filets de poulet avec du sel, du poivre et du paprika ou de la poudre de curry. 2. Placez les filets de poulet sur la grille du plateau métallique.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Micro-ondes avec vapeur
5	Filet de poisson	200~600g	1. Aspergez le poisson de jus de citron et saupoudrez-le de poivre. 2. Placez les filets de poisson sur la grille du plateau métallique.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Micro-ondes avec vapeur
6	Petite pomme de terre en robe des champs	200~600g	1. Veuillez utiliser des pommes de terre de taille similaire d'environ 50 g. 2. Placez les pommes de terre sur la grille du plateau métallique.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Micro-ondes avec vapeur
7	Crème caramel	-	[Ustensile] 4 Ramequins [Ingrédients] 200 ml de lait, 1/2 gousse de vanille, 100 ml de crème fraîche, 2 œufs, 1 jaune d'œuf, 30 g de sucre [Caramel] 100 g de sucre, 4 cs d'eau 1. Chauffez le lait et la gousse de vanille pendant 1 minute à la puissance maximale du four à micro-ondes, puis ajoutez la crème. 2. Fouettez les œufs et le jaune d'œuf avec le sucre. 3. Retirez la gousse de vanille du lait. 4. Versez le lait dans les œufs et mélangez bien. 5. Pour le caramel, faites dissoudre le sucre dans l'eau, mélangez continuellement. 6. Portez à ébullition sans mélanger jusqu'à ce qu'un caramel jaune doré se forme. 7. Enduisez le fond de chaque ramequin avec le caramel. Laissez refroidir. 8. Remplissez chaque ramequin du mélange de lait. 9. Lorsqu'un bip retentit, réorganisez les aliments.	Grille du plateau métallique au deuxième niveau	Combinaison

CUISSON AU MICRO-ONDES



Cette fonction vous permet de cuire des aliments avec une énergie par micro-ondes. Vous pouvez modifier le niveau de puissance des micro-ondes de P-00 à P-HI. P-HI signifie que le four cuit des aliments avec une énergie par micro-ondecertain pourcentage du temps. P-HI signifie que le four cuit des aliments avec une énergie par micro-ondes maximale. P-90 signifie que le four cuit des aliments avec une énergie par micro-ondes à 90 %. Un réglage élevé cuit plus rapidement, mais il peut être nécessaire de mélanger, tourner ou retourner les aliments plus souvent. Avec un réglage plus faible, les aliments cuisent de plus manière plus homogène et il n'est pas nécessaire de les mélanger, tourner ou retourner aussi souvent. Si le four a été chauffé après une cuisson au grill, une cuisson à convection ou une cuisson combinée, il peut être nécessaire de le laisser refroidir avant une cuisson par micro-ondes. N'utilisez jamais le four sans aliment à l'intérieur lors d'une cuisson par micro-ondes. Cela peut générer des flammes.

Conseils : 1) Lisez ce manuel. Il contient des instructions pour vous aider à utiliser et entretenir correctement votre four à micro-ondes.
2) Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson par micro-ondes, le four s'arrête immédiatement de fonctionner. Ensuite, si vous appuyez sur la touche Démarrer, il redémarre. Ou, si vous appuyez sur la touche Arrêt/Effacer, le processus de cuisson est annulé.



1. Tournez le bouton **Cadran du menu** (√ MENU ^) pour un réglage sur **CUISSON PAR MICRO-ONDES** ().



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton **Cadran de commande** (- CONTROL +) jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche. (**exemple** : pour une cuisson au niveau de puissance maximal)



3. Appuyez sur la touche **Sélection** ().



4. Tournez le bouton **Cadran de commande** (√ MENU ^) pour régler le temps de cuisson. (**exemple** : 10 minutes de temps de cuisson.) Vous pouvez régler le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes en cuisson par micro-ondes.

5. Appuyez sur la touche **Démarrer** ().



6. L'affichage indique « **Fin** » et un bip retentit lorsque la cuisson est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Après l'étape 1 ou en cours de fonctionnement, appuyez sur la touche **VAPEUR** (). Ensuite, l'icône de la fonction **VAPEUR** () s'active.

■ Lorsque le voyant Remplissage eau () s'allume...

- Même lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir durant la cuisson vapeur, le four continue de fonctionner sans émission de vapeur. Si cette situation se produit, veuillez remplir le réservoir d'eau. Puis appuyer sur la touche **VAPEUR** ().
- La fonction VAPEUR n'est pas disponible pour le hamburger congelé. (voir p. 15, Menu Cuisson Rapide n° 1)

Tableau de niveaux de puissance

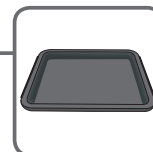
Niveau de puissance	Pourcentage	Sortie
P-HI	100%	800W
P-90	90%	720W
P-80	80%	640W
P-70	70%	560W
P-60	60%	480W
P-50	50%	400W
P-40	40%	320W
P-30	30%	240W
P-20	20%	160W
P-10	10%	80W
P-00	0%	0W

AVERTISSEMENT : Le four et les accessoires sont très chauds après une cuisson.
Utilisez un gant thermique épais lorsque vous tenez les aliments ou les accessoires.
Veillez à poser un plateau métallique sur le premier niveau dans le four avant une cuisson par micro-ondes.

REMARQUE :

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent sortir du four. Ensuite, il sera utile d'utiliser le four dans **Cuisson par convection** à 250°C sans aliment pendant environ 10 minutes.
- Par mesure de sécurité, il est possible d'opérer le ventilateur de refroidissement pendant quelques minutes après une cuisson. L'affichage indique consécutivement « **Froid** » et « **0** » ou « heure actuelle » tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

CUISSON EXPRESS



Cette fonction vous permet de cuire immédiatement à pleine puissance de l'énergie micro-ondes uniquement. Elle peut être utilisée comme cuisson rapide pendant 30 secondes. Vous pouvez alors ajouter 30 secondes au décompte de temps chaque fois que vous appuyez sur Départ. Le temps de cuisson maximum est de 5 minutes.



1. Appuyez sur **DEPART** (⚡).
L'affichage indique "30s".
Et le four démarre immédiatement.
(**exemple**: lorsque vous appuyez sur la touche Départ cinq fois.)



2. L'affichage indique "Fin" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Durant la cuisson, appuyer sur la touche **VAPEUR** (☁) et le voyant VAPEUR s'allumera.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

■ Lorsque Ravitaillement en eau (L+J) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☁).

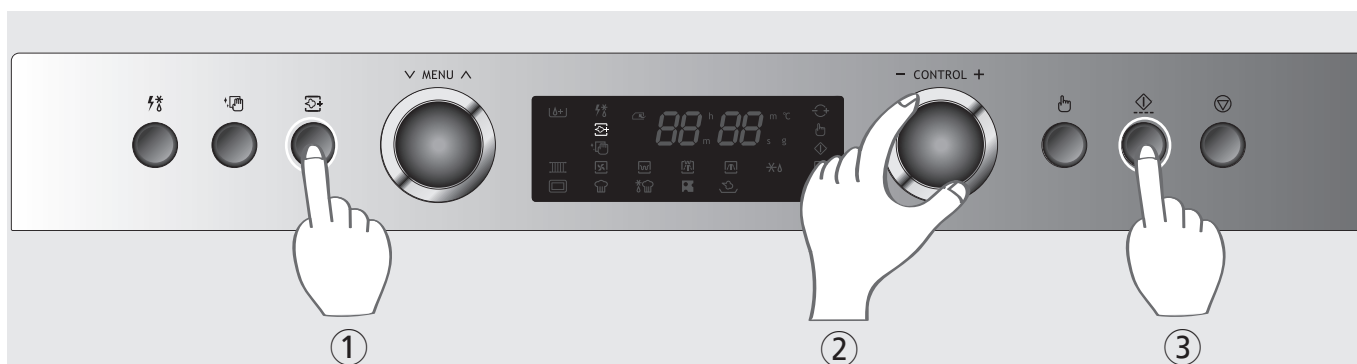
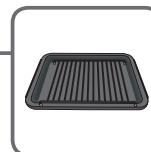
AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.
Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation automatique.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four.
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en Cuisson par convection à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson pour la sécurité.
L'affichage indiquera "Froid" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

VAPEUR (cuisson manuelle)

Veillez placer le plateau métallique et une grille sur le premier niveau.



1. Appuyez sur **steam** (☁).



2. Tournez le bouton **Cadran de commande** (— CONTROL +) pour régler la quantité de cuisson.
(**exemple**: 4 min. 30 s de temps de cuisson)



3. Appuyez sur **Départ** (◊).

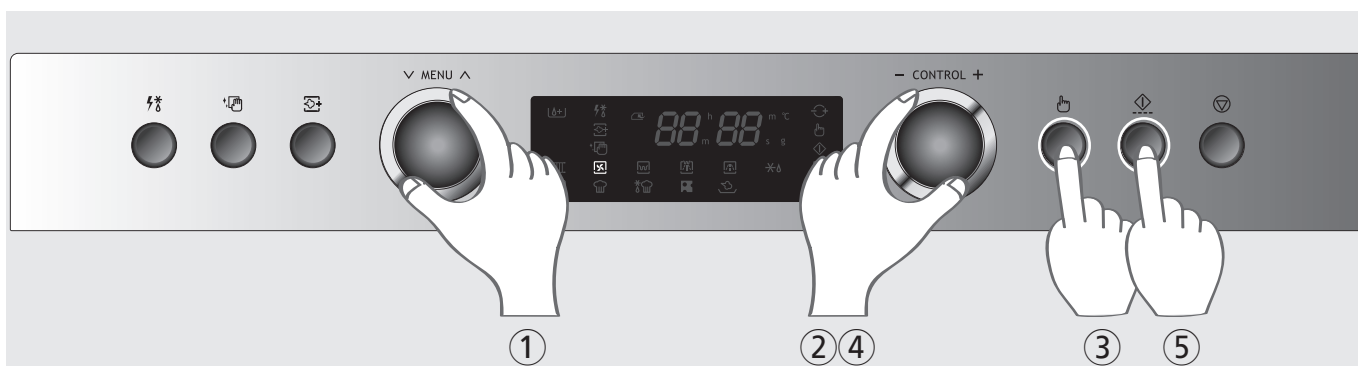
4. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE :

- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.
- **Durant le remplissage d'eau, le voyant s'allume.**
 - Même lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir durant la cuisson vapeur, le four continue de fonctionner sans émission de vapeur. Si cette situation se produit, veuillez remplir le réservoir d'eau. Puis appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☁).

CUISSON PAR CONVECTION (Sans Préchauffage)

Cette fonction vous permet de cuire les aliments de la même manière que dans un four ordinaire.



1. Tournez la Molette de Menu pour ajuster sur **CUISSON PAR CONVECTION** (☒).



2. Tournez la **Molette de Contrôle** (– CONTROL +) pour sélectionner la température.
(exemple: 180 °C)

Séquence de température

180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 100°C → 110°C → 120°C → 130°C →
140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C →

3. Appuyez sur **sélection** (☞).

4. Tournez la **molette de contrôle** (– CONTROL +) pour entrer le temps de cuisson.
(exemple: 1 heure)

Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 2 heures dans la Cuisson par convection.

5. Appuyez sur **Départ** (☒).



6. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Après la première étape de la cuisson, appuyer sur la touche **VAPEUR** (☒) le voyant VAPEUR apparaîtra.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

■ Lorsque Ravitaillement en eau (☒+) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☒).

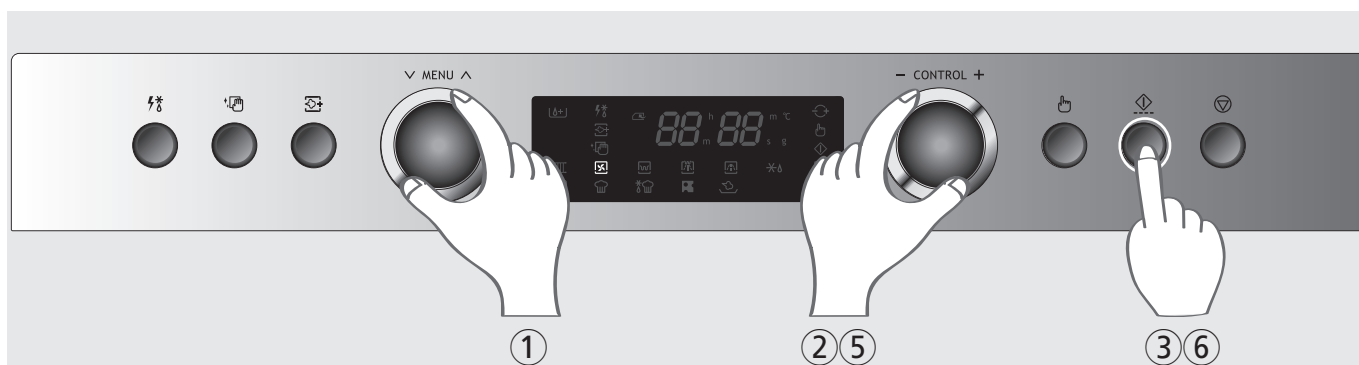
CUISSON PAR CONVECTION (Avec Préchauffage)

Cette fonction vous permet de chauffer rapidement le four à l'avance avant une cuisson par convection.

Vous pouvez ajouter une fonction de vapeur à la cuisson par convection, sauf en cours de préchauffage.

Si vous souhaitez ajouter une fonction de vapeur à une cuisson par convection, appuyez une fois sur la touche VAPEUR avant d'appuyer sur la touche DÉMARRER pour lancer une cuisson par convection après un préchauffage.

si vous activez la fonction VAPEUR avant de démarrer un préchauffage, la fonction Vapeur fonctionne en cours de cuisson par convection après le préchauffage.



1. Tournez la **Molette de Menu pour ajuster** (∨ MENU ∧) sur **CUISSON PAR CONVECTION** (☒).



2. Tournez la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +) pour sélectionner la température.
(exemple: 110 °C)

Séquence de température

180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C →
240°C → 250°C → 100°C → 110°C → 120°C → 130°C →
140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C →

3. Appuyez sur **Départ**.

La température de préchauffage est indiquée dans l'affichage.

Le four va commencer à préchauffer.

Et (☒) clignote durant le **préchauffage**.

4. Lorsque le four aura atteint la température de préchauffage, le four émettra un bip et la température de préchauffage clignotera dans l'affichage.

Puis, ouvrez la porte et placez vos aliments dans le four.

5. Tournez la **molette de contrôle** (− CONTROL +) pour entrer le temps de cuisson.

(exemple: 1 heure)

Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 2 heures dans la Cuisson par convection.



6. Appuyez sur **Départ** (⏩).

7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☁) avant un préchauffage ou sur **Démarrer** (⏩) pour lancer une cuisson par convection après un préchauffage.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

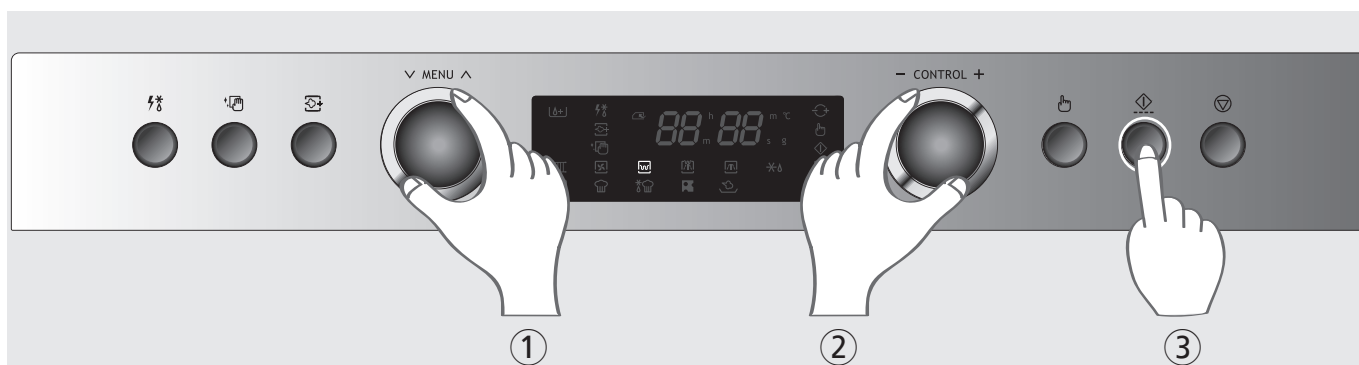
■ Lorsque Ravitaillement en eau (⚡) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☁).

CUISSON AU GRIL

La cuisson au grill vous permet de chauffer et rôtir rapidement les aliments sans énergie par micro-ondes. Vous pouvez ajouter la fonction Vapeur à la cuisson au grill.

Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur à la cuisson au grill, appuyez une fois sur la touche VAPEUR avant d'appuyer sur la touche DÉMARRER.



1. Tournez la **Molette de Menu** (∨ MENU ∧) pour ajuster sur CUISSON AU GRIL ().

2. Tournez la **Molette de Contrôle** (- CONTROL +) pour entrer le temps de cuisson.
(**exemple**: 1 heure de temps de cuisson.)


Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes dans la Cuisson au grill.

3. Appuyez sur **Départ** ().




4. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

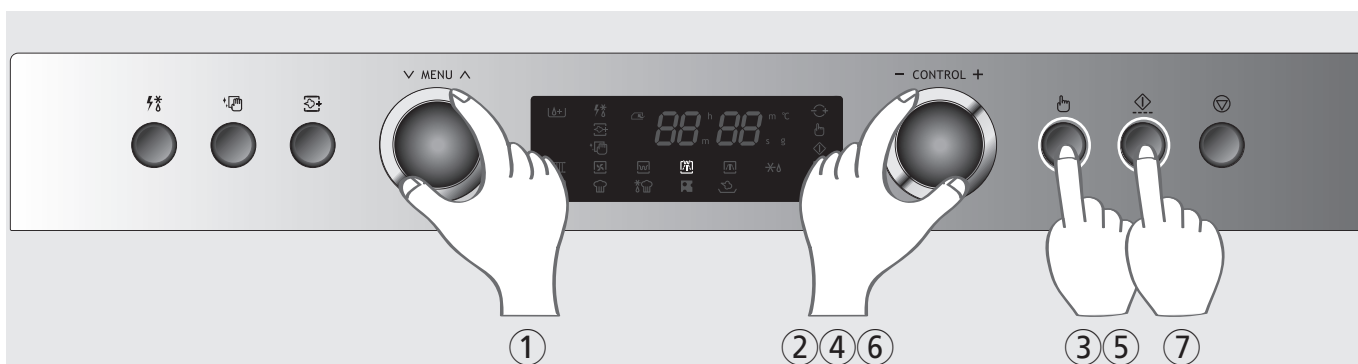
- Après la première étape de la cuisson, appuyez sur la touche **VAPEUR** () le voyant VAPEUR apparaîtra.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

■ Lorsque Ravitaillement en eau () s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** ().

CUISSON COMBINÉE (Micro-ondes + Convection)

Cette fonction vous permet de combiner la convection à la cuisson aux micro-ondes pour cuire rapidement des plats traditionnels comme le gratin et des grillades. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur. Les plats en verre et en céramique sont l'idéal dans la mesure où ils laissent les micro-ondes pénétrer uniformément.



1. Tournez la **Molette de Menu** (∨ MENU ∧) pour ajuster sur **CUISSON COMBINÉE** ().



2. Sélectionnez le niveau de puissance combinée en tournant la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +).
(exemple: C-HI)



AFFICHAGE	Puissance micro-ondes
C-HI	50%
C-LO	30%
C-0	40%

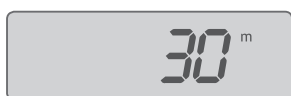
3. Appuyez sur **sélection** ().



4. Tournez la **molette de contrôle** (− CONTROL +) pour sélectionnez la température.
(exemple: 180°C)

Séquence de température
180°C → 190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C → 100°C → 110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C →

5. Appuyez sur **sélection** ().



6. Tournez la **molette de contrôle** (− CONTROL +) pour entrer le temps de cuisson.
(exemple: 30 minutes)
Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 1 heure dans la Cuisson combinée.

7. Appuyez sur **Départ** ().



8. L'affichage indique "Fin" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Après la première étape de la cuisson, appuyer sur la touche **VAPEUR** () le voyant VAPEUR apparaîtra.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

■ Lorsque Ravitaillement en eau () s'allume sur l'affichage,...

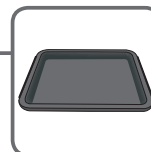
- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** ().

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en Cuisson par convection à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "Froid" et "0"

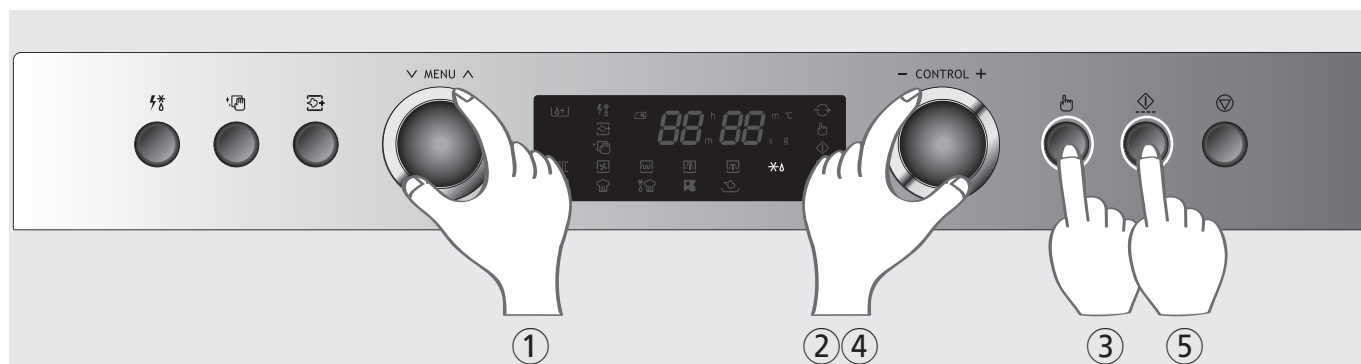
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (par poids)



Le mode Décongélation selon le poids programme automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance afin que les aliments puissent décongeler uniformément.

Pendant la décongélation, le four émettra un bip sonore pour vous rappeler de vérifier les aliments.

Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur la touche **DÉPART**.



1. Tournez la **Molette de Menu** pour ajuster sur **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** (*δ).



2. Tournez la **molette de contrôle** (- CONTROL +) pour définir "0 g" dans l'affichage.



3. Appuyez sur **sélection** (👉).



4. Tournez la **molette de contrôle** (- CONTROL +) pour entrer le poids.

(exemple: 1000 g)

Vous pouvez entrer le poids d'aliments entre 200 et 3000 g.



5. Appuyez sur **Départ** (⏏).

Le temps de cuisson est automatiquement déterminé par le poids.

6. Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur de nouveau sur la touche **Départ** (⏏).



7. L'affichage indique "Fin" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE: La fonction Vapeur n'est pas disponible pour le menu Décongélation automatique.

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.

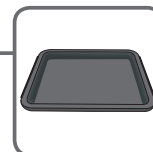
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation Automatique.

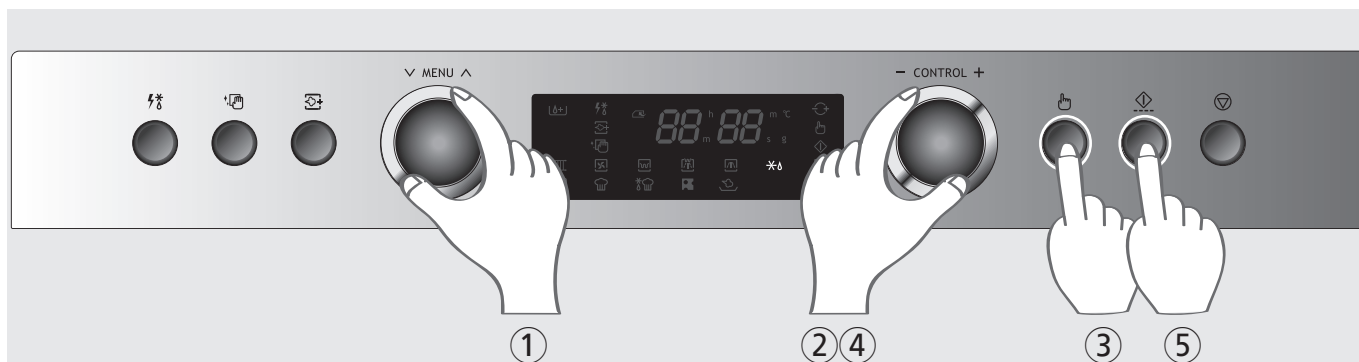
REMARQUE: • Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "Froid" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

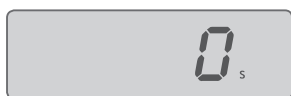
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (minutée)



Pendant la décongélation, le four émettra un bip sonore pour vous rappeler de vérifier les aliments.
Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur la touche DÉPART.



1. Tournez la **Molette de Menu** (∨ MENU ∧) pour ajuster sur **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** (*δ).



2. Tournez la **molette de contrôle** (- CONTROL +) pour définir "0 s" dans l'affichage.



3. Appuyez sur **sélection** (☞).



4. Tournez la **molette de contrôle** (- CONTROL +) pour entrer le temps de décongélation.
(**exemple**: 11 minutes)

Vous pouvez entrer le temps de décongélation jusqu'à 60 minutes dans la Décongélation minutée.

5. Appuyez sur **Départ** (⏏).

6. Le four émettra un bip ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez sur de nouveau sur la touche **Départ**.



7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE: La fonction Vapeur n'est pas disponible pour le menu Décongélation automatique.

AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.

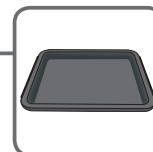
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation Automatique.

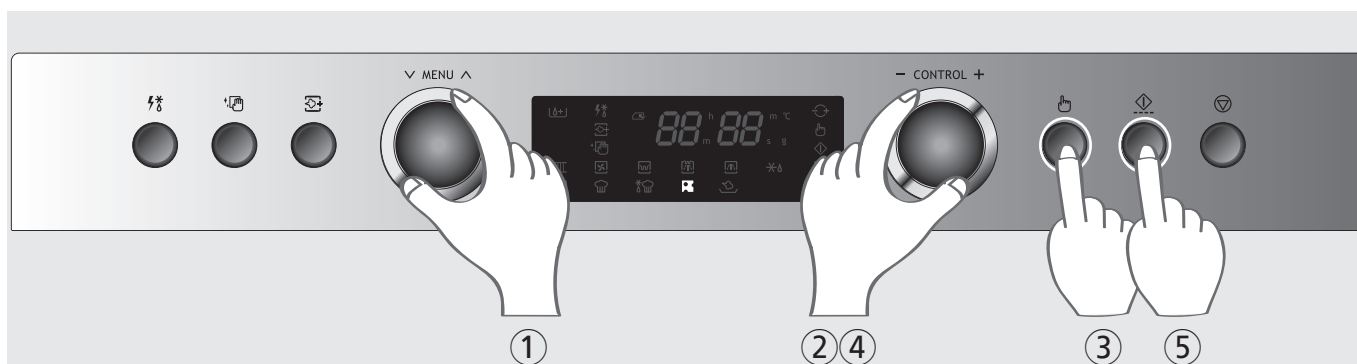
REMARQUE: • Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

• Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "0" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

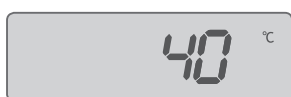
FERMENTATION (APPRÊT)



Cette fonction vous permet de fermenter les pâtes facilement.
Si la température est élevée à l'intérieur du four, elle peut réduire la qualité de la fermentation.
Vous devez alors refroidir le four à la température ambiante avant la fermentation.



1. Tournez la **Molette de Menu** (∨ MENU ∧) pour ajuster sur **Fermentation** (🍞).



2. Tournez la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +) pour sélectionner la température.
(exemple: 40 °C)

Séquence de température
40°C → 45°C → 50°C → 35°C

3. Appuyez sur **sélection** (🖱).



4. Tournez la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +) pour entrer le temps de cuisson.
(exemple: 4 heures de temps de cuisson.)
Vous pouvez entrer de temps de Fermentation jusqu'à 10 heures.

5. Appuyez sur **Départ** (⏪).
Le four commence à fonctionner immédiatement.



6. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque l'opération est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Après la première étape de la cuisson, appuyer sur la touche **VAPEUR** (🌫) le voyant VAPEUR apparaîtra.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

■ Lorsque Ravitaillement en eau (⚠) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (🌫).

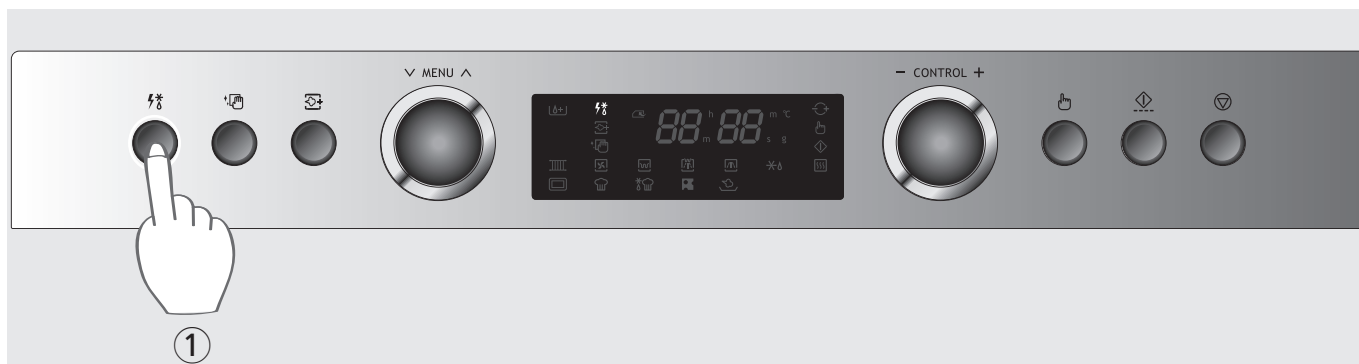
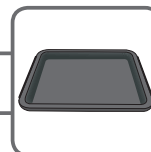
AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

DÉCONGÉLATION RAPIDE (avec Fonction Micro-ondes)

Vous pouvez décongeler 500 grammes de nourriture rapidement et facilement.



1. Appuyez sur la touche **Décongélation rapide** (⚡).
Le four commence à fonctionner **immédiatement**.



2. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE: La fonction Vapeur n'est pas disponible pour le menu Décongélation automatique.

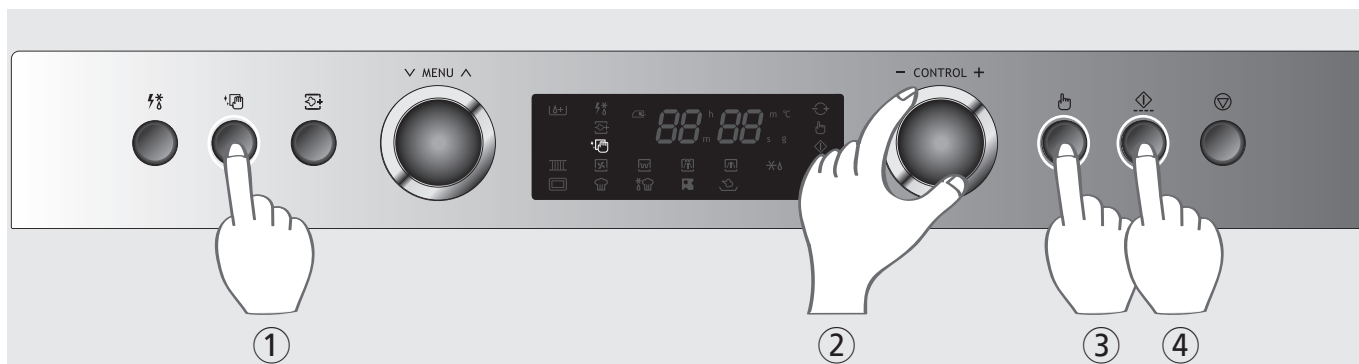
AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.
Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation rapide.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

Désodorisation (nettoyage sous pression 1)

Cette fonction vous permet d'éliminer les odeurs déplaisantes après une cuisson.
Il est recommandé de placer le plateau métallique sur le premier niveau.



1. Appuyez sur la touche **Nettoyage sous pression** (👉).



2. Tournez le bouton **Cadran de commande** (- CONTROL +) pour un réglage sur le numéro 1.

3. Appuyez sur la touche **Sélection** (👉).



4. Appuyez sur la touche **Démarrer** (👉).

Le four se met immédiatement en marche et fonctionne pendant 10 minutes.



5. L'affichage indique « **Fin** » et un bip retentit lorsque la cuisson est terminée.

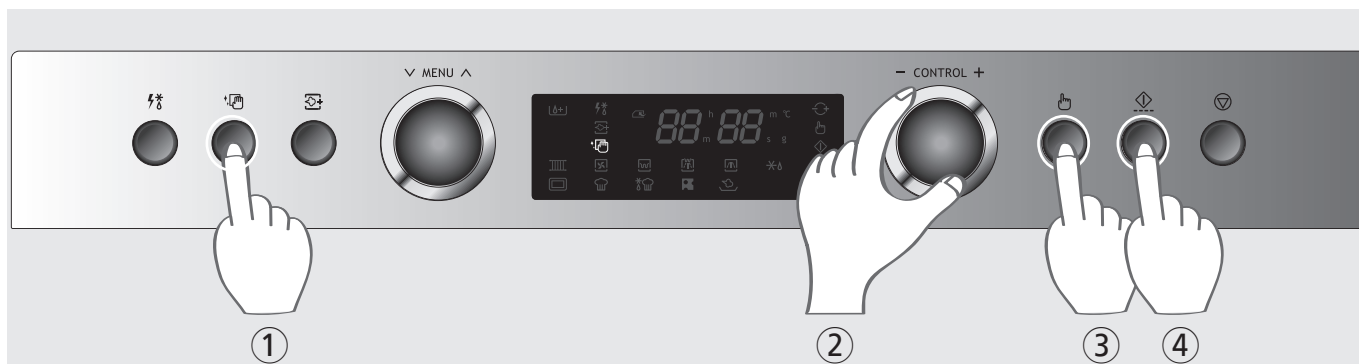
REMARQUE:

- La fonction Vapeur n'est pas disponible pour la Désodorisation.
- Veuillez placer le plateau métallique sur le premier niveau du four.

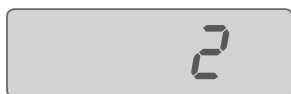
NETTOYAGE VAPEUR (nettoyage sous pression 2)

Cette fonction vous permet de nettoyer facilement l'intérieur du four.

Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau avant un nettoyage à la vapeur.



1. Appuyez sur la touche **Nettoyage sous pression** (☑️).



2. Tournez le bouton **Cadran de commande** (- CONTROL +) pour un réglage sur le numéro 2.

3. Appuyez sur la touche **Sélection** (☑️).



4. Appuyez sur la touche **Démarrer** (⏩).

Le four se met immédiatement en marche et fonctionne pendant 15 minutes.



5. L'affichage indique successivement « **porte** » et « **oPEn** » pendant 5 minutes si l'opération est terminée..



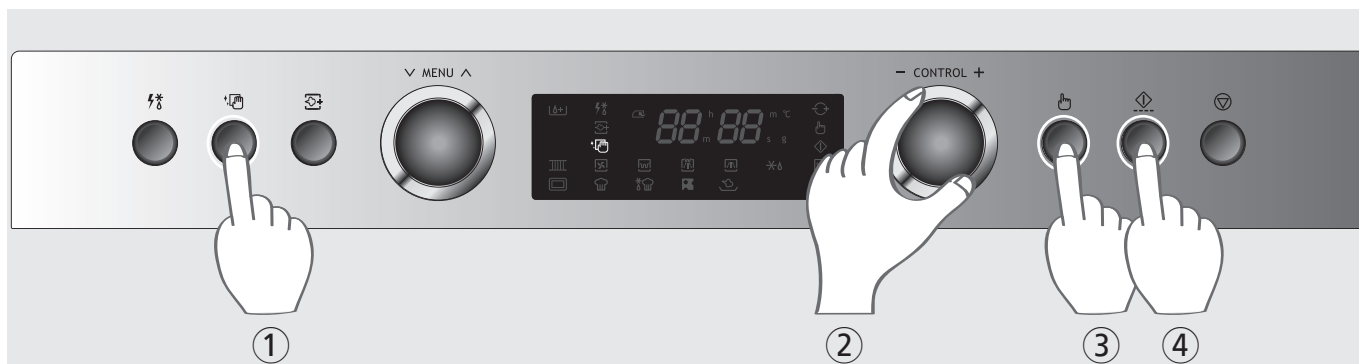
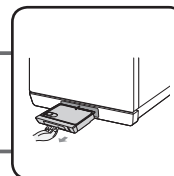
6. Ouvrez la porte et essayez la cavité intérieure avec un chiffon sec.

REMARQUE:

- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Lorsque le réservoir d'eau manque d'eau en cours de fonctionnement, le four se met en pause. Ensuite, **Ravitaillement en eau** (⚡) s'allume sur l'affichage. Après avoir rempli le réservoir d'eau, appuyez sur la touche **DÉMARRER** (⏩).

Vider le générateur de vapeur (nettoyage sous pression 3)

Cette fonction vous permet de vider un générateur de vapeur après une cuisson.
Veillez à commencer le travail après vous être débarrassé de l'eau du réservoir d'eau dans le four.



1. Appuyez sur la touche **Nettoyage sous pression** ().



2. Tournez le bouton **Cadran de commande** (- CONTROL +) pour un réglage sur le numéro 3.

3. Appuyez sur la touche **Sélection** ().



4. Appuyez sur la touche **Démarrer** ().
L'eau commence à s'évaporer dans le générateur de vapeur du four.
Vous devez enlever l'eau du réservoir d'eau du four avant de faire le travail.



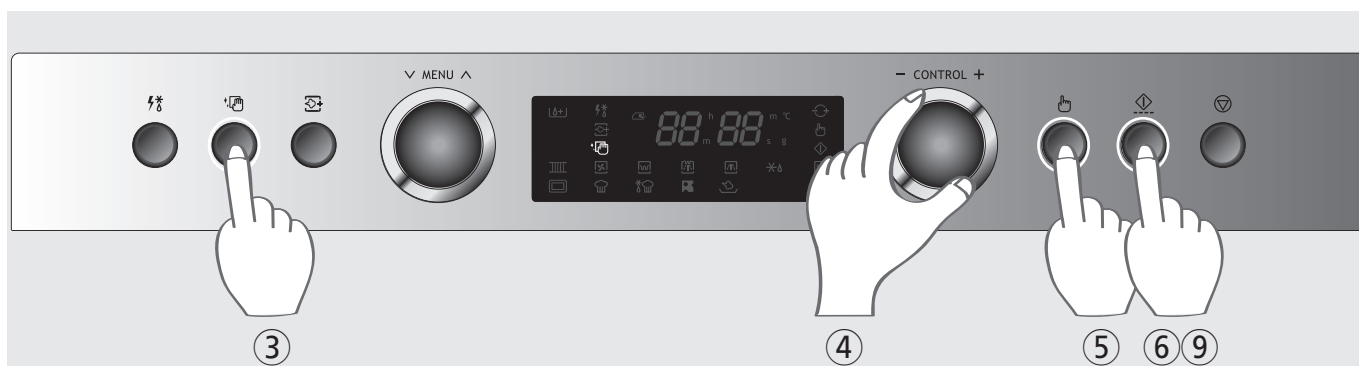
5. L'affichage indique successivement « porte » et « oPeN » pendant 5 minutes si l'opération est terminée.

6. Ouvrez la porte et essuyez la cavité intérieure avec un chiffon sec.

REMARQUE: • Vous devez enlever l'eau du réservoir d'eau du four avant de faire le travail.
• Essuyez la cavité intérieure avec un chiffon sec après avoir terminé.

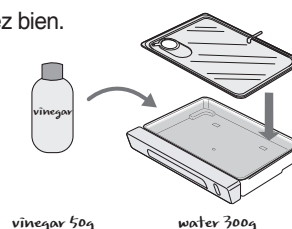
Nettoyage du générateur de vapeur (nettoyage sous pression 4)

Cette fonction vous permet de nettoyer l'intérieur du générateur de vapeur et de son tuyau. Vous devez utiliser du vinaigre et de l'eau. N'utilisez pas de détergent à la place du vinaigre. Il est conseillé d'utiliser la fonction de nettoyage du générateur de vapeur une fois par mois.



1. Placez 300 g d'eau et 50 g de vinaigre dans le réservoir d'eau. Mélangez bien. N'utilisez pas de détergent à la place du vinaigre

2. Insérez le plateau d'eau dans la plate-forme inférieure du four.



3. Appuyez sur la touche **nettoyage sous pression** ().



4. Tournez le bouton **Cadran de commande** (- CONTROL +) pour un réglage sur le numéro 4.

5. Appuyez sur la touche **Sélection** ().



6. Appuyez sur la touche **Démarrer** (). Le processus dure 30 minutes.

7. Au retentissement du bip sonore, jetez l'eau du réservoir d'eau. Ensuite, remplissez-le d'eau uniquement.

8. Insérez le plateau d'eau dans la plate-forme inférieure du four.

9. Appuyez sur la touche **Démarrer** ().



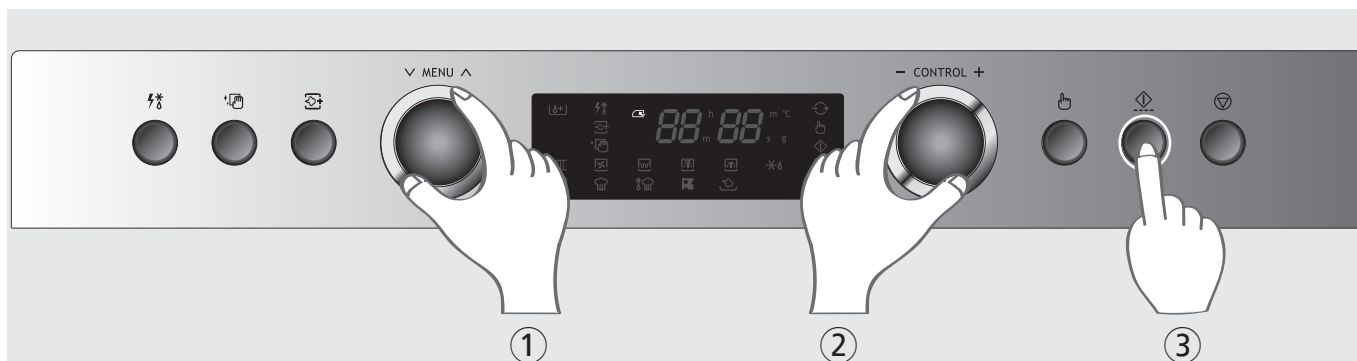
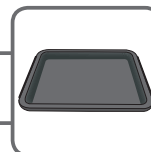
10. L'affichage indique « **Fin** » et un bip retentit lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE:

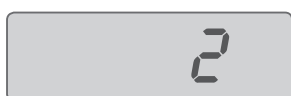
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.
- Lorsque **Réapprovisionnement en eau** () s'allume au centre du nettoyage du générateur de vapeur, le four se met en pause. Vous devez ensuite remplir d'eau le réservoir d'eau et appuyer sur la touche **DÉMARRER** ().

CUISSON EN MÉMOIRE (avec Fonction Micro-ondes)

Vous pouvez enregistrer la cuisson micro-ondes utilisée fréquemment en mémoire.



1. Tournez la **Molette de Menu** pour ajuster sur **CUISSON EN MÉMOIRE**.



2. Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner le nombre de mémoire.
(**exemple**: Lorsque vous sélectionnez la seconde mémoire)

3. Appuyez sur **Départ**.
Le four commence à fonctionner.



4. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

■ Si vous souhaitez ajouter la fonction Vapeur, ...

- Après la première étape de la cuisson, appuyer sur la touche **VAPEUR** (☁) le voyant VAPEUR apparaîtra.
- Vérifier que le niveau de l'eau soit suffisant avant de lancer la cuisson.
- Utilisez de l'eau du robinet, de l'eau minérale ou de l'eau purifiée pour le réservoir d'eau.
- Ne pas verser de l'eau chaude dans le réservoir.
- Jetez l'eau dans le réservoir d'eau après avoir terminé la cuisson.

■ Lorsque Ravitaillement en eau (L+J) s'allume sur l'affichage,...

- Bien qu'il manque de l'eau dans le réservoir d'eau pendant le fonctionnement du four, ce dernier continue de fonctionner sans la fonction Vapeur. Si vous bloquez dans cette situation, vous devez remplir d'eau le réservoir d'eau. Ensuite, appuyez une fois sur la touche **VAPEUR** (☁).

Remarque: Lorsque le four sort de l'usine, la fonction Cuisson mémoire a été programmée comme ci-dessous. Mais vous pouvez modifier ultérieurement le contenu de la fonction cuisson mémoire. (consultez la page suivante)

Non	Temps de cuisson	Niveau de puissance des micro-ondes
1	0:40	P-HI (100%)
2	1:20	P-HI (100%)
3	2:00	P-HI (100%)

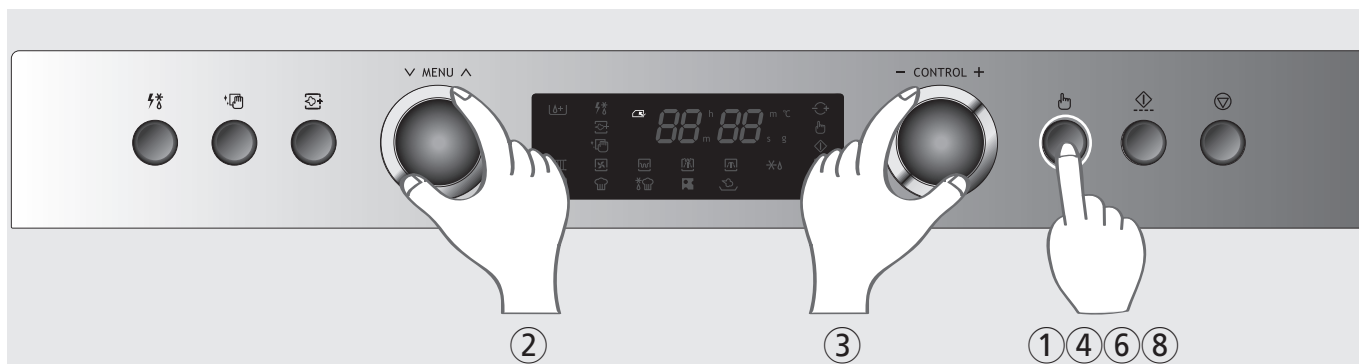
AVERTISSEMENT: Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson. Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires. Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Cuisson en mémoire.

REMARQUE:

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, de la fumée et une mauvaise odeur peuvent émaner du four. Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner pendant quelques minutes après la cuisson par sécurité. L'affichage indiquera "**Froid**" et "**0**" ou "heure actuelle" alternativement tandis que le ventilateur de refroidissement fonctionne.

PARAMÉTRAGE DE MÉMORISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

Vous pouvez mémoriser des programmes de cuisson fréquemment utilisés.



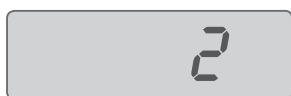
Ex : Si vous voulez enregistrer le programme de 30 secondes par micro-ondes à la puissance maximum...



1. Continuer à appuyer la touche **Sélection** (☞) pendant 3 secondes.
La fonction « **Func** » apparaîtra.



2. Tourner le bouton **Menu** (∨ MENU ∧) pour afficher la fonction **Memory cook** (☞).



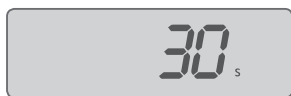
3. Tourner le bouton **Control** (− CONTROL +) pour attribuer un chiffre de 1 à 3 à votre programme favori

4. Appuyez sur **Sélection** (☞).



5. Tourner le bouton **Control** (− CONTROL +) pour entrer le niveau de puissance du micro-ondes.
(**ex** : niveau maxi)

6. Appuyez sur **Sélection** (☞).



7. Tourner le bouton **Control** (− CONTROL +) pour entrer la durée de cuisson.

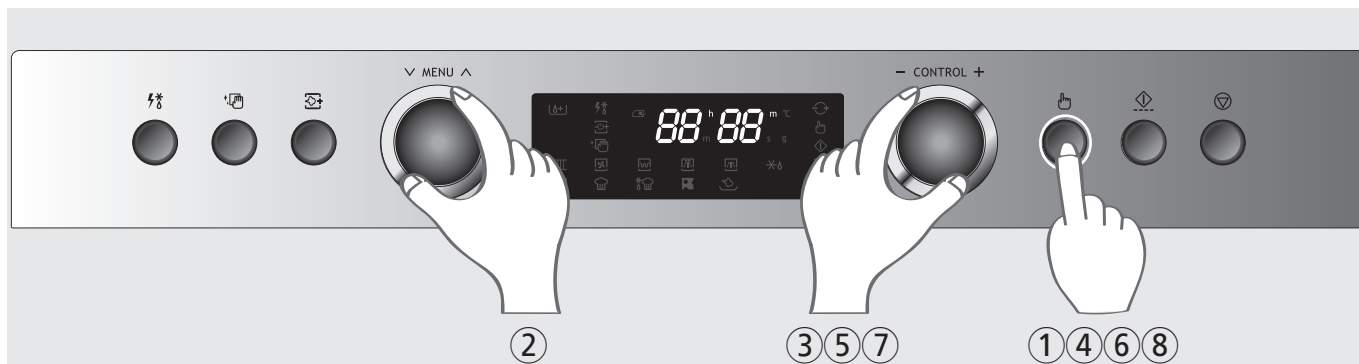
8. Appuyez sur **Sélection** (☞). L'enregistrement est terminé.

Remarque :

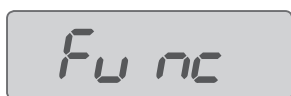
- Vous pouvez enregistrer jusqu'à 3 programmes.
- La fonction « mémorisation cuisson » est réservée uniquement à la cuisson par micro-ondes.
- En cas de coupure d'alimentation, tous les enregistrements seront effacés.
L'enregistrement par défaut est celui rentré lors de la fabrication.

RÉGLAGES DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement du four, l'affichage indique "0" avec un son,
Votre four a un système d'horloge multiple (12h/24h).
Pour régler l'horloge, veuillez respecter la procédure suivante.



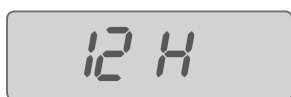
Exemple : Si vous voulez régler l'horloge sur 10:25 ...



1. Maintenez **Sélection** (👉) enfoncée pendant 3 secondes
L'affichage indique "Func".

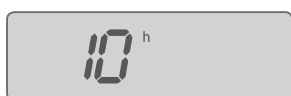


2. Tournez la **Molette de Menu** (∨ MENU ∧) jusqu'à ce que l'affichage indique "0h 0m".



3. Tournez la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +) pour sélectionner le format horaire.
"12H" signifie le format horaire de 12 heures.
"24H" signifie le format horaire de 24 heures.

4. Appuyez sur **Sélection** (👉).



5. Tournez la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +) pour entrer les heures actuelles.

6. Appuyez sur **sélection** (👉).



7. Tournez la **Molette de Contrôle** (− CONTROL +) pour entrer les minutes actuelle.

8. Appuyez sur la touche **Sélection**. Alors le réglage est terminé.

Remarque:

- Si vous sélectionnez le format horaire de 12 heures, il vous permettra de régler l'horloge de 1:00 à 12:59.
- Si vous sélectionnez le format horaire de 24 heures, il vous permettra de régler l'horloge de 0:00 à 23:59.
- Durant le mode d'économie d'énergie, l'horloge est éteinte dans l'affichage.

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le mode d'économie d'énergie permet d'économiser l'énergie en éteignant l'affichage lorsque le four ne fonctionne pas pendant une longue durée.

Si vous n'interagissez pas 10 minutes, le mode Économie d'énergie fonctionnera automatiquement pour éteindre l'affichage. Le mode d'économie d'énergie peut être annulé lorsque vous appuyez sur une touche, tournez la molette ou ouvrez la porte durant son fonctionnement.

RAPPEL

Pour vous rappeler que vous avez mis des aliments dans le four, le four affichera "Fin" et émettra un bip par minute pendant 5 minutes jusqu'à ce que vous l'ouvriez ou que vous appuyez sur n'importe quelle touche.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

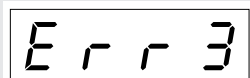
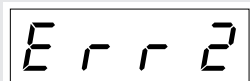
Vous pouvez verrouiller le panneau de commande contre l'utilisation accidentelle par des enfants.

Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, appuyez et maintenez enfoncée la touche Arrêt pendant environ 3 secondes. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, "Verr" s'affichera brièvement lorsqu'une touche est pressée.

POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHÉ

- Ouvrez la porte.
 - Le four s'arrête.
 - Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART/CUISSON RAPIDE.
- Appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.
 - Le four s'arrête.
 - Si vous voulez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur ARRÊT/ANNULATION.

MESSAGE ANORMAL



- La température du four est plus élevée que prévu ou le détecteur de température ne marche pas bien, le message "Err 2" s'affiche.
- Débranchez le four et appelez notre service technique.
- Lorsque le détecteur de température est déconnecté, le message "Err 3" s'affiche.
- Débranchez le four et appelez notre service technique.

FORMATION D'UN ARC

Si vous voyez un arc se former, appuyez sur **ARRÊT/ANNULATION**.

La formation d'un arc, c'est l'expression spécifique aux micro-ondes pour décrire la présence d'étincelles dans le four. La formation d'un arc est provoquée par:

- Du métal ou du papier aluminium qui touche la paroi du four.
- Du papier aluminium non adapté aux contours des aliments (des bords retournés peuvent jouer le rôle d'antennes).
- Du métal, comme des fermoirs de sac congélation, des broches présentes dans la volaille, ou des plats à dorures dans un four microondes.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques mises dans le four micro-ondes.

GUIDE DE CUISSON

N'utilisez que des ustensiles conçus pour être utilisés dans des fours à micro-ondes.

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer dans la cuisson sans être reflétées ou absorbées par le récipient utilisé.

En conséquence, veillez à bien choisir l'ustensile. S'il est indiqué sur l'ustensile qu'il est adapté pour une cuisson par micro-ondes, il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Le tableau suivant répertorie divers ustensiles et indique si oui ou non et comment ils doivent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Ustensile	Sûr	Commentaires
Feuille d'aluminium	▲	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines zones. Des arcs électriques peuvent apparaître si la feuille est trop proche de la paroi du four ou si vous utilisez trop de feuilles.
Plat avec motifs	●	Ne préchauffez pas pendant plus de 8 minutes.
Vaisselle de Chine et en terre cuite	●	La porcelaine, la poterie, la faïence et la porcelaine tendre sont généralement adaptées, à moins qu'elles soient décorées d'une garniture métallique.
Plats jetables en carton ou polyester	●	Certains aliments congelés sont emballés dans ces plats.
Emballage de restauration rapide • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou papier journal • Papier recyclé ou garnitures métalliques	● × ×	Peut être utilisé pour réchauffer les aliments. Le polystyrène peut fondre en cas de surchauffe. Peut prendre feu. Peut générer des arcs électriques.
Verrerie • Plats pour cuisson au four • Verrerie fine • Bocaux en verre	● ● ●	Peut être utilisé, sauf s'il est décoré d'une garniture métallique. Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les verres délicats peuvent se briser ou se fendre s'ils sont chauffés de manière soudaine. Il faut retirer le couvercle. Adapté pour réchauffer uniquement.
Metal • Plats • Liens torsadés de sac de congélation	× ×	Peut générer des arcs électriques ou un feu.
Papier • Assiettes, tasses, serviettes et papier de cuisine • Papier recyclé	● ×	Pour des temps de cuisson courts et pour réchauffer. Également pour absorber l'excès d'humidité. Peut générer des arcs électriques.
Plastique • Conteneurs • Film autocollant • Sacs de congélation	● ● ▲	Particulièrement avec une matière thermoplastique résistante à la chaleur. À des températures élevées, d'autres plastiques peuvent gondoler ou se décolorer. N'utilisez pas du plastique de mélamine. Peut être utilisé pour conserver l'humidité. Ne pas toucher à l'aliment. Soyez prudent(e) lorsque vous retirez le film, car de la vapeur chaude s'échappera. Seulement si s'agit d'un article de cuisson ou allant au four. Ne doit pas être imperméable à l'air. Piquer avec une fourchette si nécessaire.
Papier imperméable à la cire et à la graisse	●	Peut être utilisé pour conserver l'humidité et empêcher les projections.

● : utilisation recommandée

▲ : utilisation limitée

× : non recommandé

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

La cuisson aux micro-ondes est dans une certaine mesure différente de la cuisson traditionnelle, le guide général suivant devrait être consulté à chaque utilisation de votre four à micro-ondes.

Si les aliments ne sont pas assez cuits

Vérifiez si:

- Vous avez choisi le bon niveau de puissance.
- La durée choisie est suffisante - les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température, du poids et de la densité des aliments, etc.
- Le récipient est approprié.

Si les aliments sont trop cuits, par ex. desséchés ou brûlés

Avant de cuire à nouveau, vérifiez si :

- Le niveau de puissance est trop élevé.
- La durée choisie était trop longue - Les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température, du poids et de la densité des aliments, etc.

Ce dont il faut se rappeler en procédant à la décongélation

- La forme de l'emballage affecte la durée de la décongélation. Les barquettes creuses rectangulaires décongèlent plus rapidement que les grosses barquettes. Séparer les morceaux à mesure qu'ils sont décongelés rend la décongélation plus simple.
- Couvrez les parties des aliments qui commencent à être trop chaudes avec des petits morceaux de papier aluminium.
- Pendant la décongélation, il est recommandé de légèrement dégeler les aliments et de laisser le processus s'achever durant le temps de repos.

La quantité de nourriture

Plus la quantité d'aliments préparés est importante, plus le temps de cuisson est long. Le principe de base est qu'une quantité de nourriture double requiert une durée de cuisson double. Si une pomme de terre nécessite quatre minutes de cuisson, il en faudra sept pour deux pommes de terre.

La température initiale des aliments

Plus la température des aliments placés dans le four à micro-onde est basse, plus la nourriture cuit lentement. Les aliments à température ambiante vont réchauffer plus vite que les aliments sortant du réfrigérateur.

La composition des aliments

Les aliments ayant un fort pourcentage de matières grasses et de sucre chauffent plus rapidement que les aliments ayant beaucoup d'eau. Les matières grasses et le sucre atteignent une température plus élevée que l'eau durant le processus de cuisson.

Plus les aliments sont volumineux, plus le temps de cuisson est long. Les aliments "Très volumineux" mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments plus légers et plus poreux, à l'instar des génoises.

La taille et la forme

Les morceaux d'aliments plus petits cuisent plus vite que les morceaux plus grands, et les morceaux d'aliment uniformes cuisent plus vite que les aliments ayant des formes irrégulières.

Avec les aliments ayant des formes irrégulières, plus les morceaux sont minces, plus vite ils cuisent. Placez les ailes et les pattes de poulet les plus minces au milieu du plat.

Mélanger et retourner les aliments

Mélanger et retourner les aliments, ce sont des techniques autant utilisées en cuisson ordinaire qu'avec le four à micro-ondes pour répartir rapidement la chaleur du centre du plat vers les bords afin d'éviter une surcuisson.

Couvrir les aliments aide :

- À réduire les éclaboussures
- À réduire le temps de cuisson
- À retenir la vapeur des aliments

Tout couvercle laissant passer les micro-ondes est convenable - Voir cidessus "Quels ustensiles peuvent être utilisés dans le four ?"

Le relâchement de la pression dans les aliments

Beaucoup d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être percés avec une fourchette ou une pique afin de relâcher la pression et d'empêcher qu'ils n'exploient, dans la mesure où ils accumulent de la vapeur durant la cuisson. Cela concerne les pommes de terre, les gésiers de poulet, les saucisses, les jaunes d'oeuf, et certains fruits.

Temps de repos

Laissez toujours les aliments se reposer quelque temps après l'extinction du four. Le temps de repos après la décongélation, la cuisson/le réchauffage améliore le résultat dans la mesure où la température pourra être répartie équitablement sur l'ensemble des aliments. Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire après que le four ait cessé d'émettre des micro-ondes. Ils ne cuisent plus dans le four à micro-ondes, mais sous l'effet de la conduction de la chaleur résiduelle vers le coeur des aliments.

La durée du temps de repos dépend de la quantité et du volume des aliments. Elle peut parfois correspondre au temps qu'il faut pour retirer les aliments et les servir à table. Cependant, si les aliments sont volumineux et denses, le temps de repos peut prendre jusqu'à 10 minutes. Pendant le 'repos', la température interne des aliments peut monter de 8°C, et c'est à ce moment là que la nourriture finit de cuire.

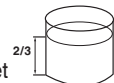
La disposition des aliments

Elle se fait de plusieurs manières lors de la cuisson aux micro-ondes, afin que la cuisson soit uniforme. Si vous faites cuire plusieurs pièces d'une même denrée, par exemple des pommes au four, disposez-les en anneaux pour une cuisson uniforme. Lorsque vous faites cuire des denrées alimentaires ayant des formes irrégulières ou épaisses, disposez les plus petites ou fines portions vers le centre du plat, où ils chaufferont en dernier.



Les aliments ayant des formes irrégulières comme le poisson doivent être disposés de manière à ce que la queue pointe vers le centre du four. Si vous avez conservé un repas dans le réfrigérateur ou si vous "mettez" un repas dans un récipient pour le réchauffer, disposez les morceaux les plus épais et volumineux vers l'extérieur du plat et les plus fins et moins volumineux au milieu.

Placez les tranches de viande fines les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches les plus épaisses, par exemple les pains de viande et les saucisses doivent être placées côte à côte. Les jus de rôti ou sauces doivent être réchauffés dans des récipients séparés. Les jus de rôti ou sauces doivent être réchauffés dans des récipients séparés.



Choisissez un récipient grand et étroit plutôt que court et évasé. Lorsque vous réchauffez des jus de rôti, des sauces ou des soupes, ne remplissez pas plus des 2/3 du récipient.

Lorsque vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, cela empêche qu'il y ait des craquelures. Couvrez la queue et la tête à l'aide de papier aluminium afin d'éviter une surcuisson, mais veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les bords du four.



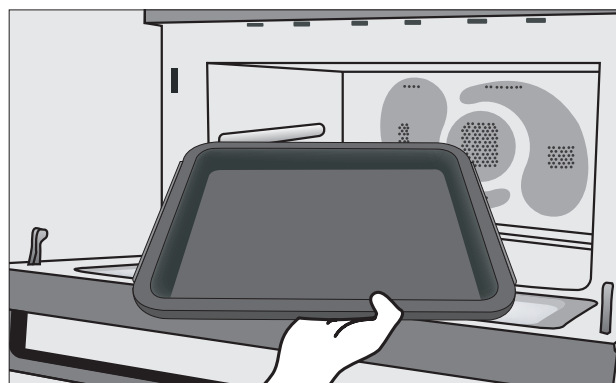
ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.

Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

- 1** Éteignez le four avant de le nettoyer.
- 2** Faites en sorte que la cavité du four soit toujours propre. Lorsque de la nourriture éclabousse ou qu'un liquide se répand sur les parois du four, essuyez avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux si le four est très sale. L'usage d'un détergent décapant ou abrasif n'est pas recommandé.
- 3** La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Afin d'éviter d'endommager les éléments électriques à l'intérieur du four, l'eau ne doit jamais s'infiltrer entre les grilles de ventilation.
- 4** si le Panneau de Commandes est mouillé, essuyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergent décapant ou abrasif sur le Panneau de commandes.
- 5** Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four ou autour de la porte, essuyez avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes se trouve dans une atmosphère humide, et cela n'indique en aucun cas une défaillance de l'appareil.

- 6** N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur dans le four.



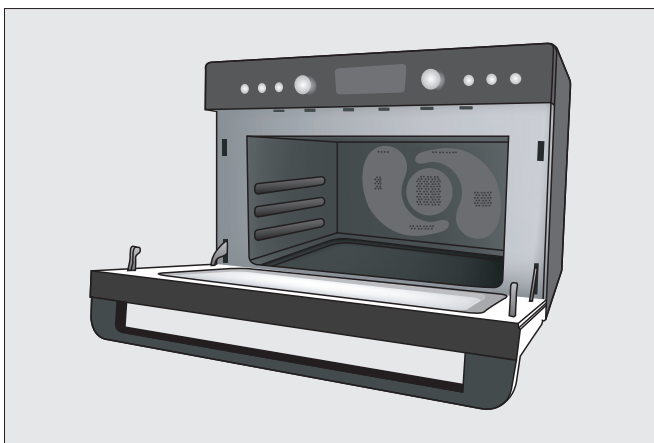
EcoLogic

La 2^e vie des déchets électriques

WINIA est adhérent d'EcoLogic-France et assume ainsi ses obligations vis-à-vis de la réglementation sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE).

Les consommateurs qui souhaitent faire recycler leur ancien appareil sont invités à consulter le site internet d'EcoLogic-France (www.ecologic-france.com) pour accéder à la page d'identification des points de collecte les plus proches de chez eux.

GARDER UN FOUR PROPRE



À L'INTÉRIEUR DU FOUR

Les trois parois et la base interne du four sont en acier inoxydable.

Pour un nettoyage facile, essuyez les salissures et les éclaboussures à mesure qu'elles tombent dans le four, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et d'un détergent doux.

Rincez la cavité du four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide ; après le nettoyage, séchez à l'aide d'un chiffon doux. Séchez avec un chiffon doux.

Ces parties peuvent également être nettoyées avec un tampon à récurer en plastique ou en nylon, de préférence Téflon et Silverstone*.

Pour les salissures persistantes, utilisez un produit d'entretien doux et non abrasif. Utilisez uniquement sur les parties en acier inoxydable.

LA SURFACE SUPÉRIEURE

Le grill est fait de deux tubes de quartz sur sa surface supérieure. En raison de leur fragilité, évitez de les presser ou de les serrer fort. N'enlevez pas les éléments du grill pour nettoyer la surface.

Mise en garde

De même que le four ordinaire chauffe, ce four chauffera grâce aux fonctions du grill ou en mode combiné avec les micro-ondes. Les enfants doivent être surveillés quand ils utilisent le four.

PORTE

Quand la porte du four est chaude, les éclaboussures et les salissures doivent être nettoyées avec un chiffon ou une éponge humide savonneuse. Rincez à l'eau et essuyez avec un chiffon.

Si de la vapeur ou de la condensation apparaissent autour de cette zone, essuyez à l'aide d'un chiffon. Ceci peut arriver quand le four est en marche dans une atmosphère humide, et avec des aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal lors de la cuisson au four à micro-ondes.

Remarque:

- Bien que le four soit fourni avec des caractéristiques sûres, il est important de respecter ce qui suit :
1. Il est important de ne pas retirer ou détériorer les verrous de sécurité.
 2. Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas s'accumuler des résidus sur les jointures. Essuyez souvent les jointures avec un détergent doux. Rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ou feutres abrasifs.
 3. Lorsqu'elle est ouverte, la porte ne doit être soumise à aucune pression, par exemple, un enfant ou une autre charge s'accroche à la porte ouverte, et la porte serait endommagée, le four pourrait de plus tomber et blesser quelqu'un. Ne faites pas fonctionner un four endommagé avant qu'il n'ait été réparé par un technicien qualifié. Il est particulièrement important que le four se ferme correctement et qu'il n'y a aucun dommage à:
 - 1) Porte (pliée)
 - 2) Gonds et crochets (cassés ou desserrés)
 - 3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
 4. Seul un technicien de dépannage compétent peut réviser ou réparer l'appareil.
 5. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
 6. Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

EXTÉRIEUR

PANNEAU DE COMMANDE

Nettoyez cette zone avec délicatesse. Ne nettoyez le panneau qu'avec un chiffon légèrement humide. Essuyez. Ne grattez pas cette zone et n'y appliquez aucun produit chimique. Évitez d'utiliser trop d'eau.

LA SURFACE EXTÉRIEURE

La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Évitez l'usage de tout produit détergent ou abrasif.

Remarque:

- N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUIT NETTOYANT SPÉCIAL FOUR POUR LE NETTOYER. Cela endommagerait les surfaces internes ou externes du four.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
- Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

AVANT DE DEMANDER À ÊTRE DÉPANNÉ

Vous pourrez souvent réparer vous-même certains problèmes.
Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne pas bien, repérez le problème dans le tableau cidessous et essayez d'appliquer les solutions indiquées pour chaque problème.

Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne toujours pas bien, contactez le Centre de Dépannage le plus proche.

Remarque :

Il est normal que de la vapeur se forme autour de la porte pendant la cuisson. La porte ne scelle totalement l'intérieur du four, mais sa forme spécifique contribue à la sécurité de l'appareil.

Précaution:

1. N'essayez pas de mettre un four vide en marche, cela l'endommagerait.
2. L'arrière du four étant doté d'une sortie d'air, installez le four de manière à ne pas bloquer la sortie.
 Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne toujours pas bien, contactez le Centre de Dépannage le plus proche.

PROBLEME		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
	Formation d'arc ou étincelles					X	X						
	Aliments inégalement cuits					X		X	X	X			
	Aliments surcuits										X		
	Aliments pas assez cuits					X				X	X	X	
	Mauvaise décongélation					X		X	X		X		X
SOLUTION													
	Le bouton démarrer a-t-il été pressé ?												
	Le câble d'alimentation est-il branché ?												
	La porte est-elle fermée?												
	Réglez le temps de cuisson.												
	Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.												
	Ne mettez pas un four vide en marche.												
	Le plateau d'origine doit être utilisé.												
	Retournez et mélangez les aliments.												
	Décongelez complètement les aliments.												
	Tournez la molette de réglage appropriée/ Pressez les Touches de Fonction appropriées												
	Vérifiez que les ventilateurs du four ne soient pas bloqués.												
	Effectuez un "refroidissement manuel" en 10 minutes.												

QUESTIONS-REponses

*** Q : J'ai accidentellement fait fonctionner mon four à micro-ondes vide. Est-il endommagé?**

R : Faire fonctionner le four à vide pendant une courte durée n'endommagera pas le four. Cependant, ce n'est pas recommandé.

*** Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four fonctionne?**

R : La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera instantanément et le temps restant est maintenu jusqu'à la fermeture de la porte.

*** Q : Comment expliquer la présence d'humidité dans mon four à micro-ondes après la cuisson?**

R : L'humidité sur les parois de votre four est normale. Cela est dû à la vapeur de la cuisson frappant la surface froide du four.

*** Q : L'énergie à micro-ondes passe-t-elle au travers de la paroi vitrée du four?**

R : Non. L'écran métallique renvoie des ondes vers la cavité du four. Des trous sont faits pour permettre que la lumière passe à travers. Ils ne laissent pas passer les micro-ondes.

*** Q : Pourquoi les oeufs peuvent-ils parfois éclater?**

R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des oeufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur accumulée dans la membrane du jaune. Pour éviter ceci, percez simplement le jaune d'oeuf à l'aide d'un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'oeufs sans avoir percé leur coquille.

*** Q : Pourquoi le temps de repos recommandé après la cuisson se produit-il?**

R : Le temps de repos est très important. Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur s'emmagine dans les aliments, et non dans le four. Beaucoup d'aliments accumulent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se prolonger, même lorsque la nourriture est enlevée du four. Le temps de repos des rôtis, des légumes en grosse quantité et des gâteaux permet aux aliments de cuire complètement de l'intérieur sans que le dessus ne cuise trop.

*** Q : Que signifie "temps de repos"?**

R : Le "Temps de repos", c'est le fait de sortir la nourriture du four et de la couvrir pendant un temps afin qu'elle puisse finir de cuire. Ce qui permet d'utiliser le four pour d'autres aliments.

*** Q : Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours rapidement, en comparaison avec les temps indiqués dans le manuel de cuisson aux microondes?**

R : Veuillez de nouveau lire votre manuel de cuisson pour être sûr d'avoir bien suivi les instructions ; et pour voir ce qui peut causer des différences de temps de cuisson. Les durées de cuisson du guide et les réglages de température sont des suggestions, pour éviter de surcuire... le problème le plus courant quand il s'agit de s'habituer à un four à micro-ondes. Les différences de taille, de forme, de poids et de dimension peuvent faire varier les temps de cuisson. Votre propre jugement ainsi que les suggestions du manuel de cuisson vous permettront de vérifier si la nourriture a été correctement cuite, comme avec une cuisinière traditionnelle.

*** Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il est mis en marche vide?**

R : Oui. Ne le faites jamais fonctionner à vide.

SPECIFICATIONS

Alimentation électrique		CA 230V, 50Hz monophasé
Micro-ondes	Consommation électrique	1450W @230V
	Puissance de sortie	800W (IEC 705)
	Fréquence	2,450MHz
Consommation mode grill		1250W @230V
Consommation mode convection		1450W @230V
Consommation mode combine		1550W @230V
Consommation mode vapeur		2300W @230V
Puissance absorbée maximale		2850W @230V
Dimensions Extérieures (L X P X H)		524 X 477 X 415 mm
Dimensions de la Cavité (L X P X H)		400 X 365 X 233 mm
Poids Net		Approx. 26Kg
Temps de Cuisson Maximum	Micro-ondes	60 minutes
	Gril	1 heure et 30 minutes
	Convection	2 heures
	Mode combiné	1 heure
	Fermentation	10 heures
Sélectionner fonction		Micro-ondes / Grill / Convection / Combiné
Niveau de puissance des micro-ondes		11 étapes

* Le four à micro-ondes est un équipement du Groupe 2 ISM dans lequel une énergie à radiofréquence est générée intentionnellement et est utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement d'une matière. Ce four est un équipement de Classe B adapté à une utilisation dans les locaux domestiques et dans ceux branchés directement sur un réseau d'alimentation basse tension qui alimente des bâtiments à usage résidentiel.

* Les spécifications sont sujettes à des modifications sans préavis.

MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



La signification du symbole sur le produit, ses accessoires ou son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet ménager. Veuillez mettre au rebut cet équipement au point de collecte des déchets recyclables électriques et électroniques le plus proche. L'Union Européenne et les autres pays européens disposent de systèmes de ramassages séparés pour les produits usés électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé, qui pourraient autrement être causées par un traitement de déchets inapproprié de ce produit. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Veuillez par conséquent ne pas mettre au rebut vos anciens équipements électriques et électroniques avec vos déchets ménagers. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau de ville local, votre service d'élimination de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONDITIONS LEGALES DE GARANTIE

Indépendamment de la garantie ainsi consentie, le VENDEUR reste tenu des défauts de conformité du bien au contrat et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

Article L 217- 4 du code de la consommation :

Le VENDEUR est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L 217 - 5 du code de la consommation:

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L 217 - 12 : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

CODE CIVIL

Article 1641 : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Dans le cas prévu par l'article 1642-1, l'action doit être introduite, à peine de forclusion, dans l'année qui suit la date à laquelle le vendeur peut être déchargé des vices apparents.

GARANTIE CONTRACTUELLE

GARANTIE REPARATIONS

Date d'effet et durée de la garantie réparations : dates figurant sur votre facture.

Objet de la garantie réparations :

1) PANNE D'ORIGINE INTERNE

Cette garantie réparations, RESERVEE AUX PARTICULIERS, couvre la réparation de votre appareil à la suite d'une **PANNE D'ORIGINE INTERNE** (électrique, électronique, mécanique) affectant son bon fonctionnement, selon les modalités ci-après et sous réserve des exclusions définies au chapitre VI du présent document.

- a) La garantie prend effet sous réserve que le produit a été fourni par WINIA Electronics France S.A.S.U.
Le numéro de série justifiant l'origine.
- b) **SONT COUVERTS** : le remplacement des pièces défectueuses, la main-d'œuvre afférente, les frais de déplacement pour les appareils gros électroménager, sur une zone de 30 km autour de la station technique la plus proche. Au delà, les frais kilométriques sont facturés (au tarif en vigueur). Pour bénéficier de la garantie, les appareils portables doivent être déposés au service après-vente désigné par le magasin.
- c) Lorsque le coût de remise en état est supérieur à la valeur vénale de l'appareil au jour du sinistre ou que la réparation s'avère impossible, le client sera indemnisé dans la limite d'une valeur vénale déterminée en déduisant de la valeur d'achat initiale (prix payé remise déduite) 2% de vétusté par mois, à compter de la date d'enlèvement ou de la livraison.

2) VALIDITE GARANTIE WINIA Electronics

L'application des conditions générales de la Garantie est subordonnée à la présentation du présent document et du bon de commande s'y référant à chaque intervention ou de la facture originale de vente.

En aucun cas, il ne peut être raturé ou surchargé. Toute réparation devra, obligatoirement, être effectuée par les services techniques autorisés.

Le numéro de série et la plaque d'identification du marquage CE ne doivent être ni enlevés, ni modifiés.

Le présent contrat ne s'applique qu'aux appareils de la marque WINIA, vendus par WINIA Electronics France S.A.S.U. (le contrôle du N° de série justifiant l'origine du produit) et donnant lieu à intervention sur le territoire de France métropolitaine.

La garantie ne s'applique qu'à la condition que l'appareil vendu soit utilisé à **TITRE PRIVATIF (NON COLLECTIF OU PROFESSIONNEL)** et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu.

Le contrat ne donne droit à aucune indemnité en espèces ou nature.

La garantie n'est pas cessible.

PROLONGATION DE GARANTIE :

En cas de panne, au-delà de 7 jours d'immobilisation pour réparation, la garantie est automatiquement prolongée de la durée d'immobilisation de votre appareil (sur présentation des pièces justificatives).

3) LA GARANTIE CONTRACTUELLE NE COUVRE PAS :

- Les appareils d'exposition,
- les coups, chocs, casse, chutes, éraflures, avaries occultes ou tout dommage d'ordre esthétique n'entravant pas le bon fonctionnement de l'appareil,
- les frais et dommages résultant d'utilisation d'énergie, d'emploi ou installation non conforme aux prescriptions du constructeur, ainsi que toutes les précautions indiquées dans le manuel utilisateur,
- les dommages esthétiques causés aux parties extérieures de l'appareil ne nuisant pas au bon fonctionnement du matériel tels que les rayures, les écaillures, les égratignures...,
- les dommages liés à des réparations réalisées par des tiers non agréés,
- les dommages liés à l'oxydation,
- la faute intentionnelle ou dolosive et la négligence manifeste de tous utilisateurs du matériel garanti,
- les dommages résultant d'une utilisation **PROFESSIONNELLE** ou **COLLECTIVE**, de l'utilisation des périphériques, d'accessoires ou de consommables inadaptés,
- les frais et dommages résultant d'une utilisation nuisible à la bonne conservation de l'appareil ou d'une faute intentionnelle ou d'une négligence ou consécutifs à un mauvais entretien, la corrosion,
- le contenu des appareils (denrées alimentaires, vaisselle, vêtements, batteries, divers « consommables »...), leurs accessoires (câbles, flexibles, ...) et leur environnement,
- les dommages survenus lors de l'installation ou du montage de l'appareil garanti ou engageant la responsabilité d'un tiers,
- les frais de nettoyage et d'entretien,