

MARQUE : PROLINE

REFERENCE : GE 20S

<u>CODIC</u>: 2099225





FR

PROline

Four à micro-ondes avec grill Manuel d'instructions



GE20S

Table des matières

Installation	2
Importantes directives de sécurité	3
Ustensiles de cuisine	4
Autres instructions utiles	5
Nettoyage et entretien	5
Installation de votre four	6
Directives de fonctionnement	7
Questions et réponses	12
Spécifications techniques	13

PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION POSSIBLE A UNE FNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

Le four ne fonctionnera pas si la porte est ouverte grâce à un système de verrouillage intégré dans la porte qui désactive les fonctions de cuisson lorsque la porte est ouverte. Faire fonctionner le four avec la porte ouverte pourrait résulter en une exposition dommageable à l'énergie micro-ondes. Il est impératif de ne pas essayer de contourner le mécanisme de la porte.

Ne placez aucun objet entre la face frontale du four et la porte et ne laissez pas de résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se referme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage sur (1) la porte (tordue), (2) les charnières et la fermeture (cassées ou desserrées), (3) les joints de la portes et les surfaces d'étanchéité.

Le four ne doit en aucun cas être réglé ou réparé par quiconque hormis une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT

Le four ne fonctionnera pas si la porte est ouverte grâce à un système de verrouillage intégré dans la porte qui désactive les fonctions de cuisson lorsque la porte est ouverte. Faire fonctionner le four avec la porte ouverte pourrait résulter en une exposition dommageable à l'énergie micro-ondes. Il est impératif de ne pas essayer de contourner le mécanisme de la porte.

Ne placez aucun objet entre la face frontale du four et la porte et ne laissez pas de résidus s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se referme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage sur (1) la porte (tordue), (2) les charnières et la fermeture (cassées ou desserrées), (3) les joints de la portes et les surfaces d'étanchéité.

Le four ne doit en aucun cas être réglé ou réparé par quiconque hormis une personne qualifiée.

INSTALLATION

- 1. Retirez tous les emballages et les accessoires.
- 2. Placez le four sur une surface plane à un minimum de 85 cm au-dessus du sol avec au moins 30 cm d'espace libre au-dessus du four et 10 cm à l'arrière de ce dernier pour permettre une ventilation adéquate. Le panneau frontal de votre four doit se trouver à un minimum de 8 cm du bord de la surface sur laquelle il est posé pour éviter toute chute.

Une sortie se trouve au-dessus du four. Bloquer cette sortie peut endommager le four.

 Branchez votre four dans une prise de voltage standard de votre habitation. Assurez-vous que le circuit électrique est de10 amps minimum et que le four est le seul appareil sur ce circuit.

REMARQUE : Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé à des fins de restauration commerciale.

IMPORTANTES DIRECTIVES DE SECURITE

Veuillez lire des directives avec attention et les conserver pour toute référence future.

- Ne faites pas fonctionner le four à vide. Il est préférable de laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé. L'eau absorbera l'énergie micro-onde si le four est mis en marche par accident.
- Ne faites pas sécher de vêtements dans le four. Ils seront carbonisés ou brûlés s'ils chauffent trop longtemps.
- ◆ Ne faites pas cuire d'aliments emballés dans du papier à moins que votre livre de cuisine ne contienne des directives pour les aliments que vous faites cuire.
- N'utilisez pas le four pour faire sécher des torchons de cuisine ou des produits en papier. Ils peuvent brûler.
- ◆ N'utilisez pas de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et brûler.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent renfermer des impuretés qui peuvent créer des étincelles ou /un incendie lorsque utilisés pour la cuisson. Laissez refroidir le plateau tournant avant de le nettoyer.
 - De petites quantités d'aliments demandent un temps de cuisson ou une durée de chauffage plus court. Si la durée normale est utilisée, les aliments peuvent brûler. Avant la cuisson, entaillez la peau des fruits et des légumes.
- Ne faites pas cuire d'oeufs dans leurs coquilles. Une pression aura lieu dans l'oeuf qui éclatera.
- N'essayer pas de faire des fritures dans votre four. Retirez l'emballage plastique des aliments avant de les faire cuire ou décongeler. REMARQUE: Dans certains cas, les aliments doivent être couverts d'un film plastique pour être réchauffés ou cuits, comme décrit en détail dans les livres de recettes pour four à micro-ondes.

Si vous voyez de la fumée, arrêtez ou débranchez le four et laissez la porte fermée pour ne pas attiser les flammes.

Quand les aliments sont réchauffés ou cuits dans des barquettes jetables en plastique, papier ou autre matériel combustible, contrôlez le four souvent suite au risque d'ignition de ces dernières.

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ces derniers pourraient exploser.

AVERTISSEMENT: Ne laissez les enfants utiliser le four que sous étroite surveillance et en leur ayant donné au préalable les instructions adéquates pour qu'ils puissent utiliser le four en toute sécurité et pour qu'ils comprennent les risques liés à une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT: Si la porte du four et le joint de la porte sont endommagés, le four ne doit en aucun cas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT: N'essayez pas de toucher, d'ajuster ou de réparer la porte, le panneau de contrôle, les dispositifs de fermeture de sécurité ou toute autre pièce du four. Il est dangereux pour quiconque d'effectuer des opérations de maintenance ou des réparations qui impliquent le retrait de tout couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie micro-onde. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

UTENSILES DE CUISSON

Contrôlez les ustensiles pour vous assurer qu'ils conviennent à une utilisation avec un four micro-ondes.

Le tableau suivant dresse la liste des ustensiles adéquats pour la cuisson dans votre four.

Ustensiles de cuisson Micro-ondes

Verre résistant à la chaleur, céramique	Oui
Céramique, porcelaine	Oui
Ustensiles métalliques	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non
Plastique pour micro-ondes	Oui
Film plastique	Oui
Papier (tasses, assiettes, serviettes)	Oui
Paille, osier et bois	Non

Micro-ondes

- La plupart des verres, des céramiques et des verres résistants à la chaleur, sont excellents. Ceux qui présentent une bordure métallique ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
- 2. Les serviettes de papier, les assiettes, les tasses, les emballages en carton et le carton ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent renfermer des impuretés qui peuvent créer des étincelles ou /un incendie lorsque utilisés pour la cuisson.
 - (Consultez un livre de recettes pour micro-ondes pour une utilisation correcte de ces produits).
- 3. la vaisselle en plastique, les tasses, les sacs de congélation et les films d'emballage plastique peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant ou les informations fournies dans le livre de recettes pour four à micro-ondes lorsque vous utilisez du plastique dans votre four à micro-ondes.
- 4. les ustensiles de métal ou les ustensiles avec une bordure métallique ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
 - Si l'utilisation d'aluminium, de brochettes ou d'ustensiles contenant du métal est spécifiée dans le livre de recette, laissez un espace d'au moins 2,5 cm clearance entre les objets en métal et des parois du four. Si des arcs (étincelles) se produisent, retirez immédiatement les objets métalliques.

REMARQUES:

- Faites attention en retirant du four les ustensiles ou le plateau de verre pivotant qui peuvent devenir brûlants pendant la cuisson.
- N'utilisez qu'un thermomètre conçu ou recommandé pour une utilisation avec un four à micro-ondes.
- Assurez-vous que le plateau pivotant est bien en place lorsque vous faites fonctionner le four.

AUTRES DIRECTIVES UTILES

Pour de meilleurs résultats et pour une cuisine plus agréable, veuillez lire l'intégralité des commentaires suivants.

Pour de meilleurs résultats:

- 1. Lorsque vous déterminez la durée pour un aliment particulier, commencez par ma durée minimale et vérifiez la cuisson de temps à autre. Il est très facile d'obtenir des aliments trop cuits car la cuisson au four à micro-ondes est très rapide.
- 2. De petites quantités d'aliments, ou des aliments à faible teneur en eau peuvent sécher et durcir avec une cuisson trop longue.

Décongélation des aliments:

- 1. Les aliments congelés peuvent être placés directement dans le four pour être décongelés. (Assurez vous de bien retirer les attaches ou les emballages métalliques).
- 2. Décongelez en suivant les conseils de décongélation indiqués dans ce manuel.
- 3. Si des zones décongèles plus vite que d'autres, couvrez les de petits morceaux de papier aluminium, ceci ralentit ou arrête le processus de décongélation.
- 4. Certains aliments n'ont pas besoin d'une décongélation complète avant la cuisson. Le poisson par exemple cuit si rapidement qu'il est préférable de la faire cuire alors qu'il est encore légèrement congelé.
- 5. il est parfois nécessaire d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson de certaines recettes, suivant la température de départ des aliments.

REMARQUE:

L'air qui sort de l'évent peut devenir chaud durant la cuisson.

Comment faire dorer:

Certains aliments ne cuisent pas assez longtemps dans un four à micro-ondes pour pouvoir dorer mais vous pouvez utiliser du paprika ou des agents comme la sauce Worcestershire sur les côtelettes, les fricadelles ou les morceaux de poulet pour leur donner de la couleur. Les rôtis, la volaille ou le jambon, cuits 10-15 minutes ou plus, doreront sans additifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de débranchez le four de la prise secteur avant de le nettoyer. Parois intérieures

Retirez les miettes et les restes de nourriture entre la porte et le four avec un chiffon humide. Cette zone doit être particulièrement propre pour assurer un fonctionnement correct du four. Retirez toutes les projections de graisse avec une lingette imprégnée d'eau savonneuse puis rincez et séchez.

N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four.

N'utilisez que de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.



Repose roulettes

Le repose roulettes doit être ôté et nettoyé à l'eau chaude savonneuse au moins une fois par semaine pour éviter toute accumulation de graisse qui pourrait gêner la rotation des roulettes.

Porte

La porte et les joints de la porte doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Nettoyez avec une lingette imprégnée d'eau savonneuse puis rincez et séchez complètement. N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS, TELS QUE DES POUDRES OU DES TAMPONS EN ACIER OU DES EPONGES EN PLASTIQUE.

Les parties métalliques sont plus faciles à entretenir si vous les nettoyez fréquemment avec une lingette humide.

Extérieur

Nettoyez à l'eau savonneuse, rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne renversez pas d'eau dans les ouvertures d'aération. Si le cordon électrique est sale, essuyez le avec un chiffon humide.

N'utilisez que de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable

INSTALLATION DE VOTRE FOUR Nom des pièces et accessoires DU FOUR

Sortez le four et tous les accessoires du carton et de la chambre du four.

Votre four comprend les accessoires suivants : Plateau de verre Ensemble plateau tournant 1 Manuel de l'utilisateur 1 · 150 В A) Panneau de contrôle G B) Arbre du plateau tournant C) Ensemble baque du plateau tournant D) Plateau de verre E) fenêtre d'observation F) Ensemble porte G) Système de fermeture de protection Grille support

DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT

1. Réglage du réveil

Quand vous branches le four à micro-ondes pour la première fois, le LED affiche "0:00".



L'heure entrée doit être comprise entre 0:00--23:59;

Exemple: pour entrer 12:12.

(1) Appuyez sur le bouton " e ", le chiffre de l'heure se met à clignoter, et l'indicateur réveil " u s'allume.



(2) Appuyez sur les boutons "1","2","1","2" dans cet ordre.

(3) Appuyez sur " pour terminer le réglage. L'indicateur réveil " !" s'éteint et ":" se met à clignoter, et l'heure s'allume.



REMARQUE: dans le processus de réglage du réveil, si " 💿 " est pressé ou si rien ne se produit pendant 1 minute, le four revient automatiquement à son état précédent.

2. Programmation de l'heure de cuisson

Exemple: pour que la cuisson débute à 12:12.

- (1) Réglez d'abord le réveil. (Consultez les directives pour le réglage du réveil.)
- (2) Réglez le programme souhaité: (c.a.d. Niveau de puissance & durée de cuisson)



- (3) Appuyez sur " pour afficher l'heure en cours. Les chiffres de l'heure clignotent:
- (4) Appuyez sur "1", "2", '1", '2";
- (5) Appuyez sur " 0 " pour confirmer. L'unité revient à l'état réveil.
- (6) la cuisson démarre à l'heure programmée.

REMARQUE:

- (1) Si le réglage n'est pas compris entre 0:00-23:59, il n'est pas valide (2) Dans le processus de réglage du réveil, si vous appuyez sur " 💿 " ou si rien ne se produit pendant 1 minute, le four revient automatiquement à son état précédent.
- (3) Le réveil doit être réglé avant la programmation de l'heure de cuisson. Si la cuisson programmée n'a pas été programmée et que seule l'heure pour lancer la cuisson est réglée, tout le réglage sera considéré comme un réglage du réveil et 5 bips seront émis quand l'heure programmée est atteinte.

3. Cuisson micro-ondes

Sélectionnez différents niveaux de puissance et réglez le temps de cuisson désiré. 5 niveaux de puissances sont disponibles. Reportez vous au tableau 1. Le temps cuisson maximal est de 99 minutes et 99 secondes.

Continuez d'appuyer sur " le pour sélectionner la puissance désirée.

Tableau des puissances micro-ondes

Appuyez sur " 🔳 "	Puissances micro-ondes	Affichage
Une fois	100%	
Deux fois	80%	
3 fois	50%	888
4 fois	30%	
5 fois	10%	

Exemple: Sélectionnez 50% de puissance pour 10 minutes de cuisson.

- (1) Appuyez sur " 3 fois, " et " et " s'allume.
- (2) Appuyez sur le bouton numérique "1", "0", "0", "0" dans cet ordre;



4. Cuisson rapide:

Appuyez sur pour lancer la cuisson pendant 30 secondes à puissance microonde 100%. Chaque appui supplémentaire augmente le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à ce que le temps atteigne 1 minute 30 secondes ou moins. Ensuite, chaque appui augmentera le temps de cuisson d'1 minute, le temps de cuisson maximal étant de 12 minutes.

Exemple: réglez sur 3 minutes de cuisson rapide:

- (1) Appuyez sur " "une fois pour lancer la cuisson, le LED affiche "0:30", " "et " "" s'allume.
- (2) Appuyez sur " a nouveau 4 fois, le temps de cuisson est de 3 minutes.



5. Décongélation par poids

Exemple: décongeler 500g de boeuf

- (1) Appuyez sur " (a) ", le LED affiche "dEF1", " (a) " et " (a) " s'allument.
- (2) Appuyez sur "5", "0", "0" dans cet ordre, "g" s'allume, le poids maximal de décongélation est compris entre 100 g-2000 g.



6. Décongélation rapide

Exemple: décongeler 500g de boeuf

- (1) Appuyez sur "(*)", le LED affiche "dEF2", " et " et " s'allument.
- (2) Appuyez sur "5" "0" "0" dans cet ordre, "g" s'allume, le poids maximal de décongélation est compris entre 100 g-1200 g.





7. Menu de cuisson automatique

Les pavés numériques de 1-9 correspondent à 9 sujets

Touche	Affichage	Cuisson	Touche	Affichage	Cuisson	Touche	Affichage	Cuisson
1	8888	Réchauf auto	4	888	Viande	7	88.88	Pizza
(%)		Légumes	5	8.85	Pâtes	8	8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	Soupe
(3) (3)	888	Poisson	6 ⊕	8888	Pommes de terre	9	888	Porridge

Exemple: Cuisson de 350g de légumes :

- (1) Appuyez sur le bouton " , " T et " et " s'allument.
- (2) Appuyez sur le bouton " deux fois pour sélectionner le poids, le LED affiche "350", "g", " Tet " et " s'allument.
- (3) Appuyez sur " pour lancer la cuisson, "g" s'éteint, le compte à rebours s'enclenche, " et " et " se mettent à clignoter.





Reportez vous au tableau 2 pour la procédure menu automatique: Tableau 2:

Menu	Poids(g)	Nombre d'appuis	Affichage
	150	Une fois	ê 8 5 8
1	250	Deux fois	<u>គឺខ.ឡ.ស</u>
	350	3 fois	<i>ិ ខ</i> ្នុ <i>ខ</i>
	400	4 fois	8 8 8 8
2 %	150	Une fois	Ĉ 8 ૄ 8 ૄ
	350	Deux fois	<u> </u>
	500	3 fois	ិ ទ <i>ួន ខ</i>
	150	Une fois	<i>ិ ខ</i> ួន ្ទ
	250	Deux fois	<u> </u>
$\left(\begin{array}{c} 3 \\ \bigcirc 3 \end{array} \right)$	350	3 fois	<i>ិ ខ</i> ួន ខ
	400	4 fois	<u> </u>
	450	5 fois	ិ ម <u>ុ</u> ន្ត្ <i>ម</i>
	150	Une fois	<i>ិ ខ</i> ្នុ <i>ខ</i>
4	300	Deux fois	<i>ិ ខ</i> ួខួ <i>ខ</i>
	450	3 fois	8 8 <u>8</u> 8
	600	4 fois	<u>ិ ខៈួខួខ</u>
5	50 (avec eau 450 g)	Une fois	<u> </u>
	100 (avec eau 800 g)	Deux fois	ê e e e
	150 (avec eau 1200 g)	3 fois	<u> </u>
6	1 (approximativement 200 g)	Une fois	8 8 8 8
	2 (approximativement 400 g)	Deux fois	8888
	3 (approximativement 600 g)	3 fois	8 8 8 8
7	1 (approximativement 80 g)	Une fois	
	2 (approximativement 160 g)	Deux fois	8 8 8 8
	3 (approximativement 250g)	3 fois	8 3 8 8
8	500	Une fois	<u>ខិ ទ ួខ ួខ</u>
	750	Deux fois	8 8 8 8
	1000	3 fois	ទូ ១
9	550	Une fois	<u>ខ្លុំ ទ</u> ុទ្ធ
	1100	Deux fois	3 8 8 8

8. Grill

(1) Appuyez sur le bouton " une fois pour sélectionner la fonction grill, le LED affiche "G-1" et " " s'allume.



(2) Réglez le temps de cuisson, le temps de cuisson maximal est de 99 minutes et 99 secondes.

Exemple: Réglez sur 12 minutes 50 secondes, appuyez sur "1", "2", "5", "0" en ordre.

(3) Appuyez sur " " pour lancer la cuisson. Le compte à rebours du temps de cuisson démarre, ":" et " clignotent.

9. Combinaison de cuisson (micro-ondes + grill)

(1) Appuyez sur le bouton " deux fois or 3 fois pour sélectionner "Combinaison 1" (55 % micro-ondes +45 % grill) ou "Combinaison 2" (36 % micro-ondes +64 % grill),



Le LED affiche "C-1" ou "C-2", " et " et " s'allument.

(2) Réglez le temps de cuisson, le temps de cuisson maximal est de 99 minutes et 99 secondes. Exemple: Réglez sur12 minutes 50 secondes, appuyez sur "1", "2", "5", "0" dans cet ordre.

10. Fonction Information

- (1) En mode cuisson micro-ondes, appuyez sur " , la puissance micro-ondes en cours s'affiche pendant 3 secondes. Lorsque les trois secondes sont écoulées, le four revient à son état précédent:
- (2) En mode préréglage, appuyez sur " pour obtenir l'heure de cuisson programmée. L'heure programmée se met à clignoter pendant 2-3 secondes, puis le four revient à l'affichage du réveil.

11. Cuisson Multiprogrammes

Vous pouvez régler jusqu'à 2 programmes de cuisson. En cuisson multiprogrammes, si l'un des programmes est « Décongélation par poids », la décongélation par poids doit être sélectionnée en premier.

REMARQUE: la cuisson automatique peut être sélectionnée en multiprogrammes.

12. Fonction protection prolongée ventilation

Si le temps de cuisson est égal ou supérieur à 5 minutes, à la fin de la cuisson, le micro-ondes et le grill arrêtent de fonctionner automatiquement, mais la ventilation continue de fonctionner pendant 15 secondes.

13. Verrouillage enfants

Verrouillage: Appuyez sur " 💿 " pendant 3 secondes, un long bip indique l'état de verrouillage

enfant et le LED affiche " 8 8 8 8 9 1

Déverrouillage: Appuyez sur " pendant 3 secondes, un long bip indique l'état de déverrouillage.

14. Fonction arrêt automatique

Si la porte du four est laissée ouverte, la lumière du four s'allume et s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes.



15. Fonction Rappel de fin de cuisson

A la fin de la cuisson, 5 bips avertissent que la cuisson est terminée.

16. Spécification affichage

- (1) en veille, le LED affiche le réveil et ": " se met à clignoter.
- (2) En fonction réglage, le LED affiche le réglage.
- (3) En état de fonctionnement ou de suspension de cuisson, le LED affiche le temps de cuisson restant.
- (4) En état de fonctionnement ou de suspension de cuisson ou quand la porte est ouverte, les témoins clignotant s'allument fixement et se remettent à clignoter quand la cuisson redémarre.

QUESTIONS ET REPONSES

- Q. La lumière du four ne s'allume pas, que se passe-t-il?
- R. *La lampe est grillée.
 - * La porte n'est pas fermée.
- Q. Pourquoi a-t-on de la vapeur qui sort des évents / ou comment se fait-il que de l'eau s'égoutte du bas de la porte ?
- R. de la vapeur se produit pendant la cuisson. Ce four à micro-ondes a été conçu pour que la vapeur s'échappe des évents latéraux et supérieurs, mais occasionnellement, la vapeur se condense sur la porte et de l'eau s'égoutte du bas de la porte. Ceci est assez normal et sans danger.
- Q. Est-ce que l'énergie micro-ondes traverse la fenêtre d'observation de la porte ?
- R. Non. L'écran de métal réfléchit l'énergie dans la chambre du four. Les trous ou ports sont faits pour laisser la lumière passer mais pas l'énergie micro-ondes.
- Q. Est-ce que le four à micro-ondes est endommagé s'il fonctionne à vide ?
- R. Oui. Ne le faites jamais fonctionner à vide.
- Q. pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois ?
- R. lorsque vous faites pocher ou cuire des oeufs, le jaune peut exploser car de la vapeur s'emmagasine dans la membrane du jaune d'oeuf. Pour éviter cela, percez un trou dans la coquille avec un cure-dent avant la cuisson. Ne faites jamais cuire un œuf sans en avoir percé la coquille.
- Q. Pourquoi un temps de repos est-il recommandé une fois la cuisson terminée ?
- R. Ce temps de repos est très important.
 - Avec la cuisson par micro-ondes, la chaleur se trouve dans les aliments, pas dans le four. Beaucoup d'aliments ont une chaleur interne suffisante pour que le processus de cuisson continue, même hors du four. Les temps de repos pour les pièces de viande, les légumes et les gâteaux leur permettent de cuire complètement sans surcuire l'extérieur.
- **Q.** Comment se fait-il que mon four ne cuise pas toujours aussi vite que le guide de cuisson aux micro-ondes ne l'indique ?
- R. Vérifiez le guide de cuisson pour vous assurer que vous avez exactement suivi les directives et ce qui peut provoquer ces variations de temps de cuisson. Les durées mentionnées dans le guide de cuisson sont des suggestions, pour prévenir une cuisson trop importante, ce qui est un problème courant avec les fours à micro-ondes. Les variations de tailles, formes, de poids et de dimensions peuvent impliquer un temps de cuisson plus long. Utilisez votre propre jugement avec les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été cuits correctement, comme vous le feriez avec un four conventionnel.
- Q. Pourquoi des arcs (formation d'arcs) ou des étincelles se produisent dans le four?
- **R.** Il y a de nombreuses raison pour lesquelles des (arcs (formation d'arcs) ou des étincelles se produisent dans la chambre du four.
 - * Vous avez laissé une fourchette ou un ustensile métallique dans le four.
 - * vous utilisez de la vaisselle avec un bord ou un dessin métallique (argent ou or).
 - * Vous utilisez une grande quantité de papier aluminium.
 - * Vous utilisez une attache en métal.

Avant d'appeler pour des réparations

Reportez vous à la check-list suivante. Vous y découvrirez peut être que le problème auquel vous êtes confrontés n'a rien à voir avec le four à micro-ondes lui-même. Un ou deux contrôles rapides peuvent vous éviter un appel au service de réparation.

Problème

Le four ne fonctionne pas du tout.

Vérifiez les points suivants

La prise est bien branchée dans la prise secteur.

La porte est fermée à fond.

Le temps de cuisson est réglé sur la commande de sélection de durée de cuisson.

Le fusible du réseau électrique n'a pas sauté.

Le disjoncteur de la maison n'a pas disjoncté.

Problème

Des "arcs" ou étincelles se forment à l'intérieur du four.

Vérifiez les points suivants

Aucune vaisselle, plat etc. de métal ou avec une bordure métallique ne doivent être utilisés dans le four à micro-ondes.

Les brochettes de métal doivent être couvertes par les aliments et assurez-vous qu'elles ne sont pas en contact avec les parois du four lors de la rotation. Si des arcs ou étincelles se forment à nouveau, retirez les brochettes du four jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

Retirez tout autre vaisselle métallique du four.

Si un problème persiste ou si vous ne comprenez pas quelque chose au sujet de votre installation ou du fonctionnement de ce produit, veuillez appeler notre Service d'Assistance téléphonique au 0113 2793520.

Cette ligne n'est pas la ligne utilisée pour le Service de réparations, si vous avez besoin de ce Ce service, veuillez appeler le 0870 5425425

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance d'entrée: 230V~50 Hz. 1250 W

Puissance de sortie: 800 W Puissance du Grill: 1000 W Fréquence Micro-ondes : 2450 MHz

Dimensions externe: 280mm (Hauteur) x 461mm (Largeur) x 365mm (Profondeur) Dimensions chambre du four: 218mm (Hauteur) x 290mm (Largeur) x 314mm (Profondeur)

Capacité du four: 20 Litres

Poids net: Approx. 12,6 kg



Les déchets électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers. Veuillez vous rapprocher de votre revendeur pour être informé sur les directives relatives à cet appareil.