



**MARQUE:           DAEWOO**  
**REFERENCE:       KOC-1COKBSTM**  
**CODiC:             4195272**



**NOTICE**



# FOUR A MICRO-ONDES MULTIFONCTION

KOC-1C0K

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/perdus, (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 destinée 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

• INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE .....	2	• NETTOYAGE À LA VAPEUR	
• INSTALLATION.....	2	(avec Fonction Micro-ondes) .....	24
• INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES .....	3	• Désodorisation (avec Fonction de Convection) .....	25
• Utilisation générale .....	4	• CUISSON EN MÉMOIRE (avec Fonction Micro-ondes) ..	26
• USTENSILES UTILISABLES DANS LE FOUR .....	5	• RÉGLAGE DE LA CUISSON EN MÉMOIRE .....	27
• PANNEAU DE COMMANDE.....	6	• RÉGLAGES DE L'HORLOGE .....	28
• FENÊTRE D'AFFICHAGE .....	7	• MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....	29
• ACCESSOIRES .....	8	• RAPPEL .....	29
• RÉGLAGE DU NIVEAU DE VOLUME .....	9	• VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT .....	29
• CUISSON AUTOMATIQUE.....	10	• POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHÉ .....	29
• CUISSON RAPIDE .....	12	• MESSAGE ANORMAL .....	29
• CUISSON MICRO-ONDES .....	14	• FORMATION D'UN ARC .....	29
• CUISSON RAPIDE .....	15	• INSTRUCTIONS GÉNÉRALES .....	30
• CUISSON PAR CONVECTION (Sans Préchauffage) .	16	• ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES....	31
• CUISSON PAR CONVECTION (Avec Préchauffage) .	17	• GARDER UN FOUR PROPRE .....	32
• CUISSON AU GRIL .....	18	• AVANT DE DEMANDER À ÊTRE DÉPANNÉ.....	33
• CUISSON COMBINÉE (Micro-ondes + Convection) ...	19	• QUESTIONS-REPNSES .....	34
• DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE		• SPECIFICATIONS .....	35
(selon le poids avec fonction micro-ondes) .....	20	• MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES	
• DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE		ET ÉLECTRONIQUES .....	35
(Décongélation minutée avec fonction Micro-ondes) ...	21	• INSTRUCTIONS DE CUISSON .....	36
• FERMENTATION (avec Fonction de Convection).....	22		
• DÉCONGÉLATION RAPIDE			
(avec Fonction Micro-ondes) .....	23		

# 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.

## IMPORTANT

Les fils du câble secteur installé sur cet appareil adoptent le code de couleur suivant :

Vert et jaune : terre

Bleu : neutre

Marron : sous tension

Etant donné que la couleur des fils du câble secteur de cet appareil peut être différente du code couleur identifiant les terminaux de votre prise, procédez de la façon suivante: Le fil vert et jaune doit être branché au terminal dans la prise portant la lettre « E » ou le symbole de terre ou la couleur verte et jaune. Le fil bleu doit être branché au terminal qui porte la lettre « N » ou la couleur noire. Le fil marron doit être branché au terminal qui porte la lettre « L » ou la couleur rouge.

**ATTENTION :** Cet appareil doit être mis à la terre.

## 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. Il est conçu pour être posé sur un plan de travail uniquement. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.

### 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.

# 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. Ne faites pas fonctionner le four si le plateau en verre n'est pas à sa place. Assurez-vous qu'il soit correctement posé sur la base tournante.
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'œufs, 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'éteindre toutes flammes.
12. Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil 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 œufs dans leur coquille et les œufs 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 cuillère 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# 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'œufs, 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 œil 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 œufs dans leur coquille et les œufs 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.
26. 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.

## POUR ÉVITER EXPLOSIONS ET ÉBULLITION SOUDAIN

### ATTENTION

Lorsque des liquides, par exemple des soupes, des sauces et des boissons, sont chauffées 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 mi-réchauffage.
- 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).

## 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 (casseroles, 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 casseroles 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 micro-ondes 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 casseroles 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.

### 1. Œufs

Ne cuisez jamais des œufs dans leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de la coquille et l'œuf finirait par exploser. Si vous voulez cuisiner ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été cassés, vous devez toujours percer le jaune ou ce dernier explosera aussi. Vous devez couper en tranches des œufs 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. Couverts

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.

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 casseroles 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.

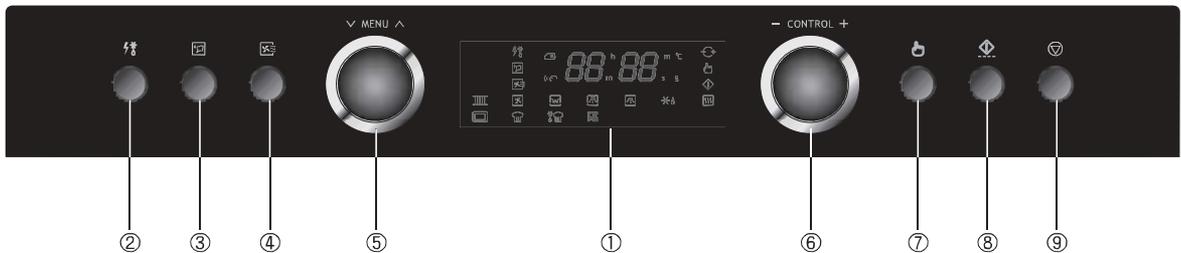
De petits morceaux de papier d'aluminium peuvent être utilisés mais uniquement pour protéger les zones qui peuvent être trop cuites (par exemple, pour recouvrir les ailes de poulet, les extrémités des pilons et les queues des poissons) mais le papier d'aluminium ne doit pas toucher les parties latérales 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 micro-ondes, 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 Affichage

L'affichage indique certaines informations telles que le temps de cuisson, le menu, la quantité et la température etc...

## ② Touche Décongélation rapide (⚡)

Vous pouvez décongeler 500 grammes de nourriture rapidement et facilement.

## ③ Touche Nettoyage à la vapeur (☁)

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

## ④ Touche Désodorisation (☁)

Le four a une fonction spéciale pour éliminer les odeurs dans le four.

## ⑤ Molette de Menu:

Vous pouvez choisir un menu de cuisson en tournant la Molette de Menu.

## ⑥ Molette de Contrôle (↻):

Vous pouvez entrer le temps de cuisson, la quantité, le poids et la température en tournant la Molette de Contrôle.

## ⑦ Touche Sélection (☞):

Vous pouvez confirmer le contenu entré en appuyant sur la touche Sélection.

## ⑧ Touche Départ/ Cuisson rapide (⏩):

- Vous pouvez commencer la cuisson immédiatement en appuyant sur le touche Départ après avoir entré les informations de cuisson telles que le temps de cuisson, le niveau de puissance etc.

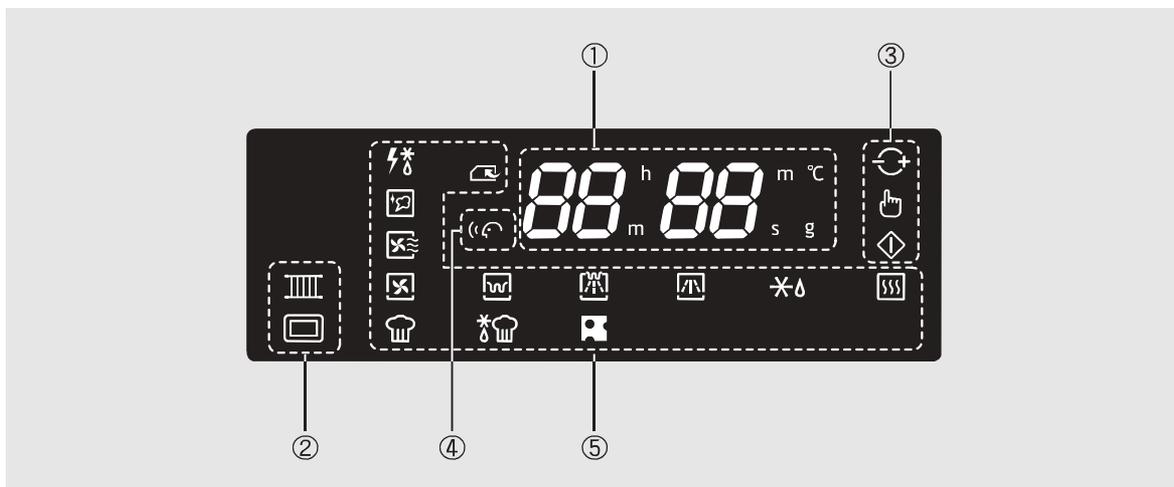
- Vous pouvez démarrer la Cuisson micro-ondes au niveau de puissance 10 rapidement en appuyant sur le touche Départ.

Vous pouvez ajouter 30 secondes au temps de cuisson jusqu'à 5 minutes chaque fois que vous appuyez sur Départ.

## ⑨ Touche Arrêt/Annulation (⏹):

Permet d'arrêter le fonctionnement du four ou annuler l'affichage.

# FENETRE D’AFFICHAGE



## ① Fenêtre d’affichage

L’affichage indique certaines informations de cuisson telles que le temps de cuisson, l’horloge, la température, la quantité etc...

## ② Icônes d’ustensiles

- ⏏ : Signifie un Gril. Si ⏏ s’allume dans l’affichage, utilisez un gril pour la cuisson.
- ☐ : Signifie un Plateau métallique. Si ☐ s’allume dans l’affichage, utilisez un plateau métallique pour la cuisson.

## ③ Icônes du guide de fonctionnement

- ⤵ : Signifie la Molette de contrôle. Si ⤵ clignote, tournez la molette de contrôle.
- 👉 : Signifie la touche Sélection. Si 👉 clignote, appuyez sur le bouton Sélection.
- ⬅ : Signifie la touche Départ. Si ⬅ clignote, appuyez que la touche départ/cuisson rapide.

## ④ Icônes de la fonction de guide vocal

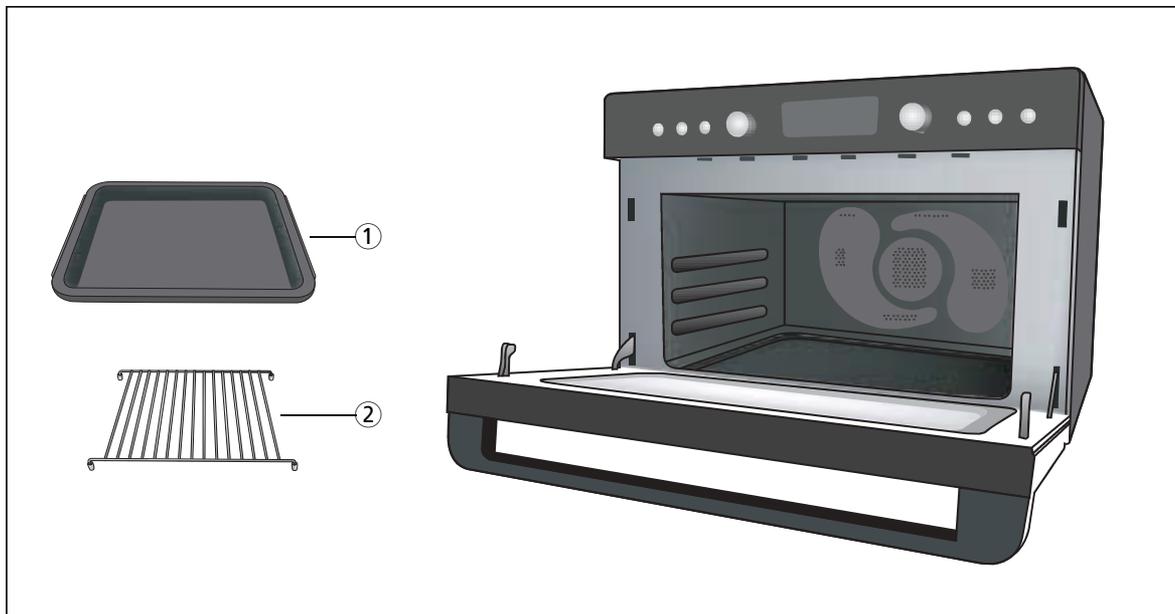
- 🗣 : Signifie la fonction Guide vocal. Si la fonction de guide vocal est activée, 🗣 s’allume dans l’affichage. (Reportez-vous à “Réglage du niveau de volume” à la page 9.)

## ⑤ Icônes de menu de cuisson :

- ⚡ : Signifie Décongélation rapide. ⚡ s’allume dans l’affichage durant la Décongélation rapide.
- ☁ : Signifie Nettoyage à la vapeur. ☁ s’allume dans l’affichage durant le Nettoyage à la vapeur.
- 👤 : Signifie Désodorisation. 👤 s’allume dans l’affichage durant la Désodorisation.
- 🌀 : Signifie Cuisson par convection. 🌀 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson par convection.
- 🔥 : Signifie Cuisson au gril. 🔥 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson au gril.
- 👤🔥 : Signifie Cuisson combinée. 👤🔥 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson combinée.
- 📺 : Signifie Cuisson micro-ondes. 📺 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson micro-ondes.
- ⚡⏏ : Signifie Décongélation automatique. ⚡⏏ s’allume dans l’affichage durant la Décongélation automatique.
- 👤 : Signifie Cuisson automatique. 👤 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson automatique.
- 👤🔥 : Signifie Cuisson instantanée. 👤🔥 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson instantanée.
- 👤👤 : Signifie Fermentation. 👤👤 s’allume dans l’affichage durant la Fermentation.
- 📺 : Signifie Cuisson mémoire. 📺 s’allume dans l’affichage durant la Cuisson mémoire.
- 📺 : Signifie Préchauffage. 📺 s’allume dans l’affichage durant le Préchauffage dans la Cuisson par convection.

# 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

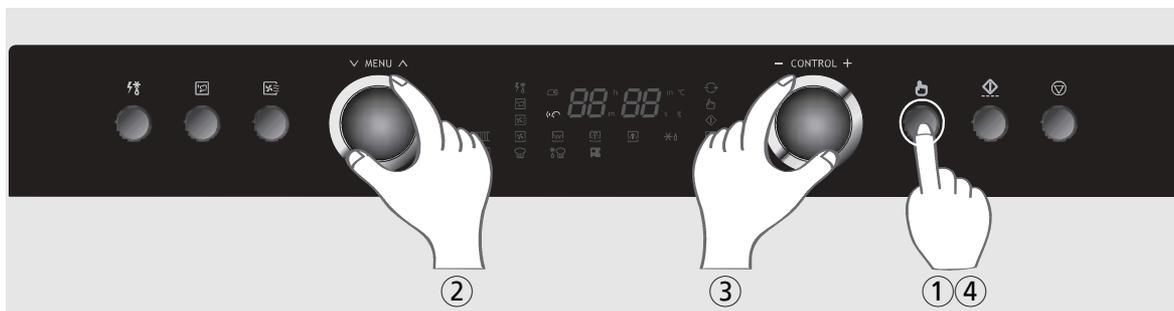
### ■ Gril



- Placez le gril 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

# REGLAGE DU NIVEAU DE VOLUME

Le niveau de volume pour la fonction de guide vocal peut être ajusté.



**Exemple: Pour régler le niveau de volume sur 2.**



1. Maintenez **Sélection**  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage indique "Fonc".



2. Tournez la **Molette de Menu** jusqu'à ce que l'écran allume la **fonction guide Vocal** .



3. Tournez la **Molette de Contrôle**  pour sélectionner le niveau de volume.

(**exemple:** Lorsque le niveau de volume est réglé sur 2)

Le niveau de volume peut être ajusté de 0 à 5.

(0= Silence, 1=Murmure, 2=Faible, 3=Norm, 4=Fort, 5=MAX.)

Si vous ne voulez pas faire fonctionner la fonction de guide vocal, choisissez 0 pour silence.

4. Appuyez sur **Sélection** . Alors le réglage est terminé.

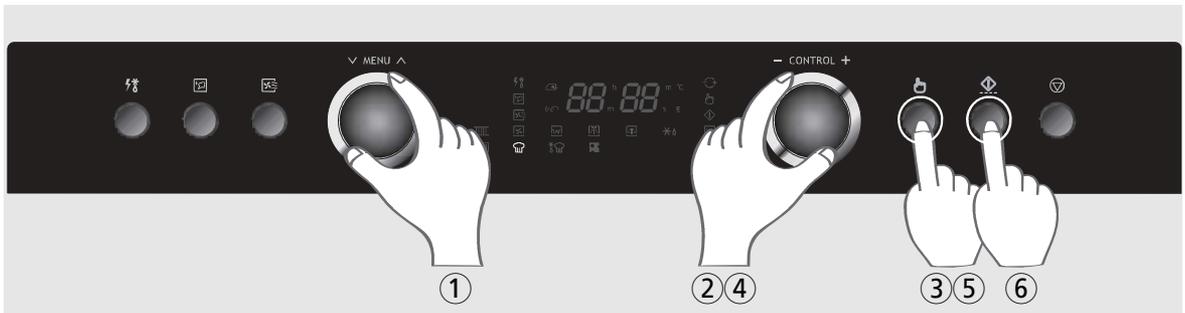
## Remarque :

Si vous sélectionnez le niveau de volume 0 pour silence, l'indicateur vocal  disparaît dans l'affichage.

Lorsque le four sort de l'usine, le niveau de volume est ajusté sur 3.

# CUISSON AUTOMATIQUE

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



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



2. Tournez la **molette de contrôle**  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 signifie un indicateur de l'endroit où un plateau métallique et un gril 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**  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

**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.

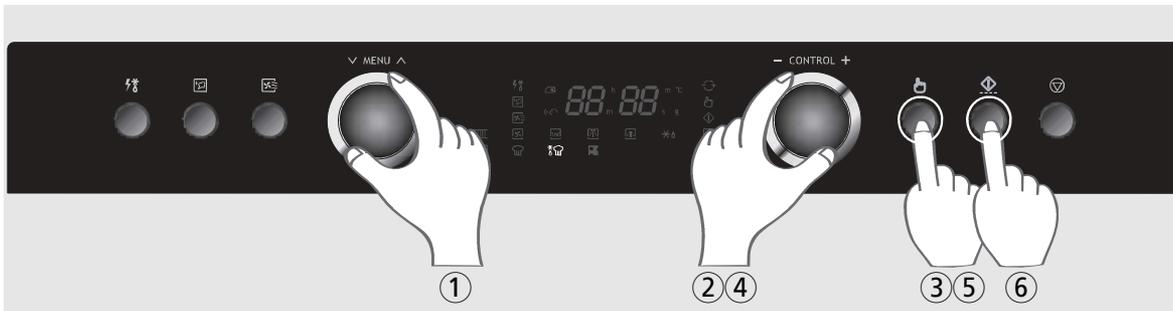
### Diagramme des Menus de Cuisson auto

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

**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 le gril sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ. Retournez-les quand le four fait un bip sonore.	Gril 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 le gril sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Gril 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 le gril sur le plateau métallique. Réglez le poids et appuyez sur le bouton Départ.	Gril 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

# CUISSON MICRO-ONDES



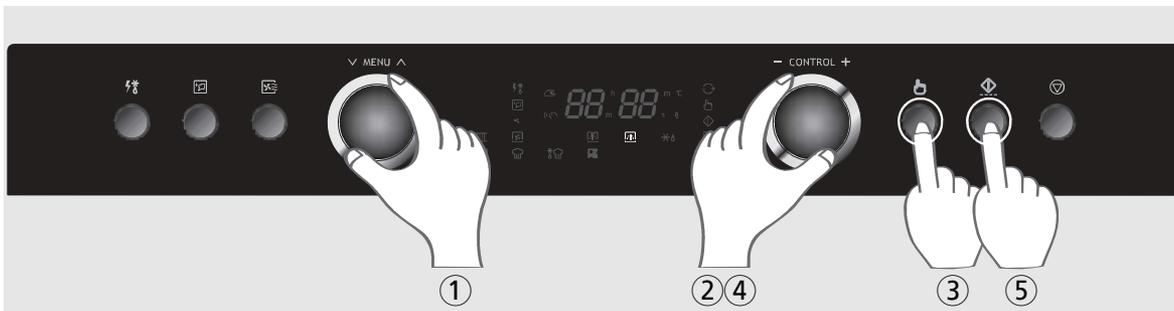
Cette fonction vous permet de cuire les aliments avec l'énergie micro-ondes. Vous pouvez changer le niveau de puissance micro-ondes de P-00 à P-HI. Chaque niveau de puissance fournit à l'énergie micro-ondes un certain pourcentage. P-HI signifie que le four cuit les aliments à pleine énergie micro-ondes. P-90 signifie que le four cuit les aliments à 90 % d'énergie micro-ondes.

Un réglage élevé cuira plus vite mais les aliments peuvent nécessiter d'être remuer, tourner ou retourner plus fréquemment.

Un réglage inférieur cuira plus uniformément et nécessitera moins de remuer ou tourner les aliments.

Si le four a été chauffé après la cuisson au gril, la cuisson par convection, ou la cuisson combinée, il peut devoir être refroidi avant la cuisson micro-ondes. N'utilisez jamais le four sans aliment à l'intérieur en cuisson micro-ondes. Ceci peut causer un incendie.

- Conseils :**
- 1) Lisez ce manuel. Il contient des instructions pour vous aider à utiliser et maintenir le fonctionnement approprié de votre four micro-ondes.
  - 2) Si vous ouvrez la porte durant la cuisson micro-ondes, le four arrête de fonctionner immédiatement. Puis si vous appuyez sur le bouton Départ, il recommence à fonctionner. Ou si vous appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation, le processus de cuisson est annulé.



1. Tournez la Molette de Menu pour ajuster sur **CUISSON MICRO-ONDES** .



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant la molette de contrôle jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche.

(exemple: pour une cuisson au niveau de puissance maximum)



3. Appuyez sur **Sélection** .



4. Tournez la **Molette de Contrôle** pour entrer le temps de cuisson.

(exemple: 10 minutes de temps de cuisson.)

Vous pouvez entrer le temps de cuisson jusqu'à 60 minutes dans la Cuisson micro-ondes.

5. Appuyez sur **Départ** .



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

**Tableau de niveau de puissance**

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

**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 Micro-ondes.**

**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.

## CUISSON RAPIDE

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.

**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.

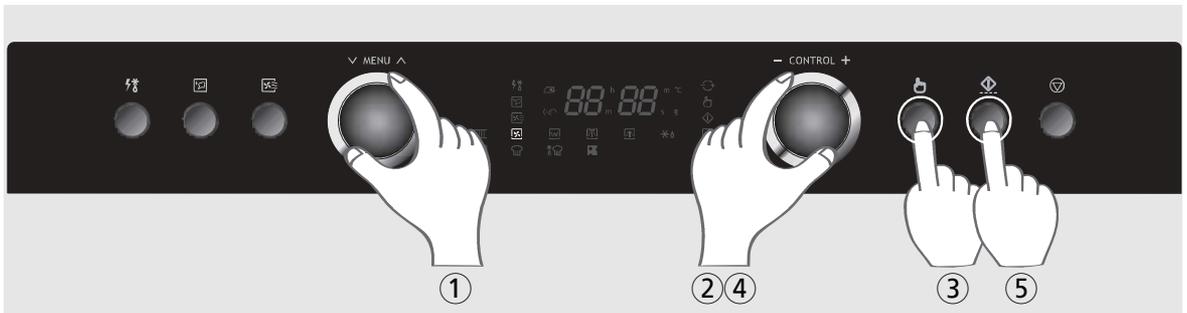
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

- 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.

# 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**  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**  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

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

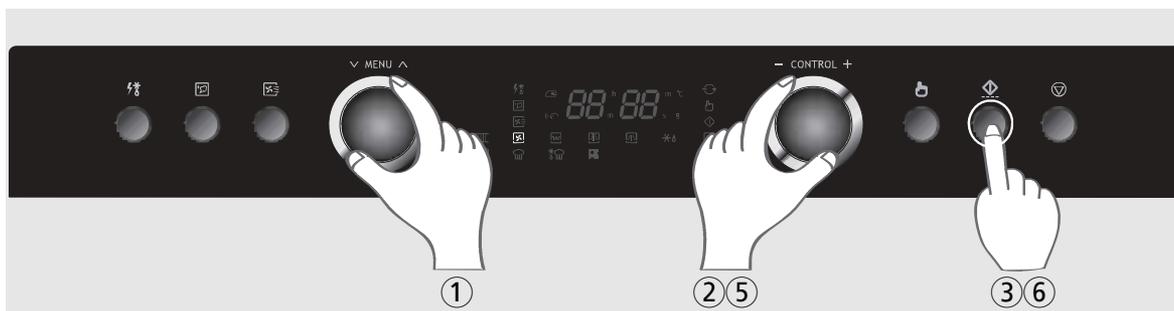
## REMARQUE:

- 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.

## CUISSON PAR CONVECTION (Avec Préchauffage)

Pour la cuisson à la convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de faire cuire des aliments. La durée de préchauffage maximum est de 30 minutes.

Si la cuisson ne démarre pas immédiatement après le préchauffage, le voyant de préchauffage continuera de clignoter et la température du four préchauffé s'affichera. Elle sera maintenue pendant 15 minutes; puis il s'éteindra automatiquement.



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



2. Tournez la **Molette de Contrôle**  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**  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

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

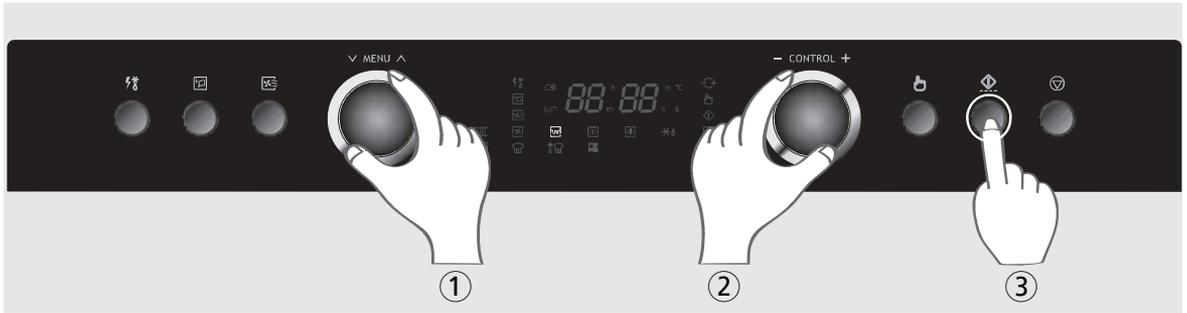
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

### 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.

# CUISSON AU GRIL

La fonction Gril permet de réchauffer et de dorer des aliments sans utiliser l'énergie micro-ondes.



1. Tournez la **Molette de Menu** pour ajuster sur **CUISSON AU GRIL** .

2. Tournez la **Molette de Contrôle**  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

**Conseils:** Disposez les aliments sur le grill sur le plateau métallique. Ceci permet aux aliments d'obtenir une jolie apparence.

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

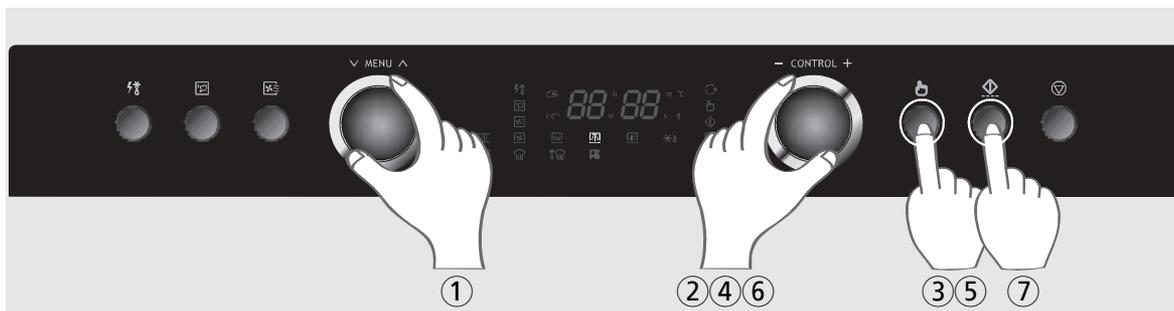
#### REMARQUE:

- 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.

# 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** pour ajuster sur **CUISSON COMBINÉE** .



2. Sélectionnez le niveau de puissance **combinée** en tournant la **Molette de Contrôle**.  
(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** 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**  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.

**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.

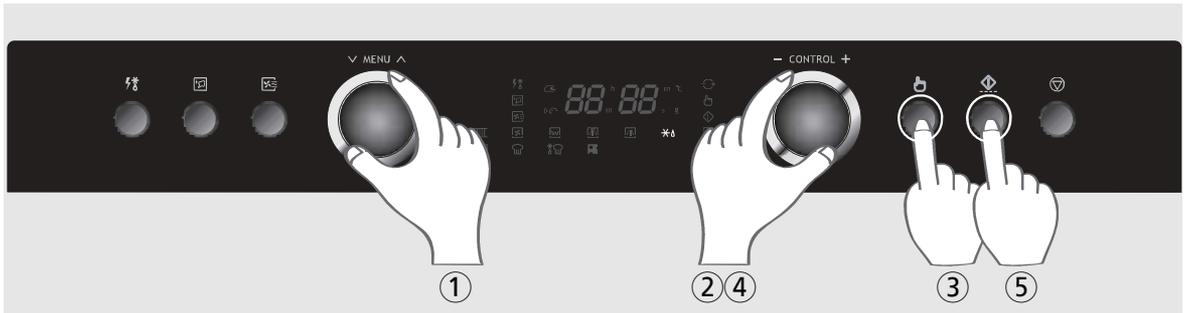
# DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (selon le poids avec fonction micro-ondes)



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** ↻ pour définir "**0 g**" dans l'affichage.



3. Appuyez sur **Sélection** ☞.



4. Tournez la **molette de contrôle** ↻ pour entrer le poids.

(exemple: 1 000 g)

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



5. Appuyez sur **Départ** Δ.

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** Δ.



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

## 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.

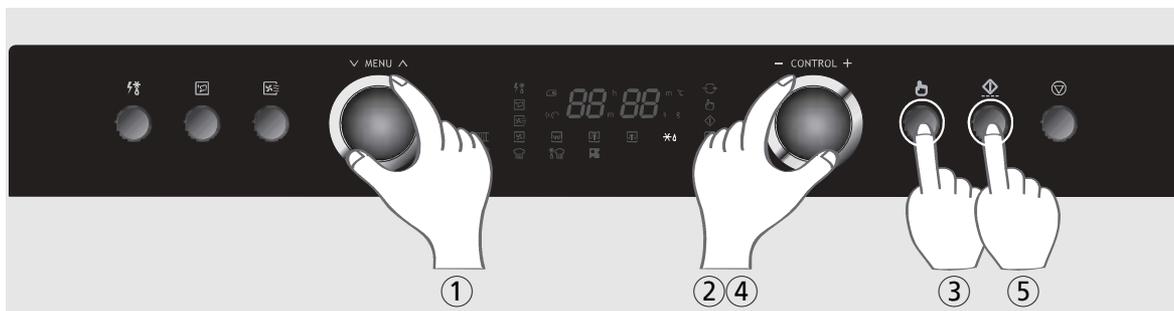
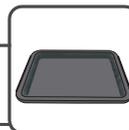
Il sera alors utile de faire fonctionner le four en **Cuisson par convection** à 250°C sans aliments pendant environ 10 minutes.

- 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 (Décongélation minutée avec fonction Micro-ondes)

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** ↻ pour définir "0 s" dans l'affichage.



3. Appuyez sur **Sélection** 🖱.



4. Tournez la **molette de contrôle** ↻ 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** ⏩.



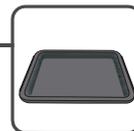
7. L'affichage indique "**Fin**" et des bips sonores sont émis lorsque la cuisson est terminée.

**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.

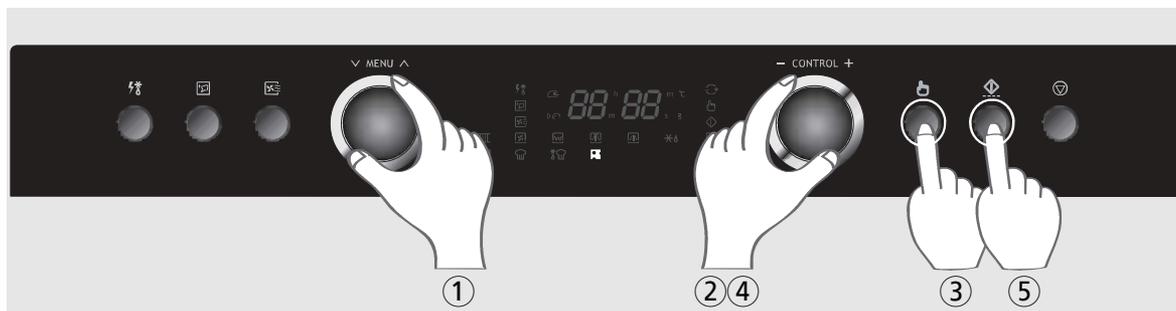
# FERMENTATION (avec Fonction de Convection)



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** pour ajuster sur **Fermentation** .



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

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.

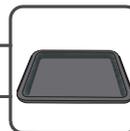
**AVERTISSEMENT** : Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.  
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

## 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.

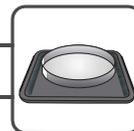
**AVERTISSEMENT:** Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.  
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.  
**Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Décongélation rapide.**

**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.

# NETTOYAGE À LA VAPEUR (avec Fonction Micro-ondes)

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



1. Versez environ 200 cc d'eau dans une tasse ou un petit bol au milieu du plateau métallique sur le premier niveau du four.



2. Appuyez sur **Nettoyage à la vapeur** .

Le four commence à fonctionner immédiatement, et pendant 15 minutes.



3. L'affichage indique "**porte**" et "**ouvrir**" alternativement pendant 5 minutes si l'opération est terminée.



4. Ouvrez la porte et essuyez la cavité interne avec un chiffon sec.

## AVERTISSEMENT :

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

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

Ne pas contenir l'eau dans des bouteilles à goulot étroit. Même si le conteneur est ouvert, la pression peut s'accumuler. Ceci peut causer l'éclatement du conteneur, engendrant de possibles blessures.

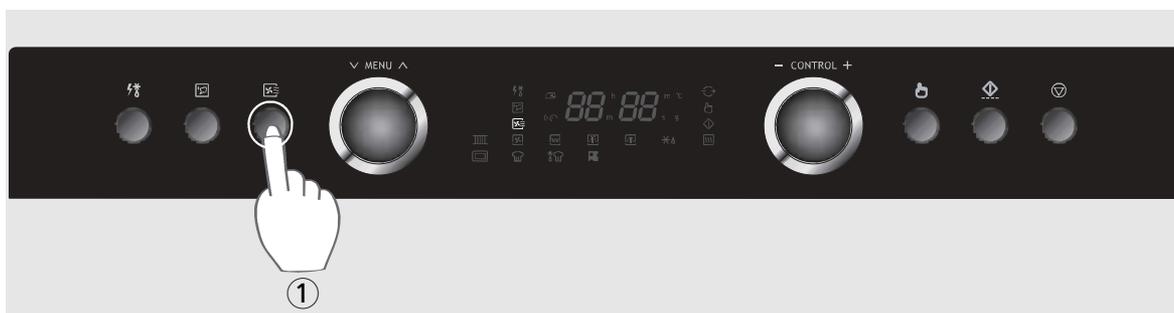
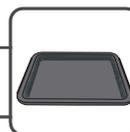
Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte pour nettoyer l'intérieur du four. La vapeur chaude peut causer des brûlures. Si possible, attendez un peu et ouvrez la porte après avoir terminé l'opération.

## 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 (avec Fonction de Convection)

Le four a une fonction spéciale pour éliminer les odeurs dans le four.  
Il est recommandé de placer un plateau métallique sur le premier niveau.



1. Appuyez sur **Désodorisation** .

Le four commence à fonctionner immédiatement, et pendant 10 minutes.



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

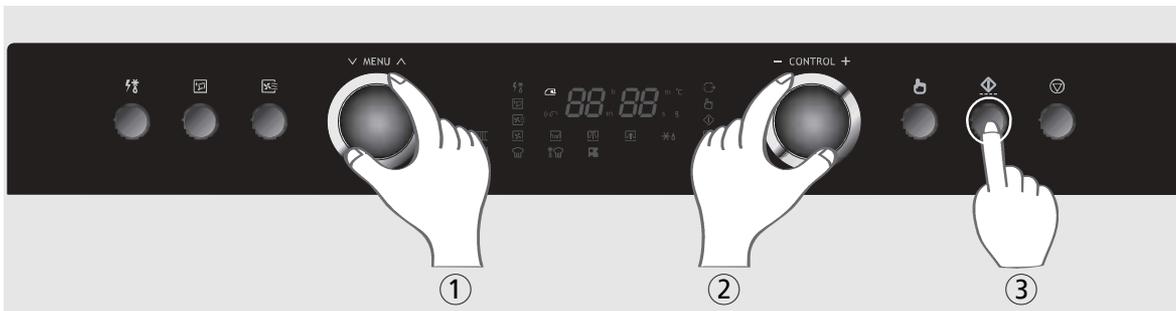
**AVERTISSEMENT :** Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.  
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

### 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.

# 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 sélectionnez 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.

**Remarque:** Lorsque le four sort de l'usine, la Cuisson en mémoire a été programmée comme suit. Mais vous pouvez changer le contenu de la cuisson en mémoire plus tard. (reportez-vous à 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%)

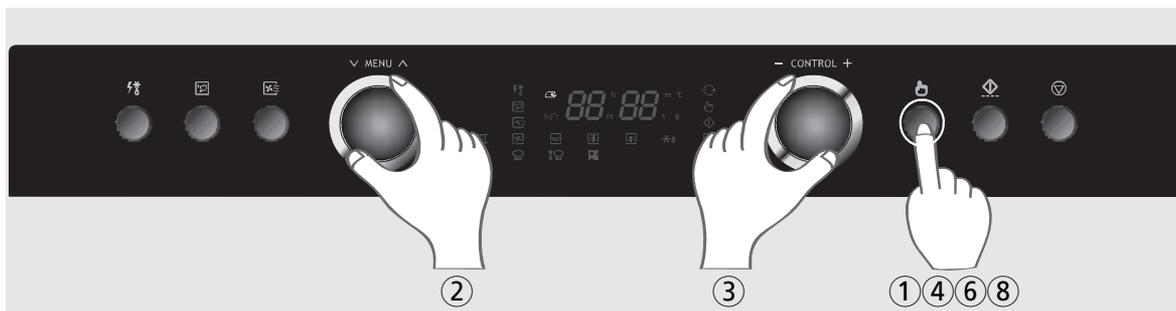
**AVERTISSEMENT :** Le four et les accessoires sont très chauds après la cuisson.  
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.  
**Assurez-vous qu'un plateau métallique est placé sur le premier niveau dans le four avant la Cuisson en mémoire.**

**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.

# RÉGLAGE DE LA CUISSON EN MÉMOIRE

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



**Exemple : Si vous voulez enregistrer 30 secondes de cuisson micro-ondes à pleine puissance dans la seconde mémoire...**



1. Maintenez **Sélection** enfoncée pendant 3 secondes  
L'affichage indique "Fonc".



2. Tournez la **Molette de Menu** jusqu'à ce que l'affichage indique **Cuisson en mémoire** .



3. Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner une mémoire.  
(**exemple:** Lorsque vous sélectionnez la seconde mémoire)

4. Appuyez sur **Sélection** .



5. Tournez la **Molette de Contrôle** pour sélectionner le niveau de puissance micro-ondes.  
(**exemple:** à pleine puissance)

6. Appuyez sur **Sélection** .



7. Tournez la **Molette de Contrôle** pour entrer le temps de cuisson.

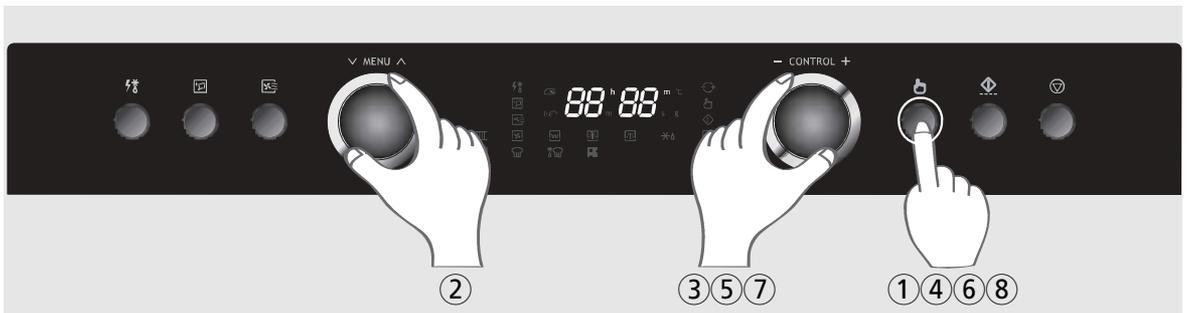
8. Appuyez sur **Sélection** . Alors le réglage est terminé.

## Remarque :

- Vous pouvez programmer trois cuissons en mémoire dans la mémoire.
- La cuisson micro-ondes est uniquement disponible pour la Cuisson en mémoire.
- Si l'alimentation est coupée, toutes les cuissons en mémoire stockées dans la mémoire sont perdues. Et elles seront changées aux cuissons en mémoire par défaut programmées à l'usine.

# 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 "Fonc".



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



3. Tournez la **Molette de Contrôle**  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**  pour entrer les heures actuelles.

6. Appuyez sur **Sélection** .



7. Tournez la **Molette de Contrôle**  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.

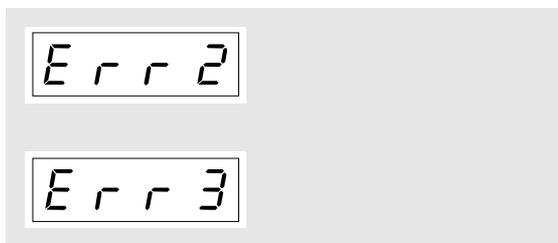
## POUR ARRÊTER LE FOUR EN MARCHÉ

---

- 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 micro-ondes.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques mises dans le four micro-ondes.

# 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 ci-dessus "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'œuf, 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 cœur 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

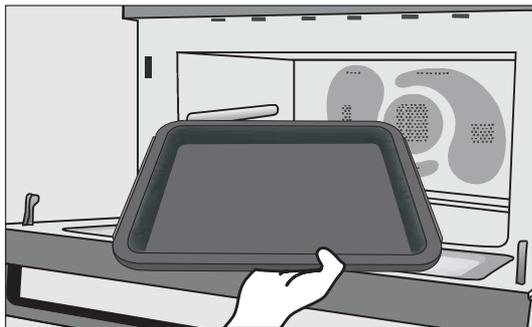
---

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

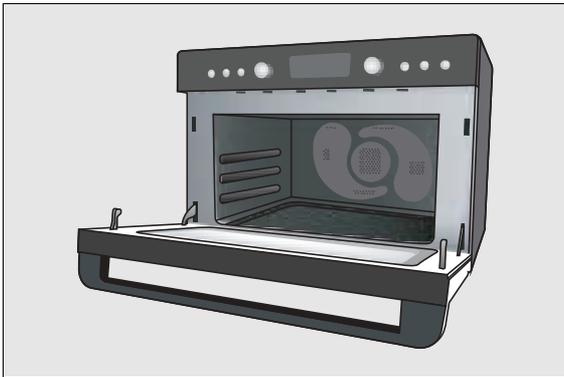
**Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.**

- 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.



# 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. Essayez 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 ci-dessous 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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
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 œufs peuvent-ils parfois éclater?**

R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des œufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur accumulée dans la membrane du jaune. Pour éviter ceci, percez simplement le jaune d'œuf à l'aide d'un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'œufs 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'emmagasine 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 micro-ondes?**

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	1450 W
	Puissance de sortie	800 W (IEC 705)
	Fréquence	2,450 MHz
Puissance absorbée du grill		1250 W
Puissance absorbée de la convection		2650 W
Puissance absorbée du mode de chauffage combiné		2750 W
Puissance absorbée maximale		2900 W
Dimensions Extérieures (L X P X L)		524 X 477 X 375 mm
Dimensions de la Cavité (L X P X L)		400 X 365 X 233 mm
Poids Net		Approx. 27Kg
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.

# INSTRUCTIONS DE CUISSON

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.

Pour que des aliments cuisent dans un four à micro-ondes, elles doivent pouvoir pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il faut par conséquent choisir vos ustensiles avec grand soin. Si l'ustensile porte l'inscription transparent aux micro-ondes, il n'y a pas de problème.

Le tableau suivant est une liste d'ustensiles variés et il indique si et comment ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Ustensile	Sûr	Comments
<b>Papier aluminium</b>	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour protéger certaines zones d'une surcuisson. Une formation d'arc peut se produire si l'aluminium est trop près des parois du four ou s'il y en a trop.
<b>Plat avec motifs</b>	●	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
<b>Porcelaine et faïence</b>	●	Les plats en porcelaine, poterie, faïence vernie et porcelaine Anglaise tendre sont généralement adaptés au four micro-ondes, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
<b>Plats jetables en polyester</b>	●	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ce type de plat.
<b>Emballage de fast-food</b> • Tasses en polystyrène  • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou décorations métalliques	●  X X	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Cuire trop longtemps peut faire fondre le polystyrène. Inflammable. Formation d'arc possible.
<b>Objet en verre</b> • Vaisselle de table adaptée pour le four  • Objets en verre fin  • Pots en verre	●  ●  ●	Peuvent être utilisés, à moins d'être ornés d'une décoration métallique. Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des boissons. Les verres fins peuvent casser ou se craqueler s'ils sont chauffés trop rapidement. Retirez le couvercle. Seulement pour réchauffer.
<b>Métal</b> • Plats • Fermoirs de sacs congélation	X X	Peuvent causer une formation d'arc ou un incendie.
<b>Papier</b> • Assiettes, tasses, serviettes et essuie-tout • Papier recyclé	●  X	Pour les cuissons courtes et le réchauffage. Et également pour absorber l'excès d'humidité. Formation d'arc possible.
<b>Plastique</b> • Récipients  • Film étirable  • Sacs congélation	●  ●  ▲	En particulier si c'est du thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques sont susceptibles de se déformer ou se décolorer à haute température. Ne pas utiliser de plastique mélaminé. Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher la nourriture. Faites attention lorsque vous retirez le film, il y aura de la vapeur. Uniquement si c'est un sachet-cuisson ou un film adapté au four à micro-ondes. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, piquer avec une fourchette.
<b>Papier ingraissable</b>	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les éclaboussures.

● : Usage recommandé

▲ : Usage limité

X : Non recommandé

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

L'usage de tout appareil électrique implique certaines précautions de base pour la sécurité, notamment:

**ATTENTION** - Pour réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, d'exposition aux micro-ondes ou autres dommages corporels:

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez les "conseils de sécurité pour éviter toute exposition aux micro-ondes" figurant en page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que si votre installation électrique est appropriée.
4. Installez et placez cet appareil dans un lieu conforme aux instructions d'installation ci-jointes.
5. Certains produits, tels que les œufs et les récipients clos (ex: bocal de verre fermé) risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, décrit dans ce manuel.
7. Comme pour tout appareil il doit être régulièrement contrôlé, s'il est utilisé par des enfants.
8. Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou la prise sont abîmés, s'il ne fonctionne pas normalement ou à la suite d'un endommagement ou d'une chute.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par le personnel de dépannage compétent. Contactez le service de dépannage le plus proche pour toute révision, réparation ou réglage.
10. Aucune ouverture de l'appareil ne doit être couverte ou bloquée.
11. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
12. Ne placez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
13. Eloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
14. Ne laissez pas traîner le câble au-dessus d'une table ou la prise dans l'eau.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui sont en contact lorsque l'appareil est fermé, n'utilisez que des détergents doux et non abrasifs et appliquez-les à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
16. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:
  - a) Ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps. Surveillez soigneusement l'appareil si vous avez utilisé du papier, du plastique ou tout autre matière combustible pour faciliter la cuisson.
  - b) Retirez les attaches contenant du métal lorsque vous placez un sac de plastique dans le four.
  - c) Si les éléments placés dans le four s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez-le ou coupez le courant à l'interrupteur général.
17. N'utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques corrosifs (notamment les sulfures et les chlorures). Les vapeurs de ces produits chimiques corrosifs risquent d'endommager les contacts et les ressorts des interrupteurs de sécurité, les mettant hors service.
18. Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures. Il est préférable de ne pas laisser la tétine sur le biberon pendant le réchauffage afin d'éviter les risques de projection de liquide brûlant.
19. Si de la fumée s'échappe en quantité du four micro-ondes, indiquant que son contenu a pris feu, laissez la porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez-le.
20. Si vous cuisez des aliments facilement brûlables (ex: Pop-corn), vérifiez la cuisson périodiquement pour prévenir les risques.
21. Attention aux jaillissements éventuels de liquides en ébullition lors de l'ouverture de la porte.



**DAEWOO ELECTRONICS S. A.**

277, rue de la Belle Etoile BP 50068  
95947 Roissy CDG Cedex

Tel. : 01.41.59.92.00 Fax : 01.41.59.92.01