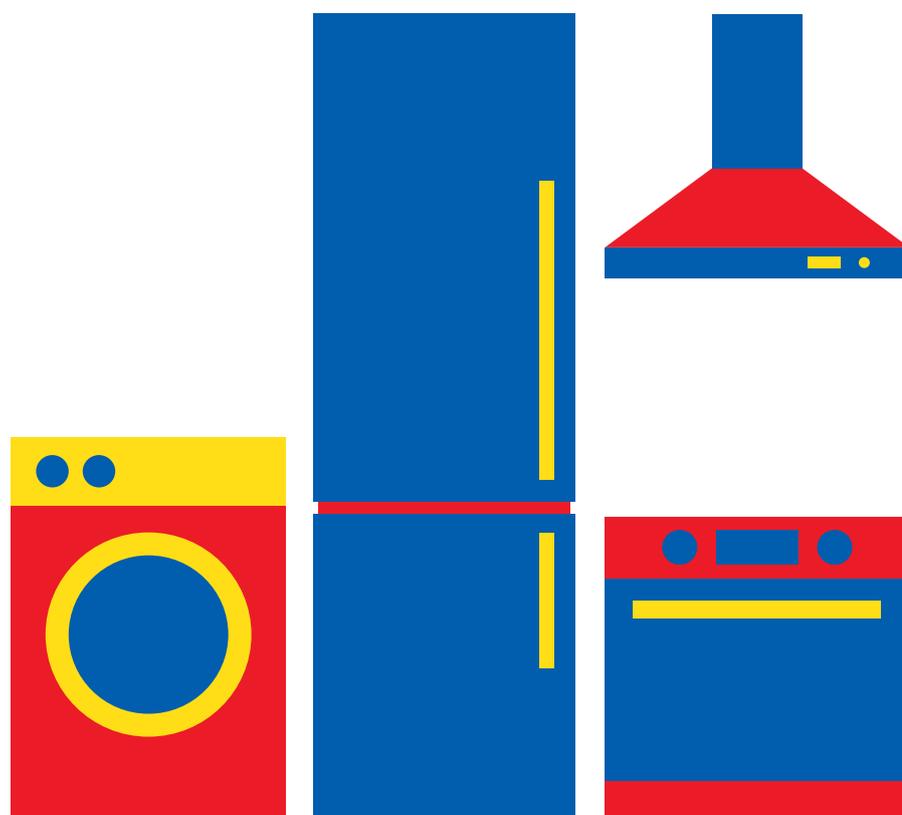


# KALORIK

## Four à poser

### TKG MW 2500 DG R

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

## **(FR) MODE D'EMPLOI**

### **SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

Tension nominale	230V~ 50Hz
Puissance micro-ondes	1400W
Gril	1000W
Puissance micro-ondes restituée	900W
Fréquence des ondes:	2450Mhz

### **Dimensions en cm**

Appareil	48,5 x 42,2 x 28,0
Volume intérieur du four	25 litres
Plateau tournant:	Ø 27 cm
Poids net:	11,8 kg

### **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE**

**Les instructions de sécurité présentes dans votre notice sont importantes et doivent être lues avec la plus grande attention. Conservez ensuite votre notice pour de futures utilisations.**

**Important:** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus.*

*Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil.*

*Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Conservez cet appareil et son fil électrique hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.*

*Les surfaces accessibles (corps extérieur) peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.*

*Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.*

AVERTISSEMENT: Pour éviter les risques de brûlures, de décharges électriques, de feu, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes, nous vous conseillons de suivre les indications suivantes:

1. N'utilisez le four que pour un usage domestique comme indiqué dans ce mode d'emploi. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas de produits chimiques dans cet appareil. Cet appareil est conçu pour cuire des aliments et n'est pas approprié pour un usage industriel ou en laboratoire.
2. Ne faites pas fonctionner votre micro-ondes à vide. Sinon il pourrait s'endommager.
3. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte. Cela peut causer une exposition à l'énergie micro-ondes et représente un danger potentiel.
4. Ne placez pas d'objet entre la porte et la face de l'appareil et veillez à ce qu'aucune saleté ou résidu d'essuie-tout ne pénètre dans les joints de la porte.
5. **MISE EN GARDE:**  N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme correctement et que les parties suivantes ne soient pas endommagées:
  - a. Porte (pliée)
  - b. Charnières et fermetures (cassées ou dévissées)
  - c. Joints de la porte
  - d. Vitres de la porte (intérieure et extérieure).Votre four ne pourra pas être utilisé de nouveau s'il est endommagé sans avoir été remis en état par un service qualifié compétent (\*).
6. Lors de la cuisson d'aliments, si de la vapeur s'insinue entre les vitres intérieure et extérieure de la porte du four, éteignez-le aussitôt, débranchez-le et faites appel au service après vente le plus proche de votre domicile car vous risqueriez une exposition à l'énergie micro-ondes.
7. **MISE EN GARDE:**  Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne qualifiée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Si l'appareil ou le câble est endommagé, ne l'utilisez pas. Pour toute intervention, adressez-vous à un service qualifié compétent (\*).
8. Ne cherchez pas à démonter les pièces de l'appareil, comme pieds, joints, vis etc.
9. Pour éliminer le risque de feu dans la cavité du four:
  - a. Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps. Lorsque les aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique, en papier ou autre matière inflammable, surveillez le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.
  - b. Enlevez les agrafes de fermeture en métal de sacs avant de les mettre au micro-ondes.
  - c. **Au cas où les matériaux dans le micro-ondes s'enflamment ou que de la fumée apparaît, laissez la porte fermée et arrêtez ou débranchez l'appareil pour étouffer les flammes éventuelles.**
  - d. N'utilisez le four que pour la cuisson d'aliments; ne l'utilisez pas pour sécher des vêtements, pour stériliser des objets ou des aliments, pour ranger des objets, etc... Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans le four quand il n'est pas en fonctionnement.
10. **IMPORTANT: USTENSILES IMPROPRES A L'USAGE DANS UN FOUR A MICRO-ONDES.**

Toujours vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.

  - N'utilisez pas d'ustensiles pourvus de poignées en métal.
  - N'utilisez pas d'objets à ornements métalliques.
  - N'utilisez pas d'agrafes métalliques couvertes de papier.

- N'utilisez pas de plats en mélamine; ils contiennent une matière qui absorbe l'énergie micro-ondes. Les plats pourraient se casser ou se carboniser et la vitesse de la cuisson serait ralentie.
  - L'utilisation de thermomètres conventionnels est interdite, utilisez des thermomètres appropriés à la cuisson micro-ondes.
  - Si vous avez un doute, renseignez-vous auprès du fournisseur de l'ustensile pour connaître sa compatibilité avec un four à micro-ondes.
11. Ne préparez pas d'aliments dans des récipients à ouverture étroite parce qu'ils pourraient éclater dans un four à micro-ondes.
  12. **MISE EN GARDE:**  Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être placés dans des récipients hermétiquement clos (par exemple des pots en verre ou plastique avec couvercle ou biberons à tétines) car ils pourraient éclater dans le four.
  13. Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.  
**Attention! Surface chaude! Risque de brûlures!**
  14. Ne mettez pas d'œufs en coquille et d'œufs durs entiers car ils risqueraient également d'exploser dans le micro-ondes.
  15. Chauffer des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions spéciales doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
  16. **ATTENTION: Ne faites pas frire les aliments dans le micro-ondes. L'huile chaude pourrait endommager l'intérieur du four et les ustensiles de cuisine, et pourrait causer des brûlures. Ne chauffez pas d'aliments gras dans le micro-ondes car le feu pourrait se déclarer.**
  17. Avant de préparer des aliments entourés d'une membrane, comme par exemple des pommes de terre, il faut percer la membrane plusieurs fois à l'aide d'une fourchette sinon ils risquent d'éclater.
  18. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et ensuite la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures. Procédez de la même façon pour la plupart des aliments plus ou moins liquides afin de bien répartir la chaleur et ainsi d'homogénéiser la température de la préparation.
  19. Important: votre micro-ondes chauffe seulement le contenu du récipient et pas le récipient lui-même. Pourtant les aliments ou le liquide chauffent ce récipient et produisent de la vapeur chaude : soyez donc prudent en manipulant ce récipient ou en enlevant son couvercle.
  20. Pendant l'utilisation du four, il faut que le plateau en verre, l'anneau de glissement et l'axe d'entraînement soient en place dans la cavité du four.
  21. Veillez à ce que les orifices des récipients ou couvercles spécifiques micro-ondes ne soient ni couverts ni bouchés pour éviter un éclatement.
  22. Ne mettez pas les aliments directement sur le plateau en verre; mettez-les sur/dans un ustensile de cuisine approprié avant de les introduire dans le four.
  23. Les aliments contenant un mélange de matières grasses et d'eau (par exemple les consommés) doivent être laissés pendant 30 à 60 secondes dans le four éteint pour permettre au mélange de se déposer et pour éviter le bouillonnement quand une cuillerée ou un bouillon-cube sont mis dans le consommé.
  24. Il est nécessaire de nettoyer régulièrement la cavité de votre four et d'enlever tout dépôt alimentaire. Des dépôts sur les éléments chauffants des fours combinés entraîneront la formation de fumées et d'odeurs désagréables.

(\*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

## INSTALLATION

1. Vérifiez si tous les matériaux d'emballage ont été enlevés de l'intérieur du four.
2. Inspectez le four après le déballage pour contrôler s'il n'a pas de dégâts. Si la porte de votre four est endommagée, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne ou un service qualifié.
3. Le poids de l'appareil est de +/- 11,8 kg; assurez-vous qu'il soit posé sur une surface pouvant supporter ce poids.
4. Installez l'appareil à l'écart de températures élevées et de vapeur.
5. N'obtenez pas les ouïes d'aération situées sur la face supérieure de l'appareil.
6. Pour assurer l'aération correcte de l'appareil, assurez-vous qu'il y ait un intervalle d'au moins 10 cm des deux côtés et d'au moins 30 cm au-dessus de la surface supérieure. A l'arrière, une butée garantit l'intervalle minimum autorisé.
7. La prise de courant sur laquelle vous branchez votre appareil doit toujours rester accessible afin de pouvoir la débrancher en cas de problème.
8. N'utilisez pas le four à l'extérieur.

## CONNEXION ELECTRIQUE

Évitez d'utiliser des prolongateurs ou assurez-vous qu'ils sont adaptés à la puissance de votre appareil. La longueur du fil est de 85 cm; il faut donc que l'appareil soit installé à proximité d'une prise de courant.

Il doit toujours être possible d'atteindre la prise de courant sans problème, afin que la fiche puisse être débranchée vite en cas de nécessité.

Branchez l'appareil dans une prise de courant CA de 230 volt (50 Hz). Sinon la garantie expire immédiatement.

Quand l'appareil est branché, tous les éléments sur l'écran clignoteront 3 fois et alors uniquement ":" clignotera.

## Mesures antiparasites

Les fours à micro-ondes peuvent causer des perturbations des émissions de radio, télé ou d'appareils électroniques. Les perturbations peuvent être éliminées ou réduites comme suit:

1. Nettoyez la porte et la surface des joints de fermeture du four.
2. Mettez la radio, le téléviseur, etc. aussi loin que possible du four.
3. Branchez votre micro-ondes sur une prise ne se trouvant pas sur le même circuit que l'appareil perturbé.
4. Utilisez une antenne correctement installée pour assurer un fort signal de réception, de télé, etc.

## CUISINER AU FOUR À MICRO-ONDES

1. Mettez les aliments sur une assiette ou autre récipient résistant aux micro-ondes en veillant à ce que les aliments les plus épais se trouvent vers l'extérieur du récipient.
2. Vérifiez le temps de cuisson. Choisissez toujours le temps de cuisson le plus court indiqué sur l'emballage des aliments et rajoutez le temps de cuisson nécessaire ultérieurement. Des aliments trop cuits ont tendance à fumer et à s'enflammer.
3. Couvrez les aliments pendant la cuisson. Cela empêche les éclaboussures et aide les aliments à cuire de façon uniforme.
4. Retournez les aliments une fois pendant la cuisson pour accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Les aliments plus importants tels que des rôtis doivent être retournés au moins une fois.

5. Il est conseillé de retourner les aliments tels que des boulettes de haut en bas et de les déplacer du centre vers l'extérieur du récipient pendant la cuisson.

#### GUIDE DES USTENSILES

1. L'idéal est d'utiliser des ustensiles spécialement conçus pour le four à micro-ondes. Ils permettent à l'énergie micro-ondes de pénétrer à l'intérieur des récipients et de chauffer les aliments.
2. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer à travers le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser de récipients en métal dans un four à micro-ondes.
3. N'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils contiennent des petites particules de métal qui pourraient créer des étincelles, voire s'enflammer.
4. Il est conseillé d'utiliser des récipients ovales/ronds plutôt que des récipients carrés/rectangulaires étant donné que les aliments se trouvant dans les coins ont tendance à brûler.

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles appropriés.

Ustensiles	Micro-ondes	Gril	Combiné	Combiné gril à quartz – air chaud
Verre réfractaire	Oui	Non	Non	Non
Verre normal	Non	Non	Non	Non
Céramique réfractaire	Oui	Non	Non	Non
Récipient en plastique résistant au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Plaque métallique	Non	Oui	Oui	Oui
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Oui
(Récipients en) papier aluminium	Non	Oui	Non	Non

#### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Les résidus de fabrication ainsi que l'huile peuvent provoquer une légère odeur ou de la fumée lors du premier usage. Ceci est normal et n'a pas d'influence sur le fonctionnement de votre appareil. Cette odeur disparaîtra après quelques utilisations pour autant que vous laissiez la porte ouverte après utilisation afin d'obtenir une ventilation adéquate. Afin d'éliminer ces résidus de fabrication, nous vous recommandons de faire fonctionner le four en mode gril sans y placer de nourriture.

1. Appuyez six fois sur la touche micro-ondes/gril/cuisson combinée. Comme ça vous choisissez la position gril.
2. "G" apparaît à l'écran. Avec le bouton rotatif, réglez un temps de cuisson de 5 minutes et appuyez sur la touche de démarrage.
3. Après 5 minutes la "programmation" est terminée, l'écran affichera "End". Terminez le programme avec la touche arrêter/annuler, sinon un signal sonore retentira chaque minute.
4. Attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi complètement.
5. Débranchez la fiche de la prise de courant et nettoyez encore une fois l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez soigneusement.

**Attention:** ne faites pas fonctionner le four à vide en mode micro-ondes ou combiné.

### **Monter les accessoires**

Quand le four à micro-ondes a été chauffé une fois à vide comme décrit ci-dessus, il ne peut plus être mis en marche sans que l'anneau de glissement et le plateau tournant soient mis en place correctement.

Mettez le plateau tournant (4) au milieu de la cavité sur l'axe d'entraînement (8) de manière que les encoches dans le plateau tournant s'insèrent sur l'axe d'entraînement (8).

### **UTILISATION**

A chaque appui sur une touche, un signal sonore retentit pour confirmer l'appui sur la touche.

#### **Verrouillage des touches**

Le verrouillage des touches empêche que les jeunes enfants ne puissent utiliser l'appareil. L'appareil ne peut pas être utilisé tant que le verrouillage des touches est activé. Appuyez sur la touche arrêter/annuler et maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour activer le verrouillage des touches. Un signal sonore retentit et "OFF" et un symbole de cadenas apparaissent à l'écran. Pour débloquer les touches, appuyez sur la touche arrêter/annuler et maintenez la touche enfoncée à nouveau pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le symbole de verrouillage disparaisse.

#### **Réglage de l'horloge**

Quand le four à micro-ondes est mis en marche pour la première fois ou quand l'alimentation électrique a été coupée, l'écran affichera ":" et l'horloge devra être réglée.

1. Maintenez la touche préprogrammation/heure/décongélation (14) enfoncée pendant 3 secondes. Les heures clignoteront à l'écran.
2. Tournez le bouton rotatif (12) dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter ou diminuer les heures.
3. Appuyez sur la touche préprogrammation/heure/décongélation. Les derniers chiffres, indiquant les minutes, clignoteront.
4. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter ou diminuer les minutes.
5. Appuyez sur la touche préprogrammation/heure/décongélation pour confirmer le réglage.
6. Si vous n'appuyez sur aucun bouton ou ne tournez aucun bouton pendant 2 secondes, le réglage s'arrête automatiquement.

### **OPÉRATION DE L'APPAREIL**

#### **Consignes d'utilisation générales**

Mettez les aliments dans l'appareil et fermez la porte. Choisissez le programme de cuisson comme décrit ci-dessous et mettez l'appareil en marche.

Quand le temps de cuisson est fini, l'appareil s'arrête automatiquement. Le mot "End" apparaît à l'écran et l'appareil émet 3 bips courts. Les bips se répètent chaque minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du four ou appuyiez sur une touche pour terminer la cuisson.

Si l'appareil n'est pas mis en marche dans les 2 minutes après le réglage du programme et du temps de cuisson, un bip s'émet et l'appareil retourne à sa position initiale (indication du temps).

Le temps de cuisson maximal qui peut être réglé pour une cuisson manuelle, pour griller ou pour une cuisson combinée est de 60 minutes. Il est toujours possible d'interrompre la cuisson

en appuyant une fois sur la touche arrêter/annuler (16). Si vous appuyez deux fois sur la touche, le temps de cuisson et le programme choisis sont annulés.  
 Vous pouvez interrompre la cuisson temporairement en ouvrant la porte (par exemple pour tourner la nourriture).  
 Quand la cuisson est interrompue temporairement, l'écran montre le temps de cuisson restant. Pour continuer la préparation, fermez la porte du four à micro-ondes (si elle était ouverte) et appuyez sur la touche start.

**Démarrage rapide**

Le démarrage rapide est mis en marche en position micro-ondes au niveau de puissance maximal et s'arrête automatiquement quand le temps de cuisson réglé est fini.

1. Appuyez une fois sur la touche start pour activer le démarrage rapide pour une minute. Appuyez sur la touche start pour régler le temps de cuisson.
2. Le programme de cuisson démarre automatiquement en position micro-ondes au niveau de puissance maximal lorsque vous appuyez sur la touche pour la première fois.
3. L'écran montre le temps de cuisson restant.

**Cuisson manuelle – choisir la puissance micro-ondes**

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche puissance micro-ondes/gril/combiné (13) pour régler le niveau de puissance micro-ondes désiré. Les niveaux de puissance sont montrés dans la table ci-dessous. Il y a 5 niveaux de puissance micro-ondes, une fonction gril et deux programmes de cuisson combinée.

Nombre d'appuis	Indication sur l'écran	Puissance micro-ondes
1 x	100%	100%
2 x	80%	80%
3 x	60%	60%
4 x	40%	40%
5 x	20%	20%
6 x	G	G
7 x	C1	C1
8 x	C2	C2
9 x	100	100%

2. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran montre le temps de cuisson désiré.
3. Appuyez sur la touche start pour démarrer la cuisson. L'écran montre le temps de cuisson restant.

Si vous appuyez sur la touche micro-ondes/gril/cuisson combinée pendant la cuisson, le niveau de puissance micro-ondes réglé est montré.

#### **Utilisation de la fonction gril**

La cuisson au gril est surtout utile pour les fines tranches de viande, le steak, les hamburgers, les brochettes, les saucisses ou des morceaux de poulet. Il convient aussi pour les sandwiches chauds et les plats au gratin.

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche puissance micro-ondes/gril/combiné (13) jusqu'à ce que "G" apparaisse à l'écran.
2. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur "Start" pour démarrer la cuisson. Le décompte du temps de cuisson réglé commence.

#### **Mode de cuisson combiné**

En mode de cuisson combiné, la fonction micro-ondes et la fonction gril sont combinées. Vous pouvez choisir entre deux programmes combinés.

##### **Combinaison 1**

Dans ce mode, 30% du temps est utilisé pour la cuisson aux micro-ondes et 70% du temps pour griller. Utilisez ce programme pour le poisson, les pommes de terre et les plats au gratin.

1. Appuyez sur la touche puissance micro-ondes/gril/combiné jusqu'à ce que "C.1" apparaisse à l'écran.
2. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur "Start" pour démarrer la cuisson. Le décompte du temps de cuisson réglé commence.

##### **Combinaison 2**

Dans ce mode, 55% du temps est utilisé pour la cuisson aux micro-ondes et 45% du temps pour griller. Utilisez ce programme pour les puddings, les omelettes, les pommes de terre au four et la volaille.

1. Appuyez sur la touche puissance micro-ondes/gril/combiné jusqu'à ce que "C.2" apparaisse à l'écran.
2. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur "Start" pour démarrer la cuisson. Le décompte du temps de cuisson réglé commence.

#### **Cuisson multi-séquence**

Votre four peut être programmé pour 4 séquences de cuisson.

1. Réglez le mode de cuisson et la puissance comme décrit ci-dessus.
2. Réglez le temps de cuisson, mais n'appuyez pas sur le bouton start pour démarrer la cuisson.
3. Répétez les points 1-2 afin de programmer les programmes désirés. Appuyez sur le bouton start pour démarrer la cuisson quand vous avez réglé le dernier programme de cuisson.

### Décongélation automatique

Vous pouvez décongeler des aliments congelés (viande, volaille ou poisson/fruits de mer). Le temps de décongélation et le niveau de puissance se règlent automatiquement dès que vous avez réglé le poids des aliments à décongeler. PAR EXEMPLE: vous voulez décongeler 600 g de crevettes.

1. Mettez les crevettes congelées dans l'appareil.
2. Appuyez trois fois sur la touche préprogrammation/heure/décongélation.
3. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que „0.6“ apparaisse à l'écran.
4. Appuyez sur la touche start pour démarrer la décongélation.

Pendant le processus de décongélation l'appareil vous signale que la nourriture doit être retournée.

Programme de décongélation	Aliments	Intervalle
d1	Viande	0,1 - 2,0 kg
d2	Volaille	0,2 - 3,0 kg
d3	Fruits de mer	0,1 - 0,9 kg

### Programme de cuisson automatique

L'appareil a 12 programmes de cuisson automatique pour plusieurs types d'aliments (ci-dessous vous trouverez un tableau synoptique des réglages possibles).

1. Tournez le bouton rotatif graduellement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Alors tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le numéro du programme de cuisson automatique désiré apparaisse à l'écran. Appuyez une fois sur le bouton pour sélectionner le programme de cuisson automatique.
2. Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le poids désiré ou la quantité désirée apparaisse à l'écran. Les réglages possibles sont différents pour les programmes de cuisson automatique individuels. En mode de cuisson automatique il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Ces valeurs se règlent automatiquement selon le type de nourriture et le poids.
3. Appuyez sur la touche start pour démarrer la cuisson automatique.

Code	Programme	Réglages
A1	Pop-corn	85 - 100 g
A2	Pommes de terre	0,45 - 0,65 kg
A3	Légumes	0,1 - 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 kg

Code	Programme	Réglages
A4	Viande*	0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 0,6 - 0,7 kg
A5	Poisson*	0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 0,6 - 0,7 kg
A6	Volaille*	0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 - 0,6 - 0,7 kg
A7	Lasagne	0,2 - 0,4 - 0,6 - 0,8 - 1,0 kg
A8	Lait/café	250 - 500 ml
A9	Riz	0,1 - 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 kg
A10	Spaghettis**	0,1 - 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 kg
A11	Pain	0,1 - 0,2 - 0,3 - 0,4 - 0,5 kg
A12	Pizza	1 - 2 pièces

\* = Doit être tourné quand un bip retentit.

\*\* = Ajoutez de l'eau chaude avant la cuisson.

#### Préprogrammation de l'appareil

Avec ce réglage, vous pouvez laisser fonctionner l'appareil durant un temps prédéfini pour chauffer un plat. Assurez-vous d'abord que l'horloge a été réglée correctement.

1. Mettez les aliments dans le four à micro-ondes.
2. Choisissez le mode de cuisson désiré et la puissance désirée comme décrit ci-dessus.
3. Réglez la durée du temps de cuisson.
4. Quand le mode de cuisson, la puissance et la durée ont été réglés, appuyez sur la touche préprogrammation/heure/décongélation pendant 3 secondes.
5. Tournez le bouton rotatif pour régler l'heure à laquelle doit commencer la cuisson. Confirmez le réglage avec la touche préprogrammation/heure/décongélation.
6. Tournez le bouton rotatif pour régler les minutes. Confirmez le réglage avec la touche préprogrammation/heure/décongélation.
7. Un bip sonore retentit et le symbole pour la préprogrammation clignote à l'écran.
8. La cuisson commencera à l'heure préprogrammée.

Quand vous avez réglé la minuterie, vous pouvez vérifier l'heure préprogrammée en appuyant sur la touche préprogrammation/heure/décongélation.

L'heure préprogrammée apparaît pendant 1 seconde à l'écran; puis l'écran montre de nouveau l'heure actuelle.

## CONSEILS POUR LA PREPARATION

Veillez suivre les consignes de base suivantes:

### Temps de cuisson

- Les petites quantités sont cuites plus rapidement que les grandes quantités. Quand vous doublez la quantité, le temps de cuisson est plus que doublé.
- Les légumes coupés et les morceaux de viande ou poisson sont cuits plus vite que les grands morceaux. Pour le goulash, les ragoûts et la viande braisée, la viande doit être coupée en morceaux d'au maximum 2 x 2 cm.
- La densité de la nourriture est aussi importante pour le temps de cuisson. Le plus compacte la nourriture, le plus long le temps de cuisson.
- Les steaks complets ont besoin de plus de temps de cuisson que les ragoûts.
- Un steak a besoin de plus de temps de cuisson qu'un plat avec viande hachée.
- Le plus froids les aliments, le plus long sera le temps de cuisson. Les aliments à température ambiante seront cuits plus vite que les aliments venant du réfrigérateur ou congélateur.
- Pour la préparation de légumes, le temps de cuisson dépend de la fraîcheur. Contrôlez les légumes pendant la cuisson et réduisez ou augmentez le temps de cuisson si nécessaire.
- Le temps de cuisson court dans l'appareil empêche que la nourriture est cuite de trop. Vous pouvez ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Pour la cuisson de poisson ou légumes il faut juste de petites quantités d'eau.

### Micro-ondes

Le choix du niveau de puissance dépend de l'état des aliments à cuire.

Normalement on utilise le niveau de puissance le plus haut.

- Le niveau le plus haut est utilisé entre autres pour chauffer des plats vite et pour bouillir de l'eau.
- Les niveaux les plus bas sont utilisés de préférence pour décongeler et pour préparer des plats contenant du fromage, du lait ou des œufs. (Ne mettez pas d'œufs en coquille car ils risqueraient d'exploser dans le micro-ondes). Les niveaux les plus bas sont également utilisés pour finir la cuisson ou pour maintenir le goût des aliments.

### Conseils généraux

- Si le repas complet est cuit dans l'appareil, il est recommandé de chauffer d'abord les aliments compacts comme par exemple les pommes de terre. Quand ceux-ci sont cuits, ils sont couverts, et puis le reste du repas peut être cuit.
- La plupart des aliments doivent être couverts. En couvrant les aliments bien, la vapeur et l'humidité ne sont pas perdues, ce qui diminue le temps de cuisson. C'est surtout le cas pour les légumes, le poisson, la viande braisée et les ragoûts.
- En couvrant les aliments, la chaleur est aussi distribuée mieux, ce qui rend la préparation plus rapide et donne plus de goût.
- Pour obtenir un résultat optimal, les aliments doivent être rangés correctement, car les micro-ondes sont les plus fortes au milieu du four à micro-ondes. Par exemple pour la préparation de pommes de terre, celles-ci devraient être placées au bord du plateau tournant en verre afin de cuire également.
- Afin de cuire des plats compacts contenant de la viande ou volaille également, il faut retourner les morceaux quelques fois.
- Dans l'appareil on ne peut pas cuire de la pâtisserie pour laquelle de la levure est utilisée.

- Pour la préparation d'aliments avec une peau épaisse comme les pommes de terre, les pommes, les courgettes complètes ou les marrons vous devez percer la peau à l'aide d'une fourchette afin que les aliments n'explorent pas pendant la cuisson.
- Pour un four traditionnel il est important de ne pas ouvrir la porte trop souvent. Ce n'est pas le cas pour cet appareil: ouvrir la porte n'est pas un gaspillage d'énergie. Vous pouvez ouvrir la porte pour vérifier l'état de la nourriture aussi souvent que vous le désirez.

#### **AVANT D'AVERTIR LES SERVICES APRES-VENTE**

Si le four ne fonctionne pas:

Contrôlez si le four a été branché correctement. Si ce n'est pas le cas, débranchez l'appareil, attendez 10 secondes et branchez-le à nouveau.

Contrôlez si les fusibles de votre installation électrique sont intacts; contrôlez au besoin l'interrupteur principal. Si les fusibles et l'interrupteur principal sont intacts, branchez un autre appareil pour contrôler le fonctionnement du réseau.

Contrôlez si la porte du four est fermée correctement. Si la porte n'est pas fermée correctement, le four à micro-ondes ne se mettra pas en marche.

Contrôlez si le verrouillage enfants est activé (le symbole du cadenas apparaît à l'écran). Vous pouvez éteindre le verrouillage enfants en appuyant 3 secondes sur la touche arrêter/annuler. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, contactez un service compétent qualifié.

#### **FAITES APPEL À UN SERVICE QUALIFIÉ EN CAS D'AUTRES PROBLÈMES. N'ESSAYEZ EN AUCUN CAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.**

#### **ENTRETIEN**

Si votre appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

#### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Eteignez le micro-ondes et débranchez-le avant de le nettoyer.
2. Une attention toute particulière doit être apportée à la propreté des surfaces sur lesquelles viennent s'appuyer la porte ainsi que la porte elle-même car elles sont responsables de l'étanchéité de la cavité au micro-ondes. Par conséquent, vérifiez régulièrement leur propreté et retirez toute salissure qui gênerait la fermeture de la porte.
3. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four. Essayez les éclaboussures d'aliments ou de liquides avec un chiffon doux mouillé. Au besoin l'utilisation de détergents doux est permise, mais l'utilisation de détergents forts ou d'abrasifs est à proscrire.
4. Nettoyez le boîtier guideur d'ondes sur le côté droit de la cavité du four à l'aide d'un chiffon humide, essuyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon sec pour retirer les éclaboussures d'aliments et la graisse, qui pourraient surchauffer et provoquer de la fumée ou prendre feu. Ne retirez pas le boîtier guideur d'ondes durant le nettoyage.
5. L'extérieur de l'appareil peut être nettoyé avec un chiffon mouillé. Ne faites pas pénétrer d'eau dans les orifices d'aération.
6. Ne nettoyez pas le panneau de commande à l'eau. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. N'utilisez pas de détergents, ni d'abrasifs, ni d'aérosols pour nettoyer le panneau de commande.
7. Si la buée s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte, vous pouvez l'essuyer avec un chiffon doux. Pendant la cuisson d'aliments liquides la formation de vapeur est normale, la buée n'est aucunement une indication du fonctionnement défectueux de l'appareil.
8. Nous vous conseillons de nettoyer de temps en temps le plateau en verre, lavez-le dans de l'eau savonneuse chaude.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

9. L'anneau de glissement et le sol du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter le bruit excessif. Nettoyez le sol du four à l'aide d'un peu d'eau et d'un détergent doux.
10. Les odeurs peuvent être neutralisées simplement de la manière suivante : prenez un récipient approprié à la cuisson micro-ondes, versez-y une tasse d'eau et ajoutez le jus et la peau d'un citron, faites chauffer pendant 5 minutes. Essuyez le four à fond et séchez-le avec un chiffon doux.
11. Consultez le fournisseur si la lampe d'éclairage du four doit être remplacée.

#### **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.