

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
 서울 중로구 통의동
 6번지 이룸빌딩 4층

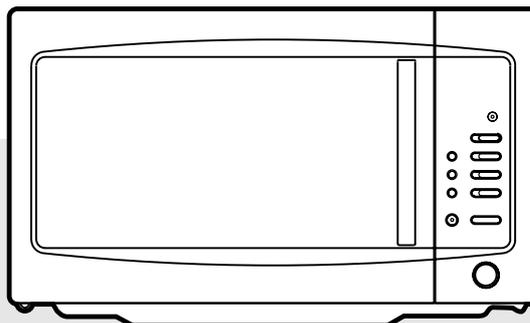
담 당	심송섭과장님		
공장모델	KOC-9A4T7S	브 랜 드	대우
BUYER	DEFR(DESA)	언 어	블어
BUYER모델	KOC-9A4T		
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판		인 쇄	애드컴
규 격			
MEMO 접수: 06.12.14-(총24p)			
06.12.14-1,3,5,6,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,보증서추가-수정(신규15p)			
06.12.15-19,21p수정-(신규2p)			
06.12.18- 6,8,9,10,11,12,13,14,15,16 17p수정			
06.12.19-6,9,10,11,12,13,14,15,16,17p수정			

연락처
VISION 담당 전 지 현
 TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

FOUR À MICRO-ONDES/GRIL À CONVECTION

KOC-9A4T

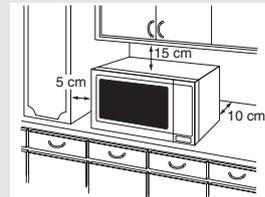
NOTICE
D'UTILISATION



Lisez attentivement cette notice avant
d'utiliser le four.

PRÉCAUTIONS INDISPENSABLES POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) **Ne faites pas fonctionner le four lorsque la porte est ouverte** : vous risquez une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Veillez à ne pas détériorer ni manipuler les mécanismes de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun objet** entre la façade du four et la porte ; ne laissez pas s'accumuler de résidus ni de produit nettoyant sur la surface d'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints sont endommagés, n'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été réparé par un agent qualifié. Les dégradations peuvent concerner : (1) la porte (déformée), (2) les charnières et loquets de sécurité (cassés ou distendus), (3) les joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **AVERTISSEMENT** : les opérations de réparation ou de remplacement, impliquant le retrait de l'un des panneaux protecteurs, doivent être effectuées par du personnel compétent. Toute personne non qualifiée s'exposerait dangereusement aux micro-ondes.
- (e) **AVERTISSEMENT** : ne faites pas chauffer de liquides ni d'aliments placés dans des récipients fermés en raison du risque d'explosion.
- (f) **AVERTISSEMENT** : si vous laissez les enfants utiliser le four sans surveillance, donnez-leur toutes les instructions nécessaires pour une utilisation sans risque et assurez-vous qu'ils comprennent les dangers d'une utilisation incorrecte.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ IL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT REMPLACÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ DU SERVICE APRES-VENTE.

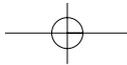
FOUR à MICRO-ONDES ADDITIF AUX CONSIGNES DE SECURITE

Veillez ajouter aux différentes consignes de sécurité, la suivante :

- Si l'on constate l'apparition de fumée, garder la porte du four fermée, mettre hors tension ou déconnecter le four de l'alimentation électrique.

Table des matières

• Installation et mise à la terre	2	Cuisson combinée (micro-ondes + convection + gril supérieur).....	14
• Instructions de sécurité importantes	3	Décongélation selon le poids.....	15
• Utilisation normale	4	Décongélation selon la durée	15
• Ustensiles compatibles avec le four.....	5	Cuisson automatique	16
• Panneau de commande.....	6	Cuisson rapide.....	17
• Accessoires.....	7	Arrêt du four en cours d'utilisation	17
• Avant utilisation.....	8	Message d'erreur.....	17
Réglage de l'horloge.....	8	Arcs électriques	17
Verrouillage et mode Economie d'énergie.....	9	• Directives générales	18
• Utilisation	10	• Entretien du four	19
Cuisson par micro-ondes.....	10	• Avant de nous appeler	20
Cuisson avec gril	11	• Questions et réponses.....	21
Cuisson par convection (avec préchauffage)	12	• Caractéristiques techniques.....	21
Cuisson par convection (traditionnelle).....	13		



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Mode de vérification de votre micro-ondes après l'avoir déballé.

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et examinez le four pour vérifier qu'il ne présente aucun défaut tel que des bosses, la porte abîmée, fêlée ou accrochée. Ne retirez pas le film qui recouvre l'intérieur de la porte. Avertissez immédiatement le distributeur de tout défaut. N'installez pas le four s'il est endommagé.

Emplacement de votre four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.
3. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être retiré avant sa première utilisation.
4. Laissez de l'espace derrière, sur les côtés et sur le dessus du four. Tous les orifices d'aération devront être libres. Si toutes les aérations sont bouchées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement s'abîmer.
5. Tenez-le éloigné des radios et des TV. La présence d'une télévision à proximité peut entraîner des interférences radio.
6. Placez-le à distance des appareils de chauffage et des robinets d'eau. 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.
7. La hauteur minimale d'espace libre laissé au-dessus de la partie supérieure du four doit être d'au moins 170 mm.

Avant son utilisation (si votre four comporte un élément de grill)

Afin de protéger votre four pendant son transport et son stockage, l'élément du grill est recouvert d'une couche protectrice. Pour retirer cette couche de protection, l'élément du grill doit être chauffé pendant 5 minutes. Cette opération produit une odeur désagréable étant donné que la couche protectrice en question disparaît de l'élément.

Pour retirer la couche protectrice, réalisez l'opération suivante:

1. Placez un bol allant au four et résistant aux micro-ondes, contenant 200 cm³ d'eau ou plus, dans le four.
2. Appuyez sur la touche Convection.
3. Réglez la durée sur 5 minutes.
4. Appuyez sur la touche Start.
5. Une fois les 5 minutes passées, un signal sonore se fait entendre.

Note :

La couche protectrice a été retirée et le four est alors prêt. Rappelez-vous que votre four a maintenant atteint une température élevée.

6. Ouvrez la porte du four et retirez le bol d'eau (utilisez des gants pour cela).

VERROUILLAGE ENFANT

Pour éviter qu'un enfant fasse fonctionner le four, activez la touche de verrouillage enfant.

- 1 Appuyez sur la touche Stop/Clear pendant 3 secondes. Le verrouillage des témoins est indiqué et aucun bouton ne fonctionne.
- 2 Appuyez de nouveau sur la touche Stop/Clear pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage enfant.

- **AVERTISSEMENT:** Ne laissez des enfants utiliser le four 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.

Branchement électrique

ATTENTION – CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

REPORTEZ-VOUS À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE POUR CONNAÎTRE LA TENSION ET VÉRIFIEZ QUE LA TENSION DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DISPONIBLE CHEZ VOUS.

Le câble secteur flexible doit être correctement branché, comme ci-dessous, à une prise trois broches d'une capacité égale ou supérieure à 13 A. Vous devez utiliser une prise trois broches portant la mention BS 1363 et associée à un fusible de 13 A indiquant BS 1362.

Nous vous recommandons d'utiliser des prises et des prises murales de bonne qualité qui peuvent être débranchées lorsque l'appareil n'est pas en marche.

IMPORTANT- Les fils du câble secteur reliés à cet appareil suivent le code couleurs suivant.

VERT ET JAUNE-TERRE

BLEU-NEUTRE

MARRON-PHASE

Étant donné que les couleurs des fils du câble secteur de cet appareil peuvent ne pas correspondre au code couleur identifiant les terminaux dans vos prises, procédez de la façon suivante:

Source d'alimentation

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four nécessite un courant d'environ 15 ampères, 230V 50Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 1.04 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.

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, ou VERTE.

Le fil BLEU doit être branché au terminal qui porte la lettre " N " ou la couleur NOIRE ou BLEUE. Le fil MARRON doit être branché au terminal qui porte la lettre " L " ou la couleur ROUGE ou MARRON. Si les terminaux à l'intérieur de la prise ne portent aucune indication ou si vous n'êtes pas sûr des branchements à réaliser, demandez conseil à un électricien qualifié.

Si le branchement électrique n'est pas correctement réalisé, vous endommagerez le four à micro-ondes et vous pourrez vous blesser. Le fabricant et le distributeur n'en seraient pas tenu responsables si cela arrivait.

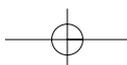
S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée. S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée.

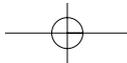
La prise moulée ne peut pas être utilisée sur d'autres appareils électriques. Retirez donc le fusible puis jetez-le immédiatement en suivant les normes de sécurité pour éviter tout accident grave qui pourrait se produire s'il était introduit dans une prise murale.

Si le câble secteur doit être remplacé, il est primordial que cela soit fait par un électricien qualifié qui le remplacera uniquement par un cordon flexible fourni par le fabricant.

Valable uniquement si la prise moulée est mise en place.

Une fois un fusible remplacé dans la prise, le cache du fusible doit être remis en place. Si le cache du fusible est perdu, il faut se procurer un nouveau cache. La couleur du cache adapté du fusible de rechange coïncide avec celle située à la base de la prise ou avec la couleur qui est inscrite à la base ou à un autre endroit de la prise. Indiquez toujours cette couleur lorsque vous commandez un cache de fusible de rechange. Seuls des fusibles de rechange de 13 A, agréés par l'ASTA pour BS 1362 doivent être insérés





INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ESSENTIELLES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base concernant la sécurité doivent être suivies, y compris :

ATTENTION- Pour réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures corporelles ou d'exposition excessive à des micro-ondes

1. Lisez la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les « PRECAUTIONS POUR EVITER TOUTE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE » spécifiques de la page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement à une prise murale correctement mis à la terre. Consultez «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE» spécifiques de la page
4. Installez ou placez cet appareil en suivant les instructions d'installation fournies.
5. Certains objets comme les œufs entiers et les récipients hermétiquement fermés comme, par exemple des récipients en verre fermés, peuvent exploser et ne doivent donc pas être chauffés dans ce four.
6. Cet appareil ne doit être utilisé que pour les utilisations prévues par ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil Ce type de four est spécifiquement conçu pour faire chauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme avec tous les appareils électriques, une surveillance spécifique est nécessaire lorsque des enfants l'utilisent.
8. Ne faites pas fonctionner cet appareil si son cordon ou sa prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. Cet appareil électrique ne doit être réparé que par du personnel de réparation qualifié. Contactez l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou réglé.
10. Ne couvrez ni ne bouchez aucune ouverture de cet appareil.
11. Ne stockez pas cet appareil en plein air. N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans une cave humide ou proche d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. N'immergez pas le cordon ou la prise dans de l'eau.
13. Maintenez le cordon éloigné de toutes surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre d'un rebord de table ou de comptoir.
15. Soit : a) Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact quand vous fermez la porte, appliquez un savon doux non abrasif ou un détergent avec une éponge ou un chiffon doux, ou
b) Si des instructions de nettoyage séparées sont fournies, consultez les instructions de nettoyage des surfaces de la porte.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
 - a) Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont introduits dans le four pendant la cuisson d'aliments.
 - b) Otez les rubans métalliques de fermeture des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - c) Si des éléments placés dans le four venaient à prendre feu, maintenez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau des fusibles ou du disjoncteur.
 - d) N'utilisez pas la cavité comme zone de stockage. Ne laissez pas de papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
17. N'utilisez pas cet appareil pour faire chauffer des produits chimiques corrosifs (par exemple, des sulfures et des chlorures). Les vapeurs émanant de ces produits corrosifs peuvent éroder les contacts et les ressorts des interrupteurs du dispositif de sécurité et les rendre inactifs.
18. 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.
19. 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.
20. 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 DÉBOREMENT 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:
 - 1) Ne surchauffez pas le liquide.
 - 2) Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage
 - 3) Évitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
 - 4) Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
 - 5) Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.
21. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être étalé ou remué et sa température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter des brûlures.
22. L'appareil doit être placé de telle sorte que la prise soit facile d'accès.

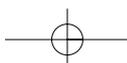
AVERTISSEMENT

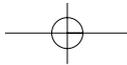
Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud, il y lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four .

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'éteindre 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) 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.
- 21) 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.
- 22) 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.
- 23) 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;
- 24) 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.
- 25) 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.
- 26) Pendant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.



POUR ÉVITER LES EXPLOSIONS ET ÉBULLITIONS SOUDAINES

AVERTISSEMENT

Lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple, de la soupe, des sauces ou des boissons au four à micro-ondes, une surchauffe du liquide au-delà du point d'ébullition peut se produire sans apparition de bulles. Il peut en résulter une ébullition soudaine du liquide brûlant.

Pour éviter cela, respectez quelques précautions.

- N'utilisez pas de récipients droits à goulot étroit.
- Ne chauffez pas trop le produit.
- Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, puis à nouveau à la moitié de la durée sélectionnée.
- Après le réchauffage, laissez le liquide dans le four un moment, remuez-le avec précaution, puis vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter les brûlures (particulièrement lorsque vous faites réchauffer un biberon ou un petit pot pour bébé).

1. Œufs

Ne faites jamais cuire d'œufs avec leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de l'œuf durant la cuisson, jusqu'à explosion de la coquille.

Pour faire cuire ou réchauffer des œufs entiers (dont le blanc et le jaune n'ont pas été mélangés), percez toujours le jaune pour qu'il n'éclate pas. Découpez en tranches les œufs durs cuits avec leur coquille avant de les réchauffer au four à micro-ondes.

2. Percage

Percez systématiquement les aliments qui présentent une membrane ou une peau : pommes de terre, tomates, pommes, saucisses, etc. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur de la peau, jusqu'à éclatement.

3. Couvertures

Retirez toujours le couvercle des pots et récipients alimentaires avant de faire cuire leur contenu au four à micro-ondes. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur et de provoquer une explosion, même après la fin de la cuisson.

USTENSILES COMPATIBLES AVEC 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	Cuisson avec grill et convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (normal)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (normal)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Récipients en papier d'aluminium/papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Boîtes de cuisson métalliques	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (ustensiles de cuisine, etc.)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

- Sans partie ni attache métallique.
- Certains plastiques sont uniquement résistants jusqu'à une température limite. Vérifiez ce point.
- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir des parties délicates (à protéger d'une trop forte cuisson).
- Les boîtes métalliques peuvent être utilisées avec la méthode de cuisson combinée, toutefois, si elles sont profondes, l'efficacité des micro-ondes sera considérablement réduite car le métal leur fait écran.

Les ustensiles en porcelaine ou en céramique conviennent parfaitement au four à micro-ondes. La plupart des verres sont également adaptés. Évitez le cristal au plomb qui risque de se fendre. Vous pouvez utiliser des ustensiles en plastique ou en papier, à condition qu'ils supportent la température des aliments chauffés. Pour la cuisson, choisissez des plastiques supportant une température de 120° C, par exemple, du polypropylène ou du polyamide. Certains plastiques, notamment les mélamines, sont chauffés par les micro-ondes et endommagés. Pour savoir si un récipient peut être utilisé dans votre four à micro-ondes, il existe un test simple : placez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau est nécessaire pour que le four ne fonctionne pas à vide ou avec un récipient vide uniquement. Mettez le four en route à pleine puissance durant une minute. Un récipient adapté doit être tiède après cette opération.

N'utilisez pas de récipient métallique, par exemple casserole ou poêle à frire, dans le four à micro-ondes. N'utilisez pas non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées car si ces décorations contiennent du métal (par exemple de l'or), elles seront endommagées. Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium, mais uniquement pour protéger des zones qui risquent de trop cuire (ailes de poulet, extrémités des pattes, queue de poisson, etc.). Veillez à ce que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four pour ne pas endommager l'appareil.



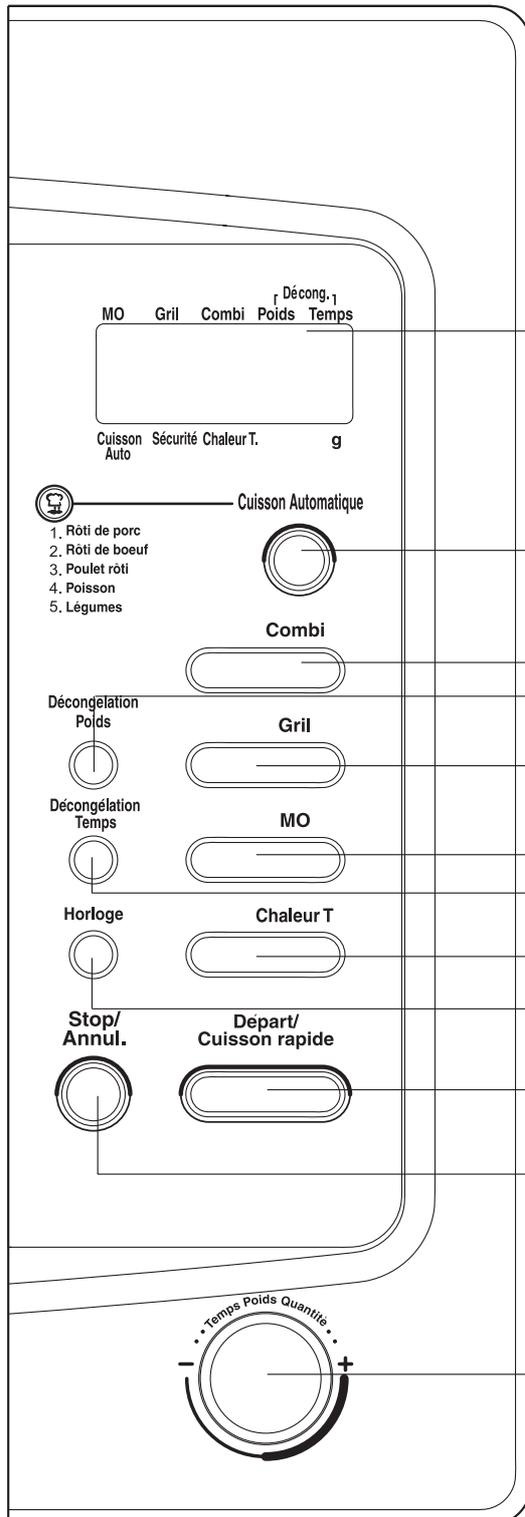
Fonction micro-ondes uniquement

Les ustensiles et les récipients alimentaires utilisables dans un four à micro-ondes doivent être constitués d'un matériau perméable à celles-ci. En général, vous pouvez utiliser des ustensiles et récipients en (papier), plastique, verre ou céramique. Évitez les récipients en métal qui réfléchissent les micro-ondes et ralentissent la cuisson. Outre la matière, la forme du récipient influe sur la cuisson. Les plats ovales et ronds garantissent une cuisson homogène. Dans les plats carrés ou rectangulaires, les parties situées dans les angles risquent d'être trop cuites car ces points absorbent davantage d'énergie. Ce sont les plats peu profonds qui offrent les résultats les plus homogènes.

Attention:

- Un certain nombre d'accessoires sont vendus dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez toujours qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ces aliments, le récipient ou le couvercle n'entrent pas en contact avec les parois du four en raison du risque de décoloration.

PANNEAU DE COMMANDE



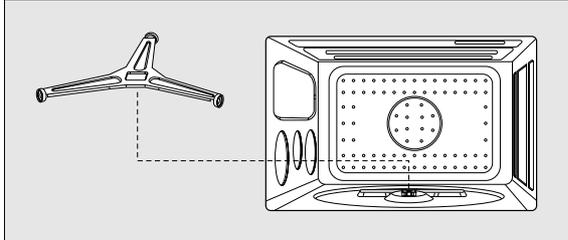
- ① **Affichage** : Le temps de cuisson, le niveau de puissance, les indicateurs et l'heure sont indiqués.
MO : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode CUISSON AUX MICRO-ONDES.
Grill : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode GRILL.
Combi : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode cuisson COMBI.
Décong. Poids : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode DECONGELATION SELON LE POIDS.
Temps : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode DUREE DE DECONGELATION.
Cuisson Auto : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode CUISSON AUTOMATIQUE.
Sécurité : Lorsque ce témoin clignote, le four est en VERROUILLAGE ENFANT.
Chaleur T : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode Chaleur T.
g : Lorsque ce témoin clignote, le four fonctionne en mode entrée par poids.
- ② **Cuisson Automatique** : Permet de cuisiner ou de réchauffer.
- ③ **Combi** : Permet de sélectionner le mode combiné.
- ④ **Décongélation Poids** : Permet de décongeler les aliments.
- ⑤ **Gril** : Permet de sélectionner le mode grill.
- ⑥ **MO** : Permet de régler le niveau de puissance du micro-ondes.
- ⑦ **Décongélation Temps** : Permet de décongeler les aliments.
- ⑧ **Chaleur T** : Permet de sélectionner la Chaleur T et la température choisie.
- ⑨ **Horloge** : Permet de régler l'horloge.
- ⑩ **Départ /Cuisson rapide** : Appuyez dessus pour débiter un programme, également pour un départ rapide (chaque pression ajoute 30 secondes de cuisson aux micro-ondes).
- ⑪ **STOP/Annul** : Permet d'arrêter le four ou d'effacer les données de cuisson.
- ⑫ **Temps Poids Quantité** : Permet de régler l'heure, le poids et la quantité.

Accessoires

Ce four est vendu avec plusieurs accessoires que vous pouvez utiliser de différentes manières pour simplifier la cuisson.

■ Support rotatif

Ce support s'adapte sur l'axe situé au centre de la surface inférieure du four. Laissez-le dans le four pour toutes les opérations de cuisson et retirez-le uniquement pour le nettoyer.

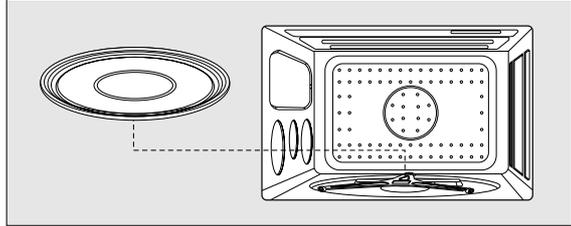


Important :

Le support rotatif doit être placé au centre de la surface inférieure du four et adapté exactement sur l'axe correspondant. S'il n'est pas centré, le support risque de provoquer des frottements et des étincelles.

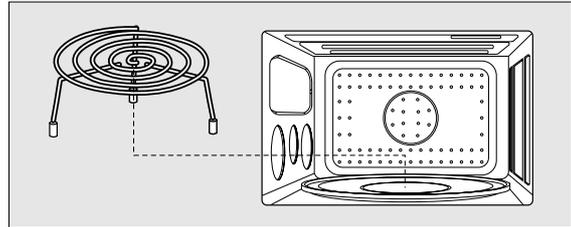
■ Plateau tournant

Ce plateau métallique s'enclenche sur le support rotatif. Laissez-le dans le four pour toutes les opérations de cuisson. Durant la cuisson, il tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou inversement. Il est facile à retirer pour le nettoyage.



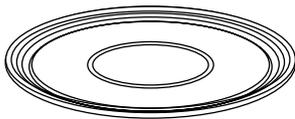
■ Étage métallique

Cette armature métallique de surélévation s'utilise avec le plateau tournant.



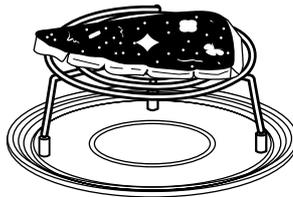
■ UTILISATION DES ACCESSOIRES DE CUISSON

■ Plateau tournant

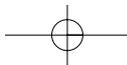


- Cuisson aux micro-ondes
- Cuisson par convection
- Cuisson combinée
- Cuisson automatique

■ Étage métallique



- Cuisson avec gril

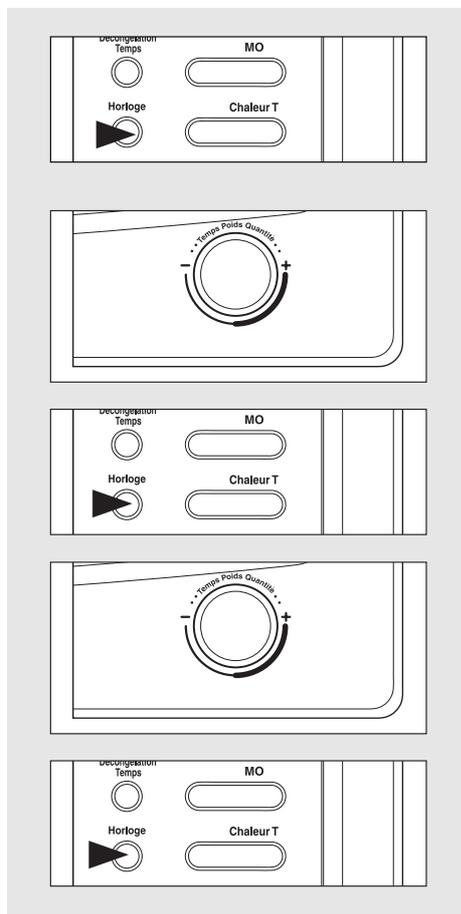


AVANT UTILISATION

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

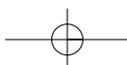
Une fois le four branché, l'affichage « :0 » clignote et un signal sonore retentit. En cas de coupure d'alimentation, « :0 » apparaît dans la fenêtre d'affichage lorsque l'appareil est de nouveau sous tension.

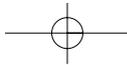
Votre four est équipé d'un système d'horloge 12/24 heures. Pour régler l'horloge, suivez la procédure ci-après.



Exemple : pour régler l'horloge sur 5:30

1. Appuyez sur le bouton « **Horloge** ». (Par exemple, pour indiquer 5:30.)
L'écran indique « **12H** ».
2. Appuyez à nouveau sur « **Horloge** » pour afficher « **24H** ». Pour indiquer l'heure sur 12 h, ignorez simplement cette étape.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « **5** : » comme chiffre des heures.
Le chiffre des heures clignote, les deux points restent fixes.
4. Appuyez sur le bouton « **Horloge** ». L'écran affiche « **5:00** ». Le chiffre des minutes clignote tandis que le chiffre des heures et les deux points restent fixes.
5. Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « **5:30** » apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
6. Appuyez sur le bouton « **Horloge** ». Les deux points clignent.
Sur cette horloge numérique, si vous avez sélectionné l'affichage sur 12 h, vous pouvez choisir une heure entre **1:00** et **12:59**.
Si vous avez opté pour l'affichage sur 24h, vous pouvez choisir une heure entre **0:00** et **23:59**.





VERROUILLAGE ET MODE ECONOMIE D'ÉNERGIE

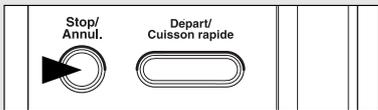
Verrouillage de sécurité : le verrouillage empêche l'utilisation du four, par exemple pour éviter que des enfants ne se brûlent avec des liquides chauds, etc.

Mode Economie d'énergie : cette fonction permet de limiter la consommation électrique.



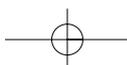
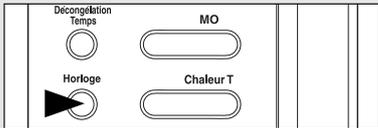
Pour activer le verrouillage de sécurité

1. Appuyez sur le bouton « **STOP/Annul** ».
L'écran affiche « :0 » ou l'heure.
2. Maintenez le bouton « **STOP/Annul** » enfoncé durant 3 secondes.
Le four est verrouillé, l'indicateur « **Sécurité** » s'illumine.
Le four ne peut pas être utilisé.
3. Pour annuler le verrouillage, répétez l'étape 2.
Un signal sonore retentit et l'indicateur « **Sécurité** » s'éteint.
Le four peut à nouveau être utilisé.



Pour activer le mode Economie d'énergie

1. Appuyez sur le bouton « **STOP/Annul** ».
L'écran affiche « :0 » ou l'heure.
2. Maintenez le bouton « **Horloge** » enfoncé durant 3 secondes.
L'affichage disparaît et un signal sonore retentit.
Pour utiliser le four en mode Economie d'énergie, appuyez sur un bouton ou tournez le bouton de réglage.
L'écran affiche à nouveau « :0 » ou l'heure et toutes les touches de fonction reviennent au mode normal.
Toutefois, si aucune action n'est enregistrée durant 10 secondes en mode normal ou pendant que vous manipulez le bouton de réglage, l'affichage disparaît à nouveau.
3. Pour annuler le mode Economie d'énergie, répétez la procédure d'activation.
L'affichage redevient normal.
Le mode Economie d'énergie est désactivé, un signal sonore se fait entendre.
Le four peut à nouveau être utilisé en mode normal.



UTILISATION

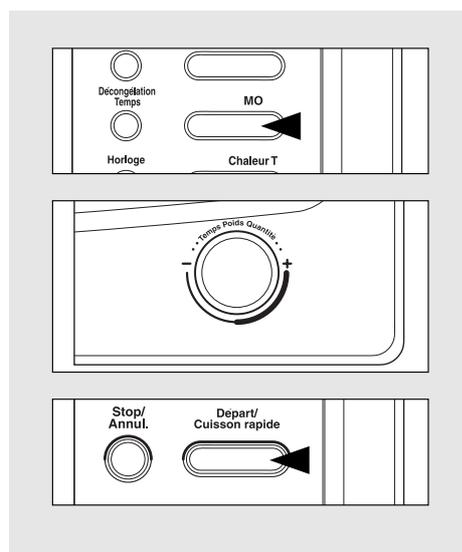
Conseil : lisez attentivement ces instructions d'utilisation et informations de sécurité avant d'utiliser votre four. Avant de procéder au réglage des commandes, placez une tasse d'eau à l'intérieur du four, dans un verre doseur résistant à la chaleur, à des fins de test.

Remarque : à la fin de l'opération, le four émet trois signaux sonores, l'écran affiche « :0 » ou l'heure, le plateau tournant s'arrête et l'éclairage du four s'éteint. Le signal sonore se fait entendre toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton « **STOP/Annul** » ou que vous ouvriez la porte. En fonction de la température en fin de cuisson. Le ventilateur de refroidissement peut se mettre en route pour une durée de 5 min.
Pour annuler une opération, appuyez sur le bouton « **STOP/Annul** ». Pour reprendre l'opération, appuyez sur « **Départ/Cuisson rapid** ». L'écran indique la durée de cuisson programmée par tranches de 10 secondes (pour une durée maximale de 5 minutes), de 30 secondes (pour une durée maximale de 10 minutes), puis de 1 minute (pour une durée maximale d'une heure).

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Cette méthode permet de spécifier le temps de cuisson. Outre la puissance maximale (100 %), il existe 9 autres puissances de micro-ondes, de 10 % à 90 %, adaptées aux aliments nécessitant une cuisson plus lente.

Si vous avez utilisé la fonction grill, la Chaleur T ou la cuisson combinée, laissez le four refroidir entièrement avant de le réutiliser. Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.



1. Appuyez sur le bouton « **MO** ». L'indicateur **MO** s'allume. « **P-HI** » apparaît dans la fenêtre d'affichage.
2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant à nouveau sur le bouton « **MO** » jusqu'à ce que la puissance choisie s'affiche. Pour en savoir plus, reportez-vous au tableau des puissances ci-après.
3. Définissez la durée de cuisson à l'aide du bouton de réglage. Par exemple, pour une durée de 5 minutes 30, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que **5:30** apparaisse à l'écran (vous pouvez ainsi sélectionner une durée atteignant 60 minutes).
4. Appuyez sur le bouton « **Départ/Cuisson rapide** ». L'éclairage du four s'active et le plateau commence à tourner. La cuisson commence, la durée restante s'affiche à rebours.

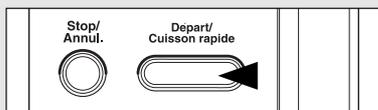
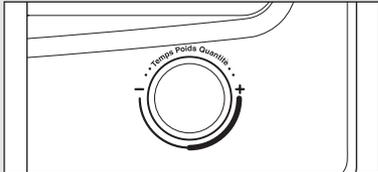
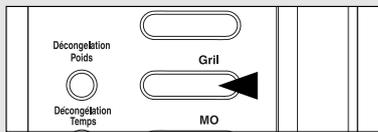
Remarque : le four démarre automatiquement à 100 % de la puissance si vous définissez une durée sans sélectionner la puissance. Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton « **MO** ». L'écran affiche alors la puissance de cuisson en cours.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance	Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

CUISSON AU GRIL

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer rapidement des aliments sans utiliser le micro-ondes.



1. Appuyez une fois sur le bouton Gril. L'indicateur GRIL s'allume.
2. Sélectionnez le mode de grill souhaité.
Par exemple : GrLO
Appuyez encore une fois sur le bouton Gril. L'affichage montrera "GrLO"

Affichage	Type de grill
GrHI	gril inférieur + supérieur
GrLO	gril supérieur

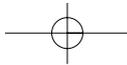
3. Tournez le bouton de réglage pour régler la durée du grill.
Pour un temps de cuisson au grill de 11 minutes, tournez le bouton de réglage vers la droite de sorte à régler 11:00. (jusqu'à 60 minutes)
"11:00" s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton Départ /Cuisson rapide.
L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner.
La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

Remarque : Lorsque les résistances du grill fonctionnent pour la première fois, de la fumée et des odeurs se dégagent.
Pour éviter que cela arrive lorsque vous cuisinez des aliments, faites chauffer les grills supérieur et inférieur à vide pendant environ 10 minutes.
Placez les aliments directement sur le trépied, dans un plat à flan ou sur une plaque résistante à la chaleur placée sur le trépied.

AVERTISSEMENT :

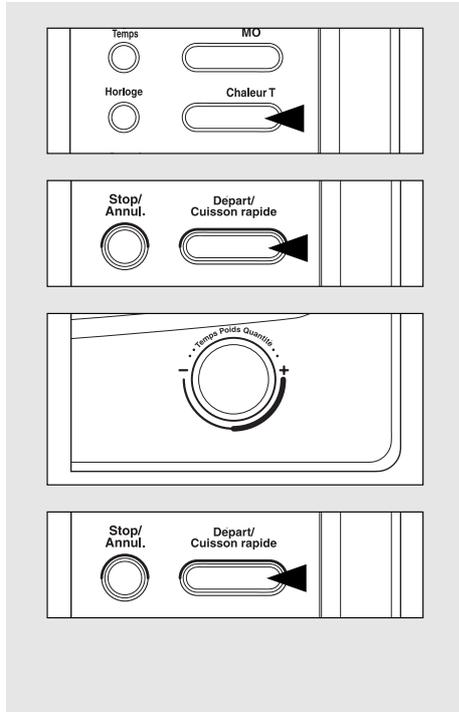
La température de la fenêtre et à l'intérieur du four est très élevée.
Ne touchez pas la fenêtre du four et l'intérieur en métal du four lorsque vous introduisez ou sortez des aliments.
Utilisez des gants épais lorsque vous manipulez de la nourriture ou des accessoires.

Usage suggéré	Ustensiles
Cette méthode est idéale pour le pain de mie ou les muffins. Souvenez-vous que le four est chaud. Placez tous les aliments sur le trépied métallique.	Utiliser des ustensiles résistants à la chaleur du four. Si vous n'utilisez pas les micro-ondes, vous pouvez placer des récipients métalliques directement sur le trépied, sans risque de provoquer un arc électrique.



CUISSON AU FOUR (AVEC PRÉCHAUFFAGE)

En mode cuisson par Chaleur T, il est conseillé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. La durée de préchauffage maximale est de 30 minutes. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement après le préchauffage, le témoin de Chaleur T reste allumé et la température de préchauffage s'affiche. Elle est maintenue pendant 15 minutes; le four s'arrête ensuite automatiquement.



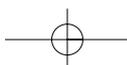
1. Appuyez une fois sur le bouton Chaleur T. Le voyant Chaleur T s'allume. "110C" s'affiche.
2. Choisissez la température de cuisson par Chaleur T en appuyant de nouveau sur la touche Chaleur T jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

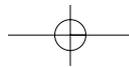
séquence de température

110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
160C → 170C → 180C → 190C → 200C →
210C → 220C → 230C → 240C → 250C → 40C →

3. Appuyez sur le bouton Départ/ Cuisson rapid. L'indicateur Chaleur T commence à clignoter.
La température de préchauffage et "PrE" s'affichent en alternance.
Le four débute alors le préchauffage. Lorsqu'il est chaud, le four émet un bip et la température de préchauffage s'affiche.
Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four.
La température du four est affichée.
4. Tournez le Temps Poids Quantité pour régler les temps de cuisson.
Pour un temps de cuisson de 11 minutes, tournez le Temps Poids Quantité vers la droite de sorte à régler 11:00 (jusqu'à 60 minutes). "11:00" s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton Départ /Cuisson rapide.
L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner.
La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

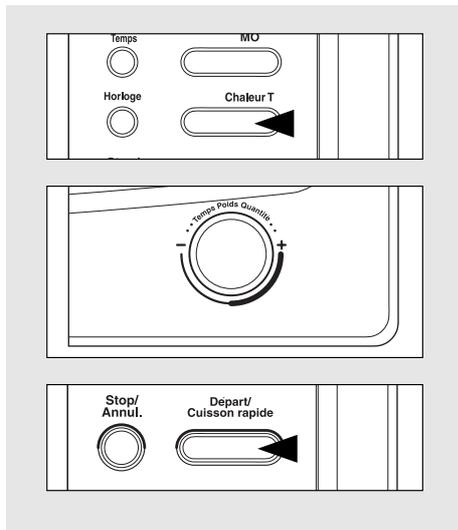
Remarque: Vous pouvez contrôler la température sélectionné lors du préchauffage en appuyant sur le bouton Chaleur T. Une température de préchauffage de 40C n'est pas disponible.





CUISSON PAR CHALEUR T (traditionnelle)

Le mode de cuisson par Chaleur T permet de cuire des aliments comme dans un four traditionnel, sans émission de micro-ondes. Utilisez toujours des maniques pour manipuler les récipients placés à l'intérieur du four car ils peuvent être très chauds.



1. Appuyez sur le bouton « **Chaleur T** ». L'indicateur **Chaleur T** s'allume. L'écran affiche « **110C** ».
2. Sélectionnez la température de cuisson par Chaleur T en appuyant sur le bouton « **Chaleur T** » jusqu'à ce que la température choisie s'affiche.

Températures

110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
160C → 170C → 180C → 190C → 200C →
210C → 220C → 230C → 240C → 250C → 40 →

3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage. Pour une durée de 11 minutes, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que **11:00** apparaisse à l'écran (vous pouvez ainsi sélectionner une durée atteignant 60 minutes).
4. Appuyez sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ». L'éclairage du four s'active et le plateau commence à tourner. La cuisson commence, la durée restante s'affiche à rebours.

Remarque : pour vérifier la température en cours de cuisson, appuyez sur le bouton « **Chaleur T** ».

Suggestion d'utilisation	Ustensiles de cuisine
<p>Cette fonction convient notamment pour la cuisson des meringues, des cookies, des biscuits, des macarons, du pain, des gros cakes aux fruits et de toutes les pâtisseries en général.</p> <p>N'oubliez pas que le four peut être très chaud.</p> <p>Placez tous les aliments sur l'étagère métallique.</p>	<p>Utilisez des ustensiles prévus pour aller au four.</p> <p>Puisque ce mode de cuisson ne fait pas appel à l'énergie micro-ondes, vous pouvez placer des boîtes en métal directement sur l'étagère sans risquer de provoquer des arcs électriques.</p>

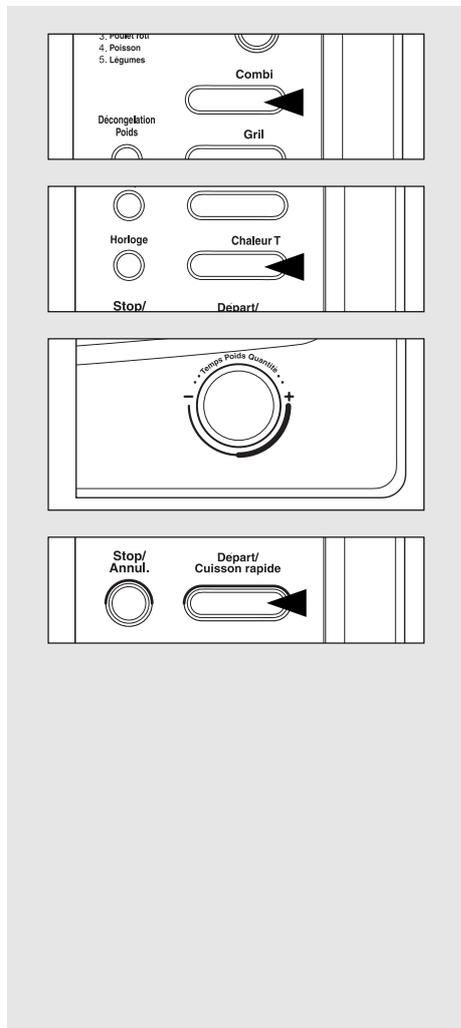


CUISSON COMBINÉE (micro-ondes + Chaleur T + grill supérieur)

Cette fonction combine la cuisson par Chaleur T et les micro-ondes pour obtenir une cuisson ou un rôti traditionnels plus rapidement qu'avec un four classique.

Utilisez toujours des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes et les fours traditionnels. Les plats en verre ou en céramique sont tout à fait appropriés car ils permettent une pénétration homogène des micro-ondes.

Utilisez toujours des maniques pour manipuler les récipients placés à l'intérieur du four car ils peuvent être très chauds.



1. Appuyez sur le bouton « **Combi** ». L'indicateur **COMBI** s'allume et l'écran affiche « **C-0** ».

2. Sélectionnez la puissance désirée.

Par exemple : C-HI.

Appuyez à nouveau sur le bouton « **Combi** » ; « **C-HI** » apparaît à l'écran.

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

Remarque : en mode séquentiel, seule la puissance « C-0 » peut être sélectionnée.

3. Appuyez sur le bouton « **Chaleur T** ». L'écran affiche « **110C** ».

Sélectionnez la température de cuisson par Chaleur T en appuyant sur le bouton « **Chaleur T** » jusqu'à ce que la température choisie s'affiche.

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

4. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du bouton de réglage.

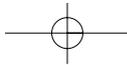
Pour une durée de 11 minutes, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que **11:00** apparaisse à l'écran (vous pouvez ainsi sélectionner une durée atteignant 60 minutes).

5. Appuyez sur le bouton « **Départ / Cuisson rapide** ».

L'éclairage du four s'active et le plateau commence à tourner.

La cuisson commence, la durée restante s'affiche à rebours.

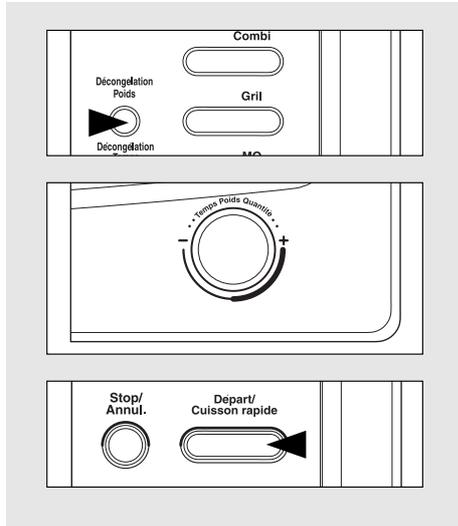
Remarque : pour vérifier la température en cours de cuisson, appuyez sur le bouton « **Chaleur T** ». La température de cuisson s'affiche durant 3 secondes. En mode séquentiel, seule la puissance « **C-0** » peut être sélectionnée.



DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

La fonction « Décongélation Poid » définit automatiquement la durée et la puissance requises en fonction du poids des aliments, pour une décongélation homogène.

Au cours de l'opération de décongélation, un signal sonore vous rappelle la nécessité de surveiller les aliments. Lorsque ce signal retentit, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés, puis refermez la porte. Appuyez alors sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ».

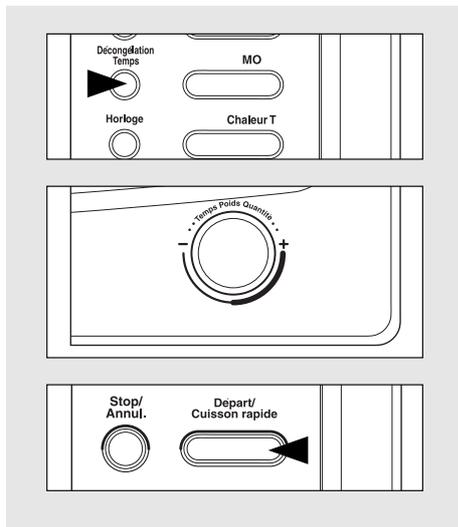


1. Appuyez une fois sur le bouton Décongélation Poid. L'indicateur Weight-Defrost s'allume et " : 0 " s'affiche. L'indicateur "g " commence à clignoter.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids.
Vous pouvez régler un poids de 200 g à 3000 g.
Le poids change par incréments ou décréments de 50 g.
Pour un poids de décongélation de 1000 grammes, tournez le bouton de réglage vers la droite de sorte à régler 1000 grammes. "1000" s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton Départ /Cuisson rapide.
L'éclairage du four s'allume et la platine commence à tourner. L'indicateur "g " s'éteint.
La cuisson débute et le décompte de la durée s'affiche.

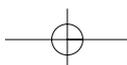
REMARQUE : DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS commence. Le temps de décongélation est déterminé automatiquement en fonction du poids entré.

DÉCONGÉLATION SELON LA DURÉE

Au cours de l'opération de décongélation, un signal sonore vous rappelle la nécessité de surveiller les aliments. Lorsque ce signal retentit, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés, puis refermez la porte. Appuyez alors sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ».



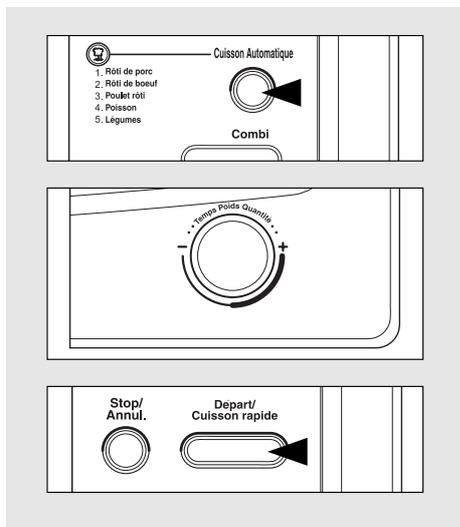
1. Appuyez sur le bouton « **Décongélation Temp** ». L'indicateur **Décongélation Temp** s'allume et l'écran affiche « : 0 ».
2. Sélectionnez la durée de décongélation à l'aide du bouton de réglage.
Pour une durée de 11 minutes, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que **11:00** apparaisse à l'écran (vous pouvez ainsi sélectionner une durée atteignant 60 minutes).
3. Appuyez sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ».
L'éclairage du four s'active et le plateau commence à tourner. L'indicateur time clignote.
La décongélation commence, la durée restante s'affiche à rebours.





CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction simplifie et automatise la cuisson d'un certain nombre de plats classiques. Utilisez toujours des maniques pour toucher les récipients placés dans le four.



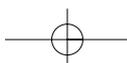
- Appuyez sur le bouton « **Cuisson Automatique** ». L'indicateur **Cuisson Automatique** s'allume et l'écran affiche « **AC-1** ».
- Sélectionnez votre recette en appuyant sur le bouton « **Cuisson Automatique** » jusqu'à ce que le plat choisi apparaisse dans la fenêtre d'affichage. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau des recettes prédéfinies ci-après.
- Sélectionnez le poids à l'aide du bouton de réglage. Pour cuire 1000 g d'aliments, tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que l'écran affiche « **1000** ». (Le poids maximum que vous pouvez sélectionner est 2000 g.) L'indicateur « **g** » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau des recettes prédéfinies ci-après.
- Appuyez sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ». L'éclairage du four s'active et le plateau commence à tourner. L'indicateur « **Cuisson Automatique** » clignote, la cuisson automatique commence. La durée restant s'affiche à rebours.

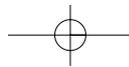
Remarque : pour vérifier la recette sélectionnée en cours de cuisson, appuyez sur le bouton « **Cuisson Automatique** ».

Recettes prédéfinies

Nombre de pressions sur le bouton « Cuisson Automatique »	Recette prédéfinie	Poids minimal	Poids maximal	Augmentation ou diminution du poids sélectionné
Une	RÔTI DE PORC	500 g	2000 g	100 g
Deux	RÔTI DE BŒUF	500 g	2000 g	100 g
Trois	POULET RÔTI	800 g	3000 g	100 g
Quatre	POISSON AU FOUR	300 g	900 g	100 g
Cinq	LÉGUMES FRAIS	100 g	900 g	50 g

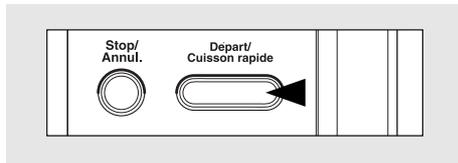
Recette prédéfinie	Température de départ	Method	Cookware
Rôti de porc	Froid	1. Ficelez le rôti. 2. Placez-le directement sur le plateau tournant. 3. Badigeonnez-le d'huile. 4. Placez la partie graissée face au plateau. 5. Sélectionnez le mode « Cuisson Automatique-ROAST PORK ou ROAST BEEF ».	Placez le rôti de porc ou de bœuf directement sur le plateau tournant
Rôti de bœuf		6. Éteignez le four lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson. 7. Retirez le rôti du four. Videz l'excès de jus. 8. Enveloppez le rôti 10 minutes dans du papier d'aluminium avant de servir.	
Poulet rôti	Froid	1. Lavez et séchez le poulet. Liez les pattes sans serrer à l'aide d'une ficelle. 2. Percez la peau en plusieurs endroits en dessous des cuisses. 3. Badigeonnez entièrement le poulet avec du beurre fondu, directement sur le plateau tournant. 4. Disposez le poulet dos vers le haut. 5. Sélectionnez le mode « Cuisson Automatique-ROAST CHICKEN ». 6. Éteignez le four lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson. 7. Retirez le poulet du four. Videz l'excès de jus. Salez si nécessaire. Enveloppez le poulet 10 minutes dans du papier d'aluminium avant de servir	Placez le poulet directement sur le plateau tournant.
Poisson au four	Froid	1. Tous les poissons frais (à l'exception des poissons panés ou en beignets) peuvent être cuits entiers, en filets ou en darnes. 2. Placez le poisson préparé dans un plat beurré. 3. Salez et poivrez, ajoutez du jus de citron et une noix de beurre. Ne couvrez pas le plat. 4. Placez le plat sur le plateau tournant. 5. Sélectionnez le mode « Cuisson Automatique-BAKED FISH ».	Plat peu profond résistant à la chaleur et aux micro-ondes (par exemple, en Pyrex).
Légumes frais		1. Lavez et découpez les légumes. 2. Placez-les dans un récipient de taille adéquate. 3. Ajoutez 4 à 5 cuillères à soupe d'eau. 4. Couvrez d'un film percé ou d'un couvercle. 5. Placez le plat sur le plateau tournant. 6. Sélectionnez le mode « Cuisson Automatique-FRESH VEGETABLES ». * Pour obtenir de meilleurs résultats, découpez les légumes en morceaux de taille égale.	Plat résistant aux micro-ondes (par exemple, en Pyrex)





CUISSON RAPIDE

Cette fonction permet de lancer une cuisson immédiate à pleine puissance. Le bouton « SPEEDY COOK » augmente la durée de cuisson par tranches de 30 secondes, jusqu'à une durée maximale de 5 minutes.

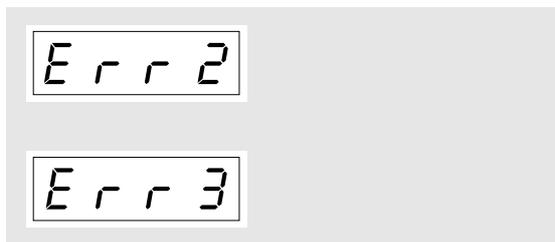


1. Appuyez sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ». L'écran affiche « :30 ». L'indicateur MW s'allume. La cuisson démarre immédiatement, il n'est pas nécessaire d'appuyer une nouvelle fois sur « **Départ /Cuisson rapide** ». L'éclairage du four s'active et le plateau commence à tourner. La durée restante (en secondes) s'affiche à rebours.

ARRÊT DU FOUR EN COURS D'UTILISATION

1. Ouvrez la porte.
 - Le four cesse de fonctionner.
 - Pour relancer l'opération, fermez la porte, puis appuyez sur le bouton « **Départ /Cuisson rapide** ».
2. Appuyez sur le bouton « **STOP/Annul** ».
 - Le four cesse de fonctionner.
 - Pour annuler les paramètres de cuisson, appuyez à nouveau sur « **STOP/Annul** ».

MESSAGE D'ERREUR



- Si la température à l'intérieur du four est supérieure à celle spécifiée ou si le capteur de température ne fonctionne pas normalement, le message « **Err 2** » apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- Débranchez l'appareil et contactez notre service technique.
- Lorsque le capteur de température est déconnecté, le message « **Err 3** » apparaît dans la fenêtre d'affichage.
- Débranchez l'appareil et contactez notre service technique.

ARCS ÉLECTRIQUES

Si vous observez des arcs électriques, appuyez sur le bouton « STOP/Annul », puis résolvez le problème.

Le terme « arcs », propre à la technologie des micro-ondes, désigne l'apparition d'étincelles à l'intérieur du four. Plusieurs facteurs peuvent provoquer des arcs :

- contact d'un objet en métal ou de papier d'aluminium avec la paroi du four ;
- papier d'aluminium mal appliqué autour des aliments (les bords tournés vers le haut agissent comme des antennes) ;
- présence de métal (attaches torsadées, agrafes de volaille, décoration d'assiette en or, etc.) durant l'émission de micro-ondes ;
- utilisation de serviettes en papier recyclé contenant des particules métalliques durant l'émission de micro-ondes.



DIRECTIVES GÉNÉRALES

La cuisson au four à micro-ondes différant quelque peu de la cuisson traditionnelle, les directives générales suivantes vous aideront à exploiter pleinement les capacités de votre four à micro-ondes.

Cuisson insuffisante

Causes possibles :

- Le niveau de puissance sélectionné est trop faible.
- La durée de cuisson spécifiée est insuffisante ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.
- Le récipient utilisé est inapproprié.

Cuisson trop longue : aliments desséchés ou brûlés

Causes possibles :

- La puissance sélectionnée est trop élevée.
- La durée de cuisson spécifiée est trop longue ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.

Informations importantes concernant la décongélation

- La forme de l'emballage influe sur la durée de décongélation : les aliments rectangulaires peu épais décongèlent plus rapidement que les gros blocs. Pour résoudre ce problème, séparez les éléments à mesure qu'ils dégèlent. Des tranches disposées séparément dégèlent plus facilement.
- Couvrez de papier d'aluminium les parties qui risquent de chauffer durant la décongélation.
- Il est préférable de ne pas décongeler entièrement les aliments au four à micro-ondes, mais de laisser le processus s'achever à l'air libre.

Volume

La durée de la cuisson dépend directement de la quantité d'aliments à préparer. En général, lorsque la quantité double, la durée nécessaire est presque doublée. Ainsi, si 4 minutes sont nécessaires pour cuire une pomme de terre, deux pommes de terre cuiront en environ 7 minutes.

Température initiale des aliments

Plus la température des aliments placés dans le four est basse, plus la durée de cuisson nécessaire est importante. Des aliments à température ambiante réchauffent plus rapidement que les aliments réfrigérés.

Composition des aliments

Les aliments comportant une proportion importante de matière grasse et de sucre réchauffent plus rapidement que les aliments contenant une grande quantité d'eau. La graisse et le sucre chauffent plus rapidement que l'eau durant le processus de cuisson. Les produits plus denses sont également plus longs à chauffer. Les aliments à forte densité, tels que la viande, sont plus longs à réchauffer que des aliments plus légers et poreux, tels que des gâteaux mousseux.

Taille et forme

Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Les aliments uniformes cuisent de manière plus homogène que les produits de forme irrégulière.

Les parties plus fines des aliments de forme irrégulière cuisent plus rapidement que les parties épaisses. Pour remédier à ce problème, placez les ailes et les cuisses de poulet, plus épaisses, au centre du plat.

Mélange des aliments

Dans la cuisine traditionnelle, comme dans la cuisine aux micro-ondes, le fait de remuer et de mélanger les aliments répartit la chaleur rapidement vers le centre du plat, ce qui évite de faire trop cuire les bords.

Couvrez les aliments pour :

- limiter les éclaboussures,
- réduire les temps de cuisson,
- conserver l'humidité des aliments.

Tous les types de couvercles perméables aux micro-ondes conviennent (cf. la section «Ustensiles compatibles avec le four» ci-avant).

Diminution de la pression dans les aliments

De nombreux produits alimentaires sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Il est indispensable de percer cette peau à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour évacuer la pression. Vous éviterez ainsi que l'accumulation de vapeur à l'intérieur de la peau ou de la membrane ne provoque un éclatement. C'est notamment le cas des pommes de terre, des foies de volaille, des saucisses, des jaunes d'œufs et de certains fruits.

Temps de repos

Laissez toujours reposer les aliments un moment après avoir utilisé le four. Le repos qui suit la décongélation, la cuisson ou le réchauffage améliore toujours le résultat car il favorise une répartition homogène de la température.

Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après l'arrêt de l'émission des micro-ondes. La cuisson n'est plus induite par les micro-ondes mais par la conduction de la chaleur résiduelle élevée, des bords vers le centre du produit.

Le temps de repos nécessaire dépend du volume et de la densité des aliments. Dans certain cas, le temps nécessaire pour sortir le plat du four et le déposer sur la table suffit. Toutefois, dans le cas d'aliments plus volumineux et plus denses, il est préférable d'attendre jusqu'à 10 minutes. Durant ce temps de repos, la température interne du plat peut augmenter de 8° C, achevant ainsi la cuisson.

Disposition des aliments

Plusieurs méthodes de disposition des aliments offrent un résultat plus homogène lors de la cuisson par micro-ondes.

Pour cuire plusieurs morceaux d'un même produit, par exemple, des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en anneau dans le plat. Pour cuire des aliments de forme et d'épaisseur différente ou irrégulière, placez les parties les plus fines et les plus petites vers le centre, où elles seront chauffées en dernier.

Les aliments non homogènes, tels que le poisson, seront disposés avec la queue au centre. Pour conserver un plat au réfrigérateur ou lorsque vous le préparez en vue de le réchauffer, disposez les aliments les plus denses en périphérie et les plus fins ou les moins denses au centre.

Empilez ou entrelacez les fines tranches de viande. Les tranches plus épaisses, par exemple, de pain de viande ou les saucisses doivent être placées à proximité les unes des autres. Réchauffez le jus ou la sauce dans un récipient à part.

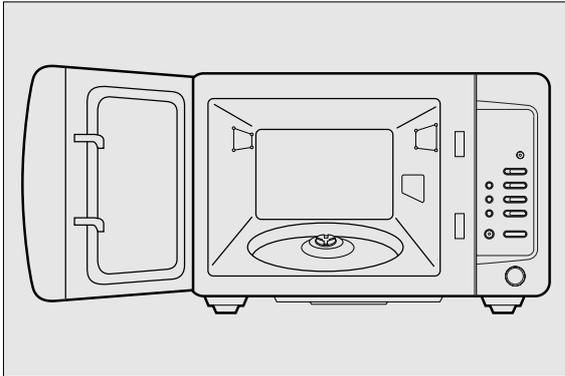
Choisissez un récipient haut et étroit plutôt que petit et large. Lorsque vous réchauffez du jus, de la sauce ou de la soupe, ne remplissez pas le récipient à plus des 2/3.

Pour faire cuire ou réchauffer des poissons entiers, fendez la peau pour qu'elle ne se déchire pas.

Recouvrez la queue et la tête de petits morceaux de papier d'aluminium pour qu'elles ne brûlent pas et assurez-vous que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four.



ENTRETIEN DU FOUR



INTÉRIEUR

Les trois parois verticales intérieures et la sole du four sont composées d'acier inoxydable. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les éclaboussures et les gouttes à mesure de leur apparition à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge imprégnée d'eau et d'un détergent doux.

Rincez l'intérieur du four de tout résidu de produit nettoyant à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge propre. Séchez avec un chiffon doux.

Vous pouvez également nettoyer ces parties à l'aide de tampons en plastique ou en nylon préconisés pour le nettoyage des revêtements en Teflon et en Silverstone*.

Pour les taches tenaces, utilisez un produit doux et non abrasif, uniquement sur les parties en acier inoxydable, sur le plateau tournant et sur le support rotatif.

SURFACE SUPÉRIEURE

Deux éléments de gril en quartz occupent la surface supérieure. Ils sont relativement fragiles ; veillez à ne pas exercer de pression ou de traction excessive sur ces éléments. Ne les retirez pas du four pour nettoyer la paroi.

Avertissement

À l'instar d'un four classique, ce four devient très chaud durant le fonctionnement du gril ou lors d'une utilisation combinée du gril et des micro-ondes. Veillez à éloigner les enfants du four lorsque vous utilisez le gril.

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT

Ces deux éléments se retirent facilement pour le nettoyage. Le plateau tournant doit être nettoyé régulièrement ; il supporte le lave-vaisselle. Des projections de nourriture peuvent s'accumuler sous le support rotatif, gênant ainsi le fonctionnement du four. Essuyez soigneusement toutes les éclaboussures dans cette zone après chaque cuisson.

Nettoyez ces éléments de la même manière que l'intérieur du four. N'oubliez pas de les remettre en place après le nettoyage.

Remarque :

N'utilisez pas d'autre plateau tournant avec ce four. Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant ou son support.

PORTE

Avant que la porte du four ne refroidisse, essuyez les gouttes et projections à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge savonneuse. Rincez à l'eau et séchez avec un chiffon.

En cas de formation de vapeur ou de condensation autour de cette zone, essuyez-la à l'aide d'un chiffon. Ce phénomène peut se produire lorsque le four fonctionne dans une atmosphère très humide, avec des aliments à forte teneur en eau. Il s'agit d'un phénomène normal durant la cuisson par micro-ondes.

Remarque:

• Bien que votre four soit équipé de fonctionnalités de sécurité, il est important de suivre les recommandations suivantes:

1. Il est important de ne pas faire échouer ou d'interférer avec le verrouillage de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre le panneau avant du four et la porte ou ne laissez aucun résidu s'accumuler sur les surfaces étanches. Nettoyez régulièrement les joints avec un détergent neutre, rincez et séchez. N'utilisez jamais de poudres ni de tampons abrasifs.
3. Quand elle est ouverte, la porte ne doit pas subir de contraintes. Par exemple, un enfant s'accrochant à la porte ouverte ou toute charge pourrait entraîner la chute du four et ainsi causer des blessures corporelles et endommager la porte. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien réparateur. Il est particulièrement important que le four ferme correctement et qu'aucun de ces éléments ne soit abîmé:
 - 1) porte (déformée)
 - 2) charnières et loquet (cassés ou desserrés)
 - 3) joints de la porte et surface des joints d'étanchéité.
4. Le four ne devra pas être réglé ou réparé par n'importe qui sauf un technicien compétent.
5. Le four devra être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture devra être enlevé;
6. Si vous ne maintenez pas le four dans de bonnes conditions de propreté, cela pourrait entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse;

EXTÉRIEUR

Panneau de commande

Nettoyez cette surface avec soin. Essuyez le panneau à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau. Séchez-le avec un chiffon sec. Ne frottez pas cette partie, n'utilisez pas de produit nettoyant chimique. N'utilisez pas une quantité d'eau trop importante.

Surface externe

Nettoyez les surfaces extérieures à l'eau savonneuse, rincez-les puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produit nettoyant domestique abrasif.

Remarque:

- N'UTILISEZ AUCUN TYPE DE NETTOYANT POUR LE FOUR SUR AUCUNE PARTIE DU FOUR. Cela endommagerait certaines surfaces externes et internes du four.
- Le four devra être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture devra être enlevé.
- Si vous ne maintenez pas le four dans de bonnes conditions de propreté, cela pourrait entraîner une détérioration de la surface pouvant affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.



AVANT DE NOUS APPELER

Dans de nombreux cas, vous pouvez résoudre seul les problèmes de fonctionnement éventuels. Si votre four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, recherchez votre problème sur le graphique ci-après et essayez de le résoudre en appliquant la solution proposée.

Si votre four ne fonctionne toujours pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

Remarque:

Il est normal d'observer une émission de vapeur autour de la porte durant la cuisson. La porte n'est pas totalement hermétique, cependant sa conception garantit la parfaite sécurité de l'appareil.

Attention:

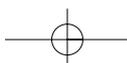
1. N'utilisez pas le four à vide pour ne pas l'endommager.
2. Veillez à ne pas obstruer le dispositif d'évacuation situé à l'arrière du four.
Si le four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

PROBLÈME

Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
Arcs ou étincelles					X	X						
Cuisson non homogène					X		X	X	X			
Aliments trop cuits										X		
Cuisson insuffisante					X				X	X	X	
Décongélation insuffisante					X		X	X		X		X

SOLUTION

- Avez-vous appuyé sur le bouton «Start» ?
- Le cordon d'alimentation est-il branché ?
- La porte est-elle fermée ?
- Réglez la durée de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide.
- Utilisez le plateau fourni.
- Remuez ou mélangez les aliments
- Décongelez entièrement les aliments.
- Actionnez le bouton de réglage ou de fonction approprié.
- Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
- Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.





QUESTIONS ET RÉPONSES

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

R : Il est déconseillé de faire fonctionner le four à vide. Toutefois, si l'opération a été DE COURTE DURÉE, votre four n'est pas endommagé.

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

R : Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment en cours d'utilisation. L'énergie micro-ondes est instantanément arrêtée et le défilement du temps de cuisson s'interrompt tant que la porte reste ouverte.

Q : L'énergie micro-ondes traverse-t-elle la partie vitrée de la porte ?

R : Non. L'écran métallique renvoie l'énergie vers l'intérieur du four. Les orifices laissent passer la lumière, mais pas les micro-ondes.

Q : Mon four à micro-ondes provoque des interférences avec le téléviseur. Est-ce normal ?

R : Certaines interférences radio ou télévisuelles peuvent se produire lors de l'utilisation du four à micro-ondes. Elles sont similaires aux interférences provoquées par de petits appareils ménagers de type mixer, aspirateur, sèche-cheveux, etc. Elles n'indiquent pas un fonctionnement anormal de votre four.

Q : Comment savoir si le four est en fonctionnement ?

R : Le four ne peut pas fonctionner lorsque la porte est ouverte. Après la fin d'un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement fonctionne durant 2 minutes.

Q : Pourquoi l'intensité de l'éclairage du four diminue-t-elle ?

R : Lors d'une opération de cuisson à faible puissance, le niveau de puissance spécifié est atteint de manière cyclique. Il est alors possible d'observer une diminution d'intensité lumineuse ainsi que des bruits métalliques, tout à fait normaux.

Q : À quels moments la lumière du four est-elle allumée ?

R : La lumière du four s'allume durant la cuisson et lorsque la porte est ouverte.

Q : Pour quelle raison de la vapeur s'accumule-t-elle sur la porte du four ?

R : Durant la cuisson, de la vapeur s'échappe des aliments. La plupart de la vapeur est éliminée par la circulation d'air dans le four, toutefois, une certaine quantité peut se condenser sur les surfaces plus froides et notamment sur la porte du four. Ce phénomène est normal.

Q : Il arrive que de l'air chaud s'échappe par les orifices du four. Pourquoi ?

R : La chaleur produite par la cuisson réchauffe l'air à l'intérieur du four. Cet air chaud est alors éliminé au travers du circuit de circulation d'air du four. L'air émis ne contient pas de micro-ondes. Pour permettre cette évacuation, les orifices du four ne doivent jamais être obstrués durant la cuisson.

Q : Pourquoi observe-t-on une émission de fumée par l'orifice d'évacuation à l'arrière du four ?

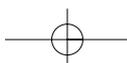
R : En cas d'émission de fumée, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le et laissez la porte fermée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Source d'alimentation		230V~, 50Hz
Micro-ondes	Consommation	1450W
	Puissance restituée	900W (IEC 705)
	Fréquence	2.450MHz
Consommation d'électricité du grill		1250W
Consommation d'électricité de la cuisson par Chaleur T		2650W
Consommation d'électricité de la cuisson combinée		2950W
Dimensions externes (l x P x H)		542X520X329mm
Dimensions de la cavité (l x P x H)		350X355X230mm
Poids net		Env. 19Kg .)
Minuteur		60 minutes
Sélection de fonction		Micro-ondes / Grill / Four / Combiné
Niveau de puissance du micro-ondes		10 étapes

* Le four 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 les locaux branchés directement sur un réseau d'alimentation basse tension qui alimente des bâtiments à usage domestique.

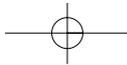
* Les caractéristiques techniques sont sujettes à des modifications sans préavis.





Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l'union européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.



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

