

CET APPAREIL EST DESTINE UNIQUEMENT A UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire toutes les instructions avant la première utilisation, et les conservez durant toute la vie du produit.

DELETE § « FONCTIONNEMENT THEORIQUE DU FOUR A MICRO-ONDES »

1. CONSIGNES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez les appareils électriques, les consignes de sécurité importantes doivent être toujours prises :

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Avant l'utilisation, vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.

Cet appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger contre d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de courant comportant une borne de terre.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.

Ne pas utiliser l'appareil dont le câble d'alimentation / la fiche de prise de courant est endommagé(e), si l'appareil a subi une chute, ou présente un quelconque dommage. Rapporter immédiatement l'appareil au Service après-vente le plus proche de votre domicile.

Il est dangereux pour quiconque d'effectuer une quelconque opération de maintenance, seul le Service après-vente de la marque est habilité à réaliser ces actions.

Toujours tenir la fiche de prise de courant pour débrancher l'appareil. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.

Afin d'éviter tous chocs électriques, ne pas immerger le câble d'alimentation ou la fiche de prise de courant dans de l'eau ou tout autre liquide.

Toujours éteindre et débrancher l'appareil après utilisation ou avant toute opération de nettoyage.

Ce four micro-ondes n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par système de commande à distance séparé.

MISE EN GARDE :

- Si la porte ou le joint de porte endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
- N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et déferlé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
- Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les biberons et pots d'aliments pour bébé doivent être mélangés ou agités et la température doit être vérifiée avant consommation de façon à éviter toutes brûlures.
- Lorsque vous avez besoin de faire bouillir un liquide dans le four micro-ondes, faites le dans un récipient à large ouverture et attendez 20 secondes après la cuisson pour le récupérer, ceci pour éviter de vous ébouillanter.
- Les œufs cuits ou les éléments liquides ne doivent pas être sortis immédiatement du four micro-ondes. Il faut attendre quelques minutes afin d'éviter tous dangers.
- Les œufs durs, pommes de terre, saucissons et châtaignes doivent être épluchés ou percés avant la cuisson.

Afin d'éviter tous dysfonctionnements ou détérioration de four micro-ondes :

- Ne pas couvrir ou obstruer les aérations du four micro-ondes
- Utiliser seulement des ustensiles compatibles pour un usage micro-ondes

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide,
- Ne pas stocker d'aliments ou d'objets à l'intérieur du four quand celui-ci est non utilisé.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou non compatible peut être dangereux et causer des blessures à l'utilisateur.
- Une vigilance toute particulière est nécessaire lorsque vous utilisez un récipient jetable en plastique, papier ou autre matière combustible.
- Enlevez l'emballage des aliments tel que sacs en papier ou en plastique avant de les faire chauffer.
- Assurez-vous pendant la cuisson qu'aucun ustensile ou plat ne soit en contact direct avec les parois du four.
- Ne pas surchauffer les aliments,
- Ne pas chauffer d'huile ou de corps gras dont la température ne peut être contrôlée.
- Après cuisson le récipient peut être chaud, sortez ce dernier avec un gant résistant à la chaleur pour éviter toutes brûlures.
- Après utilisation, veuillez essuyer l'intérieur du four micro-ondes avec un tissu légèrement humide, puis un chiffon sec afin d'enlever les éventuels résidus ou éventuelles substances grasses. Un manque d'entretien peut entraîner une détérioration de la surface et peut affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner des situations dangereuses.

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

Plateau tournant - précautions à prendre :

- Avant toute opération de nettoyage, laisser le four refroidir.
- Ne pas déposer d'aliments ou d'ustensiles dont la température diffère de la température ambiante, ceci pour éviter toute casse de cet élément.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur.

2. INSTALLATION DU FOUR MICRO ONDES

Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 centimètres, l'espace sur les côtés du four doit être d'au moins 5 centimètre et d'au moins 20 centimètre au dessus du four.

Ne placer aucun objet au dessus du four

Le four doit être éloigné des équipements de radiodiffusion ; des distorsions d'images ou de grésillements sonores pourraient se produire.

L'appareil doit être placé de sorte que la fiche de prise de courant soit accessible en usage.

Ne laissez pas le câble pendre ou toucher les parties chaudes du four.

3. GUIDE DES USTENSILES

Avant d'utiliser votre four, assurez-vous que les ustensiles utilisés soient adaptés à une utilisation pour un four micro-ondes.

Les contenants fabriqués en céramique, verre ou en plastique résistant peuvent généralement être utilisés dans un four à micro-ondes.

N'utilisez jamais de contenants en métal pour une cuisson micro-ondes ou mixte car cela pourrait produire des étincelles à l'intérieur de la cavité du four. Référez-vous aux indications énoncées dans le tableau ci-dessous :

Matériau du contenant	Fonction Micro-ondes	Fonction Grill	Fonction Convection	Fonction MO + Convection ou MO + Grill	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	OUI	NON	NON	NON	N'utiliser jamais de céramique décorée d'éléments métalliques ou émaillés
Plastique résistant à la chaleur	OUI	NON	NON	NON	Les contenants en plastique ne peuvent pas être utilisés longtemps lors d'une utilisation micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	OUI	NON	NON	NON	
Grille métallique	NON	NON	NON	OUI	
Film plastique	OUI	NON	NON	NON	

4. PREMIERE UTILISATION

Il est normal qu'un dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.

Aérer votre pièce pour assurer une bonne ventilation ; faites fonctionner votre four à vide (**sans accessoires**), pendant 20 minutes environ sur la fonction « GRILL » ou « CONVECTION »

A l'issue de l'opération, laisser refroidir le four.

Puis essuyer l'intérieur de la cavité votre four micro-ondes avec un tissu légèrement humide, puis un chiffon sec.

5.

~~résidus ou de l'huile après la fabrication et cela émettra généralement une légère odeur ou un peu de fumée, ce qui est normal et ne se produira plus après plusieurs utilisations. Gardez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Ainsi il est fortement recommandé de procéder comme suit. Réglez le four sur le mode convection ou en mode grill et faites-le fonctionner à sec plusieurs fois. Le fonctionnement à sec peut être réalisé uniquement en mode grill ou en mode convection. Cela ne peut pas être réalisé en mode mixte ou en mode micro-ondes.~~

✓ 5. INTRODUCTION DE PRODUIT

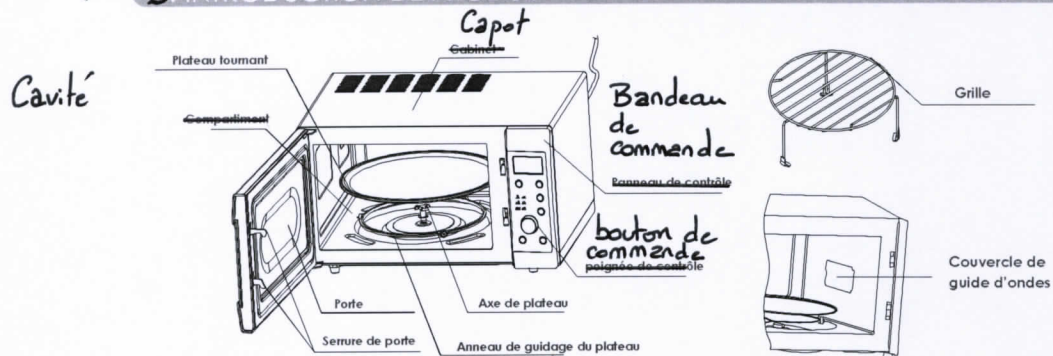


fig.1.

AVERTISSEMENTS:

1. La serrure de porte assure que le four peut seulement être activé quand la porte est fermée complètement, il va éviter la radiation de micro-ondes.

2. Le ~~panneau de contrôle~~ est illustré dans la page suivante (~~le panneau de contrôle est sous réserve de changement sans préavis~~).

3. Ne pas enlever le couvercle de guide d'ondes pendant le nettoyage (voir Fig.1).

4. Le plateau tournant en verre peut assurer que des aliments sont

~~chauffés également.~~ permet de réaliser une cuisson homogène des aliments

5. L'affichage LED affiche ~~l'~~ l'horloge, la mode de cuisson, ~~et~~ le temps de cuisson rest d'opération, cela dépend sur la mode actuelle.

bouton de commande

see title and text
on next page -

7. Opération du panneau de contrôle

1. Avant la cuisson

L'affichage LED va clignoter **88:88** 3 fois après que vous branchez l'appareil. Puis il va clignoter **: :**, il faut régler le programme et le temps de cuisson tout de suite.

2. Auto. Décongélation / Temp. Temps .Poids

Vous pouvez sélectionner le menu automatique, et réglez la température de cuisson et ajouter ou diminuer le temps de cuisson et le poids en tournant le bouton Auto. Décongélation / Temp. Temps .Poids.

3. Arrêt. Annulation

Au début de fonctionnement ou au cours de réglage: appuyez une fois afin d'annuler de programme saisi et retourner.

Au cours de la cuisson: appuyez une fois afin d'arrêter l'opération au four, appuyez deux fois afin d'annuler les programmes de cuisson.

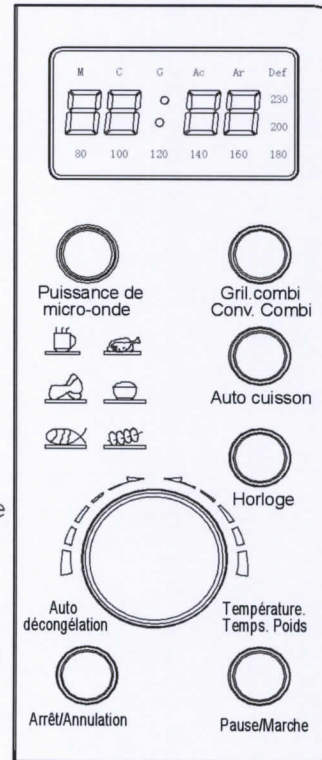
4. Horloge automatique

Quand le programme réglé de cuisson est fini, l'affichage LED va afficher End et vous entendra trois son de bip pour vous informer à sortir des aliments. Si vous n'appuyez pas le bouton Arrêt. Annulation une fois ou ouvrez la porte, le bip sera entendu chaque trois minutes.

5. Sécurité enfant

Cette fonction vous permet à verrouiller le panneau de contrôle quand vous nettoyez l'appareil ou afin d'empêcher les enfants de l'utiliser sans autorisation. Tous les boutons ne peuvent pas être opérés.

A fin de régler la sécurité enfant, appuyez continuellement Arrêt. Annulation pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage LED affiche OFF.



6. BANDEAU DE COMMANDE

1. Avant la cuisson

Lors de la mise sous tension de l'appareil, l'affichage clignotera 3 fois. LOGO

Puis 1 fois LOGO

Choisissez le programme désiré et temps de cuisson

2. Auto. Décongélation / Température – Temps. Poids

Sélectionner le bouton de commande « Auto Décongélation / Température – Temps. Poids »

Régler la température, le temps de cuisson et le poids de l'aliment à cuire en tournant le bouton de commande.

3. Arrêt/Annulation

Pour annuler votre programmation en cours, appuyez sur le bouton « Arrêt/Annulation »

Pour annuler une cuisson en cours ; appuyer une fois sur le bouton « Arrêt/Annulation », la programmation s'arrête, pour l'annuler, appuyez une seconde fois sur le même bouton.

4. Horloge automatique

L'affichage LED affichera l'information « END » et 3 bips seront émis pour vous indiquer la fin de la cuisson. Appuyez sur le bouton « Arrêt/Annulation » et sortez vos aliments du four.

Si vous omettez d'appuyer sur le bouton « Arrêt/Annulation », un bip sonore sera émis toutes les 3 minutes. En cas d'omission et annuler le signal sonore, appuyez sur le bouton.

5. Sécurité enfant

Cette fonction permet le verrouillage du bandeau de commande.

Pour verrouiller le bandeau, appuyez 3 secondes sur le bouton « Arrêt/Annulation » jusqu'à l'affichage de l'information « OFF » sur l'affichage LED

Pour désactiver cette fonction, appuyez 3 secondes sur le bouton « Arrêt/Annulation »

See revised text on next page.

A fin d'annuler la sécurité enfant, appuyez continuellement Arrêt. Annulation pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage LED affiche OFF.

6. Cuisson à micro-ondes

Appuyez sur le bouton Puissance de micro-ondes, l'affichage LED va alterner à afficher 100P 80P 60P 40P 20P.

100P --- Haute, 100% puissance de micro-ondes. Convenable à la cuisson rapide et complet

80P --- Moyenne haute, 80% puissance de micro-ondes. Convenable à la cuisson haute moyenne.

60P --- Moyenne, 60% puissance de micro-ondes. Convenable à cuire à la vapeur

40P --- Moyenne basse, 40% puissance de micro-ondes. Convenable à décongeler des aliments

20P --- Basse, 20% puissance de micro-ondes. Convenable à garder des aliments en température

NOTE:

- 1) Le temps est calculé par minute.
- 2) Le temps maximal est de 99 minutes et 99 secondes.
- 3) Ne jamais utiliser de gril au cours de la cuisson de micro-ondes.
- 4) Ne pas opérer de l'appareil vide.
- 5) Si vous voulez tourner des aliments au cours de la cuisson, appuyez sur Instant. Marche une fois et la procédure de cuisson réglagée va continuer.
- 6) Si vous voulez sortir des aliments avant du temps réglé, vous devez appuyez sur Arrêt. Annulation une fois afin d'annuler la procédure réglée afin d'éviter l'opération non voulue de la prochaine fois.

Exemple: Cuire à 80P pendant 10 minutes et demie.

Appuyer

Affichage

1. Après de connecter, appuyez sur Arrêt. Annulation une fois

.

2. Sélectionnez la puissance de micro-ondes

^M 80P

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton Auto. Décongélation / Temp. Temps Poids

^M 10:00

4. Appuyez sur Instant. Marche, et DEL va compter à rebours afin d'afficher le temps. Vous pouvez changer de temps de cuisson pendant de cuisson. Etc'est recommandé à tournez d'aliment au milieu, puis, appuyez sur Instant. Marche à continuer...

6. Cuisson micro-ondes

Appuyez sur le bouton « Puissance micro-ondes »

L'affichage indiquera alternativement les informations suivantes : 100P, 80P, 60P, 40P et 20P

100P - Puissance HAUTE
100% de la puissance micro-ondes.

80P - Puissance MOYENNEMENT HAUTE
80% de la puissance micro-ondes

60P - Puissance MOYENNE
60% de la puissance micro-ondes.

40P - Puissance MOYENNE BASSE
40% de la puissance micro-ondes

20P - Puissance BASSE
20% de la puissance micro-ondes

NOTE

- Le temps maximal est de 99 minutes et 99 secondes
- Ne jamais utiliser la grille pour une cuisson micro-ondes
- Ne pas faire fonctionner le produit à vide
- Si vous souhaitez retourner les aliments pendant leur cuisson, appuyez sur la touche 'Pause/Marche'. La cuisson s'arrêtera. Pour redémarrer la cuisson, appuyez sur la même touche
- Pour annuler une cuisson, appuyez deux fois sur la touche 'Arrêt/Annulation'

Exemple :

Comment cuire un aliment à 80% de la puissance micro-ondes pendant 10 minutes

Appuyer sur le bouton « Puissance Micro-ondes »

LOGO

Sélectionner le niveau de puissance (80%)

Régler le temps de cuisson en tournant le bouton
« Auto. Décongélation / Température Temps.
Poids » (10 minutes)

LOGO

Appuyez sur le bouton « Pause/Marche »
Le programme de cuisson commence

LOGO

see revised text on next page

7. Convection/ Combinaison Gril/Combinaison

Appuez sur le bouton Puissance de micro-ondes, l'affichage LED va alterner à afficher C...C1...C2...G...G1...G2

A) Convection/Combinaison

C---Convection, l'unité de combinaison sera activée. Dans cette mode, l'air chaud circule par la cavité intérieure du four afin de dorer et faire des aliments craquants rapidement et également.

C1 --- Combinaison de la convection et la cuisson de micro-ondes. La combinaison de ces deux moyens de cuisson peut cuire de viandes juteuses, comme de volaires tendres, bien dorés et craquantes. On vous recommande à cuire des viandes et volaires directement sur la grille. Vous pouvez mettre une petite assiette sous des aliments afin d'éviter le découlement.

C2 --- Comme C1, mais plus de temps pour la cuisson de micro-ondes. C'est convenable à cuire de grandes volailles.

Régalge de température

Sélectionnez les températures de l'opération pour les tâches différentes, les températures incluent 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C et 230°C.

Pour décongeler, réglez à 80°C-100°C.

Pour faire du pain, réglez à 120°C - 180°C.

Pour des volailles, réglez à 180-230°C.

A la mode de combinaison, la température de cuisson que vous pouvez régler ne doit pas dépasser 180°C comme le four ne peut pas être chauffé à la température plus de 180°C.

Préchauffage

1. A la mode de convection, préchauffage est souvent demandé afin d'obtenir le meilleur résultat. Mais le préchauffage n'est pas recommandé à utiliser à la mode de combinaison.
2. La température de préchauffage doit

Exemple: Afin de cuire avec la fonction de convection à 180°C pendant 20 minutes.

Appuyer

Affichage

1. Après de le brancher, le cōlon s'affiche ou appuyez sur Arrêt. Annulation une fois.

| :

2. Appuyez sur Conv. Combi/Gril. Combi continuellement afin de choisir le menu

C
C

3. Sélectionnez la température de convection par tourner le bouton Auto. Décongélation/Temp. Temps Poids

C
180 C

4. Appuyez sur Instant. Marche à confirmer.

C
Pr-H

5. Réglez le temps de cuisson ou de préchauffage. Normalement, le four doit être préchauffé à régler la température avant de positionner des aliments. Tournez Auto.

C
20:00

Décongélation/Temp. Temps Poids à régler le temps de cuisson. Ou vous pouvez ignorer cet étape. Le four va se chauffer avec le temps par défaut de 15 minutes

6. Appuyez sur Instant. Marche à commencer la cuisson.

C
15:00

7. La température va monter continuellement pendant le préchauffage et l'affichage LED va montrer comme au-dessous quand la température se change. Le four sera chauffé de 80°C.

or
20:00

Une fois que la température atteint à 80°C, le numéro va s'arrêter et la température de four s'approche à 100...°C. Une fois que la température atteint à 180°C le numéro va s'arrêter et la procédure de préchauffage est considérée terminée.

C
17:30

⋮

C
11:10

C
10:02

8. Quand le programme de la cuisson est complété, le ventilateur va fonctionner automatiquement pendant 30 secondes lors que la lampe s'allume. C'est prévu à prolonger la durée des parties électroniques.

7. Convection / Grill ou Cuisson mixte

Appuyez sur le bouton « Gril.combi Conv. Combi

L'affichage indiquera alternativement les informations suivantes : C, C1, C2, G, G1, G2.

A) Convection / cuisson mixte (Micro-ondes + convection)

C – Mode convection

Dans ce mode de cuisson, la chaleur tournante circule de façon homogène à l'intérieur de la cavité. Ce mode de cuisson permet de cuire rapidement et uniformément les aliments.

C1 - Cuisson mixte (Micro-ondes à 100% de la puissance + Convection)

La combinaison de ces deux modes de cuisson, permet de cuire uniformément et rapidement les aliments.

C2- Cuisson mixte (Micro-ondes à 50% de la puissance + Convection)

La combinaison de ces deux modes de cuisson, permet de cuire uniformément et rapidement les aliments.

Réglage de la température

Sélectionner la température en fonction de la nature de l'aliment : 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200 et 230°C

Pour décongeler : régler la température à 80- 100°C

Pour cuire du pain : régler la température à 120 -180°C,

Pour cuire des volailles : Régler la température à 180°C

Préchauffage :

Pour un meilleur résultat, le préchauffage est fortement recommandé.

Exemple :

Comment cuire un aliment avec la fonction CONVECTION à 180°C pendant 40 minutes avec préchauffage

ETAPE DE PRECHAUFFAGE

Appuyer sur le bouton «Gril combi Conv. Combi»

Sélectionner le mode de cuisson « C »

LOGO

Régler la température à 180°C en tournant le bouton « Auto. Décongélation / Température Temps. Poids ».

LOGO

Valider en appuyant sur le bouton « Pause/Marche »

LOGO

Régler le temps de préchauffage en appuyant sur le bouton « Auto. Décongélation / Température Temps. Poids » (20 minutes)

LOGO

*Appuyez sur le bouton « Pause/Marche »
Le préchauffage commence*

LOGO

ETAPE DE CUISSON

*Appuyer sur le bouton «Gril combi Conv. Combi»
Sélectionner le mode de cuisson « C »*

LOGO

*Régler la température désirée en tournant le
bouton « Auto. Décongélation / Température
Temps. Poids »*

LOGO

*Valider en appuyant sur le bouton
« Pause/Marche »*

LOGO

*Régler le temps de cuisson en appuyant sur le
bouton « Auto. Décongélation / Température
Temps. Poids » (40 minutes)*

LOGO

*Appuyez sur le bouton « Pause/Marche »
La cuisson commence*

LOGO

See revised text on next page

être toujours plus chaude que celle du four. Par exemple, le four est opéré à 230 °C, puis vous voulez opérer le four à 180 °C, dans ce cas, l'affichage affiche [Err2], vous devez régler la température ou attendre le four à se refroidir.

Notes:

1. Le four ne doit pas être utilisé sans plateau tournant dedans, et assurez-vous que le plateau peut tourner sans obstacle. Vous pouvez enlever le plateau pendant le préchauffage du four.
2. Ne pas couvrir le plateau tournant ou le gril avec un papier d'aluminium. Il va empêcher la circulation d'air et ralentir la vitesse de cuisson.
3. La casserole ronde de pizza est un ustentil idéal pour beaucoup des aliments convenable à la convection selement. Choisissez des casseroles sans longue manche.
4. Vérifiez des aliments après de la cuisson. Si c'est pas bien fini, laissez les aliments dans le four quelques minutes afin de compléter la cuisson. Exemple de la cuisson de convection:

Tâche	Poids/Dimension	Température de cuisson	Préchauffage	Temps de cuisson
Griller un poulet	1.5kg poulet	230°C	Oui	45 minute
Faire un gâteau	20cm en diametre	160°C	Oui	45 minute
Faire biscuits	25 biscuits	160°C	Oui	20 minute
Griller un poulet	15mm en épaisseur	200°C	Oui	30 minute

Les exemples au-dessus sont seulement pour votre référence, vous pouvez changer la température et le temps de cuisson vous même en considérant le genre, le poids des aliments, votre expérience de cuisson et votre goût favorable.

Gril/combinaison G--- Gril, l'élément de chauffage sera activé pendant le temps d'opération. Il est convenable à griller des viandes, des saucissons en leur dorant.

G1---Combinaison de gril et la cuisson de micro-ondes. L'élément de chauffage et le magnétron seront activés alternativement. Les aliments épais sont recommandés à être cuire dans cette mode, comme le centre des aliments peut être cuit complètement avec une croûte dorée obtenue.

G2---Comme au-dessus mais il faut plus de temps de fonctionnement de l'élément de chauffage. Note: C'est pas nécessaire à préchauffer pour le gril.

Avertissement: A la mode de convection/ combi/gril, toutes les parties de four, comme le gril et des recipients de la cuisson, peuvent devenir très chaudes.

Faites attention quand vous sortez aucune piece du four. Utilisez la manique afin d'éviter de brûlure.

Exemple: Afin de griller des aliments avec le menu G2 pendant 10 minutes et 30 secondes	
Appuyer	Affichage
1. Appuyez sur Conv. Combi/Gril. Combi afin de choisir le menu voulu	M 0 6.2
2. Réglez le temps de cuisson par tourner Auto. Décongélation Temp. Temps.Poids	M 0 10.00
3. Appuyez sur Instant. Marche à commencer la cuisson	

NOTE

- Le four ne doit pas être utilisé sans son plateau tournant
- Ne pas déposer de papier d'aluminium sur le plateau tournant ou sur l'élément chauffant grill.

B) Grill / cuisson mixte (Micro-ondes + Grill)

G – Mode grill

G1 - Cuisson mixte (Micro-ondes à 100% de la puissance + Grill)

G2- Cuisson mixte (Micro-ondes à 50% de la puissance + Grill)

Exemple :

Comment cuire un aliment avec la fonction mixte G2 pendant 10 minutes

Appuyer sur le bouton «Gril combi Conv. Combi»

Sélectionner le mode de cuisson « G2 »

LOGO

*Valider en appuyant sur le bouton
« Pause/Marche »*

LOGO

*Régler le temps de cuisson en appuyant sur le
bouton « Auto. Décongélation / Température
Temps. Poids » (10 minutes)*

LOGO

*Appuyez sur le bouton « Pause/Marche »
La cuisson commence*

LOGO

See revised text on next page.

8. Cuisson automatique

Le four possède le menu défaut de cuisson pour l'opération simple. Quand l'affichage LED affiche cōlon, appuyez sur Auto. Cuisson et DEL va alterner à afficher Ac-1, Ac-2 Ac-8. Choisissez un menu correct selon le genre et le poids des aliments et observez strictement les instructions dans le tableau suivant, sinon l'effet de cuisson sera influencé.

Exemple: cuire 0.2kg Pâtes à la vapeur.

Appuyer	Affichage
1. Après de brancher, le cōlon clignote ou appuyez sur Arrêt. Annuler une fois	⋮
2. Choisissez le menu correcte par appuyer sur le bouton Auto cuisson	AC-1
3. Tournez Auto. Décongélation/Temp. Temps Poids à sélectionner le poids voulu.	0.2
4. Commencez la cuisson par appuyer sur Instant.Marche. L'affichage LED va compter à rebours à montrer le temps de fonctionnement	14:15

Affichage	Catégorie	Instruction
AC-1 ^{Ac}	Riz/Pâtes	Nettoyez et trempez des riz ou pâtes pendant 30 minutes. Mettez des riz ou pâtes dans un grand bol. Référez au volume de l'eau comme suivant. Riz 100g 200g 300g couvercle pâtes 100g 200g 300g couvercle Eau 180ml 330ml 480ml Oui Eau 300ml 600ml 900ml Non **Riz -Après de la cuisson, laisser le couvercle fermé pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que de l'eau est absorbée. ** Pâtes-Pendant la cuisson, mélangez plusieurs fois. Après de la cuisson, laissez-le pendant 1 ou 2 mins
AC-2 ^{Ac}	Légume frais	Placez 0.2-0.8kg légumes dans un bol. Ajoutez de l'eau et le couvrez avec de film. Après la cuisson, le mélangez et attendez. Ajoutez de l'eau selon la quantité des légumes. **0.2-0.4kg: 2 Cuillères à soupe; **0.5-0.8kg: 4 Cuillères à soupe
AC-3 ^{Ac}	Légume congelé	Comme des légumes frais
AC-4 ^{Ac}	Popcorn	Convenable à un sac de popcorn, vous pouvez le trouver dans le supermarché, 3.0(85g) ou 3.5Oz (100g). Prior to completion, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Pause/Cancel button to stop the popping process.
AC-5 ^{Ac}	Boisson	Chauffez une tasse de boisson de 250ml ou 500ml. La température de boisson est de 5-10°C. Utilisez une tasse à large ouverture et ne pas le fermer.

8. Cuisson automatique

Appuyez sur le bouton « Auto cuisson »

L'affichage indiquera alternativement les informations suivantes : AC-1, AC-2,... AC-8.

Sélectionner la cuisson désirée :

Affichage	Aliment	Instruction								
AC-1	Riz-Pâtes	<p>Avant la cuisson, rincez le riz ou les pâtes à l'eau claire. Disposez le riz ou les pâtes dans un récipient résistant à la chaleur. Ajouter le volume d'eau au regard de la quantité désirée</p> <p>Couvrez le récipient avec un couvercle. Démarrer la cuisson</p> <table><thead><tr><th>Poids (g)</th><th>Volume d'eau (ml)</th></tr></thead><tbody><tr><td>100</td><td>180</td></tr><tr><td>200</td><td>330</td></tr><tr><td>300</td><td>480</td></tr></tbody></table> <p>Après la cuisson du riz, laisser le couvercle fermé pendant 5 minutes ou jusqu'à absorption complète de l'eau</p> <p>Pendant la cuisson des pâtes, mélanger les plusieurs fois.</p> <p>Après cuisson, laissez le couvercle fermé pendant 2 minutes.</p>	Poids (g)	Volume d'eau (ml)	100	180	200	330	300	480
Poids (g)	Volume d'eau (ml)									
100	180									
200	330									
300	480									
AC-2	Légume frais	<p>Placez 800 g de légumes dans un récipient résistant à la chaleur. Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir le récipient avec un film plastique pour usage micro-ondes.</p> <p>Démarrer la cuisson</p>								
AC-3	Légumes congelés	<p>Placez 800 g de légumes dans un récipient résistant à la chaleur. Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir le récipient avec un film plastique pour usage micro-ondes.</p> <p>Démarrer la cuisson</p>								
AC-4	Pop-corn	<p>Utilisez un sac à pop-corn que vous pouvez trouver en supermarché.</p>								
AC-5	Boisson	<p>Permet de chauffer une tasse d'une contenance de 250 ml à 500ml. La température de la boisson ne doit pas être inférieure à 5-10°C. Utilisez une tasse à large ouverture et ne pas couvrir</p> <p>Attention - Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.</p>								

See next page - revised text

RC-6^{Ac}	Pomme de terre	Cuisez des pommes de terre. Choisissez des pommes de terre de 200g environ, les lavez et séchez, le poids total est de 0.45kg ou 0.65kg. Mettez des pommes de terre sur une grande assiette et la couvrez avec le film. Tournez-les pendant la cuisson si nécessaire.
RC-7^{Ac}	Pizza	Chauffez un morceau de pizza congelé de 0.15kg.
RC-8^{Ac}	Poisson	Convenable à cuire un poisson de 0.45Kg à la vapeur. Après que le poisson est bien préparé, le mettez sur une assiette de 22-27 cm en diamètre, saupoudrez un peu d'assaisonnement. Après de la cuisson, le laissez dedans pendant 2 minutes.

Note:

1. La température des aliments avant de cuisson est de 20-25°C. La température plus haute ou plus basse des aliments avant de cuisson demandera plus ou moins du temps de cuisson.
2. La température, le poids des aliments va influencer l'effet de cuisson largement. S'il y a des différences entre la situation réelle et le menu dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson par vous même.

9. Auto décongélation

Tournez le bouton d'Auto. Décongélation/ Temp. Temps .Poids et le DEL va alterner à afficher Ad-1 Ad-2 Ad-3.

Ad-1 --- pour décongeler des viandes, le limite du poids est de 0.1 à 2.0 kg.

Ad-2 --- pour décongeler un poulet, le limite du poids est de 0.2 à 3.0kg.

Ad-3 --- pour décongeler des fruits de mer, le limite du poids est de 0.1 to 0.9kg.

Note:

1. C'est nécessaire à tournez des aliments pendant la cuisson afin d'un effet égal.
2. Souvent la décongélation prend plus de temps que la cuisson.
3. Si des aliments peuvent être coupés par un couteau, la procédure de décongélation est complétée.
4. Observez les instruction de décongélation suivant afin d'obtenir la meilleure performance.

Instruction de décongélation

Steaks ou côtes

- Protégez les extrémités des côtes ou des steaks avec de l'aluminium.
- Placez les aliments avec les parties les plus fines au centre sur une couche dans un plat peu profond. Si les pièces sont attachées les unes aux autres, essayez de les séparer aussitôt que vous le pourrez.
- Tournez les aliments à mi- temps de cuisson. Puis arrangez et protégez les portions décongelées.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation,

Affichage	Aliment	Instruction
AC-6	Pomme de terre	Choisissez des pommes de terre de 200g environ. Lavez-les, et séchez-les. Le poids total des pommes de terre à cuire ne devra pas dépasser 650 g. Disposer les pommes de terre sur une grande assiette, couvrir l'assiette d'un film plastique. A mi-cuisson, retourner les pommes de terre
AC-7	Pizza congelé	Disposer une part de pizza sur une grande assiette (150 g max) Démarrer la cuisson
AC-8	Filet de poisson	Placer le filet de poisson dans une grande assiette (450g max.) Ajouter 1 cuillère à soupe de citron. Couvrir l'assiette avec un film plastique pour usage micro-ondes. Démarrer la cuisson

La température, le poids des aliments peuvent influencer le temps de cuisson. Ajuster le temps de cuisson en conséquence.

9. Décongélation automatique.

Appuyez sur le bouton « Auto décongélation »

L'affichage indiquera alternativement les informations suivantes : AD-1, AD-2 AD-3

Sélectionner la mode de décongélation désiré :

AD-1 permet de décongeler des viandes dans la limite de poids maximal de 2 kg

AD-2 permet de décongeler une volaille dans la limite de poids maximal de 3 kg

AD-3 permet de décongeler des fruits de mer dans la limite de poids de 900 g

- Il est impératif de tourner les aliments à mi-cuisson
- La décongélation d'un aliment prend plus de temps qu'une cuisson
- Des aliments coupés en morceaux ou finement permettent une décongélation plus rapide.
- Placer les aliments avec les parties les plus fines au centre de la cavité du four,
- Si des aliments à décongeler sont attachés les uns aux autres, séparez-les au plus vite

couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez durant 5 à 15 minutes.

Viande de bœuf hachée

- Placez la viande de bœuf hachée dans un plat peu profond. Protégez les bords.

- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Enlevez les portions décongelées, tournez les autres portions et protégez les bords avec des bandes d'aluminium.

- Fermez la porte pour continuer la décongelation.

- Après la décongelation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez durant 5 à 15 minutes.

Viande rôtie (Bœuf/porc/agneau)

- Protégez les bords avec des bandes

d'aluminium.

- Placez les morceaux avec le côté maigre orienté vers le haut (si possible) dans un plat peu profond.

- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Puis protégez les portions décongelées.

- Fermez la porte pour continuer la décongelation.

- Après la décongelation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez durant 10 à 30 minutes. Volailles

- Enlevez la volaille de son emballage. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec de l'aluminium. - Placez la volaille avec la poitrine orientée vers le bas dans un plat peu profond. - Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Puis protégez les portions décongelées.

- Fermez la porte pour continuer la décongelation.

- Après la décongelation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez durant 15 à 30 minutes. Remarque: Après quelques instants, placez la volaille sous de l'eau froide pour enlever les abats si nécessaire.

Morceaux de poulet (ailes de poulet et pilons)

- Protégez l'os exposé avec de l'aluminium.

- Placez les morceaux de poulet dans un plat peu profond.

- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Puis arrangez et protégez les portions décongelées.

- Fermez la porte pour continuer la décongelation.

- Après la décongelation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez durant 5 à 30 minutes.

10. Démarrage automatique

Départ différé

Si vous ne voulez pas commencer la cuisson immédiatement, vous pouvez régler le menu et le temps de cuisson, et le menu réglé sera activé automatiquement. Le réglage contient 2 étapes : 1. réglez l'horloge actuelle 2. Réglez le menu et le temps de cuisson

Exemple: Pour décongeler 0.2kg de poulet

Appuyer

1. Après de brancher, le cōlon clignote ou appuyez sur Arrêt. Annuler une fois

2. Tournez Auto. Décongelation/Temp. Temps Poids à sélectionner le genre des aliments

3. Appuyez sur Instant. Marche à confirmer

4. Tournez Auto. Décongelation/Temp.

Temps Poids afin de choisir le poids.

5. Commencez la cuisson par appuyer sur Instant. Marche, et le DEL va compter à rebours en affichant le temps de fonctionnement.

6. Au cours de la décongelation, 3 sons de bip sera entendus deux fois afin de vous rappeler à tourner des aliments, puis fermez la porte.

Appuyez sur instant. Marche de nouveau à continuer la décongelation.

Affichage

[]

Auto. Décongelation/Temp. Temps Poids à sélectionner le genre des aliments

0.2 kg

Exemple: Maintenant c'est 12:30, si vous voulez que le four commencera la cuisson automatiquement avec 100P de puissance de micro-ondes pendant 9 minutes et 30secondes à 14 :20.

Appuyer	Affichage
1. Réglez le temps actuel	
1.1 Appuyez sur Horloge	00:00
1.2 Réglez l'heure par tourner Auto.Décongélation/Temp. Temps.Poids, et L'heure va clignoter	12:00
1.3 Appuyez sur Horloge de nouveau à confirmer l'heure	12:00
1.4 Tournez Auto. Décongélation/Temp Temps .Poids à régler la minute	12:30
1.5 Appuyez sur Horloge une fois ou attendez 5 secondes et le numéro va changer	12:30
2. Réglez le menu et le temps de cuisson	
2.1 Sélectionnez la puissance de cuisson par appuyer sur Puissance de micro-ondes	M 100P
2.2 Tournez Auto. Décongélation/ Temp Temps .Poids à régler le temps de cuisson	M 9:30
2.3 Appuyez continuellement Horloge pendant 3 seconds à retourner à l'horloge actuelle.	M 12:30
3. Réglez le temps à commencer, répétez 1.2, 1.3 et 1.4	M 14:20
4. Appuyez sur Horloge à confirmer le menu de délai. Maintenant le programme est activé et le menu sera commencé à 14:20 5.Vous pouvez verifier le temps réglé de commencement par appuyer sur le bouton Horloge.	M 12:30

Remarque : Cette fonction n'est pas valable dans les modes « cuisson auto. » et « Auto. décongélation».

11. Cuisson de multi-séquence

Afin d'obtenir un meilleur effet de cuisson, certaines recettes demandent de différent mode et temps. Vous pouvez programmer votre menu personnalisé comme suivant:

Exemple: Vous voulez cuire des aliments avec 100P micro-ondes pendant 3 minutes puis les griller pendant 9 minutes. C'est un réglage de 2 séquences.

Appuyer	Affichage
1. 100P micro-ondes pendant 3min	
1.1 Appuyez sur Puissance de micro-ondes à sélectionner le menu.	M 100P
1.2 Tournez Auto. Décongélation/ Temp Temps.Poids afin de régler le temps de cuisson	M 3:00
2. Grillez pendant 9min	
2.1 Appuyez sur Conv. Combi/Gril Combi à sélectionner le menu	G ^S
2.2 Tournez Auto. Décongélation/ Temp Temps Poids à régler le temps de cuisson	G ^S 9:00
3. Commencez la cuisson par appuyer sur Instant. Marche	

8. Conseils de cuisson

- 1) Positionnez correctement les aliments en plaçant les parties les plus épaisses vers les bords extérieurs du plat.
- 2) Prenez garde à la durée de cuisson, faites cuire tout d'abord avec la plus courte durée indiquée puis continuez à faire cuire si nécessaire.
- 3) ~~Couvrez les aliments avant de les faire cuire. Suivez la recette pour des suggestions : serviettes en papier, emballage de film plastique ou un couvercle. Les couvercles empêchent les éclaboussures et aide les aliments à cuire de manière égale (garde également le four propre).~~
- 4) ~~Protégez les aliments. Utilisez des petites pièces d'aluminium pour couvrir les parties fines de viande ou de volaille pour éviter qu'elles ne soient trop cuites.~~
- 5) Remuez les aliments. Du centre vers les bords extérieurs du plat une ou deux fois durant la cuisson, si possible.
- 6) Tournez les aliments. Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être tournés au moins une fois durant la cuisson.
- 7) ~~Repositionnez les aliments. A mi-temps de cuisson, changez de position certains aliments comme les boules de viande, en les renversant et en les plaçant du centre du plat vers les bords et inversement.~~
- 8) Laissez reposer les aliments. Après la cuisson, attendez quelques instants avant d'ouvrir le four. Enlevez les aliments du four et remuez-les si possible. Couvrez les aliments pour les laisser reposer, ce qui permet de terminer la cuisson en douceur.
- 9) ~~Vérifiez l'état de cuisson.~~ Observez les signes indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Les signes de bonne cuisson sont les suivants:
 - Les aliments fument de l'intérieur, pas seulement des bords.
 - Les joints de volaille bougent facilement.
 - Le porc ou la volaille ne montre aucune partie de couleur rosée.
 - Le poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.
- 10) Condensation C'est un état normal de la cuisson par micro-ondes. L'humidité dans les aliments influencera la quantité d'humidité présente dans le four. Généralement, les aliments couverts ne causeront pas plus de condensation que les aliments non couverts. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées.
- 11) Emballage de film plastique spécial micro-ondes Pour cuire des aliments de fort contenu de graisse, ne mettez pas le film en contact avec les aliments car le film pourrait fondre.
- 12) Plat en plastique spécial micro-ondes Certains plats en plastique spécial micro-ondes ne conviennent pas pour faire cuire des aliments à forte teneur en graisses ou de sucre.

9. Nettoyage et entretien

Déconnectez le câble d'alimentation avant de procéder au nettoyage. ~~Si possible, laissez la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.~~ Nettoyez régulièrement votre four à micro-ondes pour éliminer les saletés et projections de graisse éventuelles. Effectuez les opérations de nettoyage suivantes après chaque utilisation :

N'utilisez jamais de détergents abrasifs, essence, poudre ou tampons à récurer ou brosse métallique pour nettoyer votre four. Nettoyez votre four à intervalles réguliers. ~~Débranchez le four de sa source d'alimentation avant de le nettoyer. Si possible, laissez la porte ouverte pour rendre le four inopérant.~~

Extérieur :

Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide. ~~Évitez d'utiliser des détergents abrasifs.~~

Porte :

Essuyez les deux côtés de la porte, les joints d'étanchéité et les parties adjacentes avec un chiffon doux légèrement humide pour éliminer les saletés et projections éventuelles. ~~N'utilisez pas de détergents abrasifs.~~ Panneau de contrôle : Faites très attention lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle. Essuyez délicatement le panneau de contrôle avec un chiffon doux légèrement humide. Ne frottez pas et n'utilisez pas de détergents chimiques.

Parois internes :

Essuyez les parois internes du four et le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon doux légèrement humide pour éliminer les saletés et projections éventuelles. Les résidus de graisse peuvent en effet surchauffer et entraîner un dégagement de fumée, voir même prendre feu. N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes. N'utilisez pas de produits nettoyants pour fours traditionnels, détergents abrasifs, poudre ou tampons à récurer pour nettoyer la cavité de votre four. Ne vaporisez pas de sprays nettoyants pour fours traditionnels à l'intérieur de votre four.

Plateau Tournant/Bague Rotative/Axe Rotatif:

Laissez refroidir et lavez à l'eau savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Astuce :

Un four à micro-ondes qui a été très utilisé peut commencer à dégager des odeurs inhabituelles. Ci-après, 3 méthodes vous permettant d'y remédier.

1. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse et faites fonctionner le four à pleine puissance pendant 2-3 minutes.
2. Placez une tasse de thé rouge dans le four et faites chauffer à pleine puissance.
3. Placez des écorces d'orange dans une tasse et faites fonctionner le four à pleine puissance pendant 1 minute.

Réparations

Avertissement: Il est dangereux pour chacun, autre que pour un technicien qualifié, d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant l'enlèvement d'une pièce de protection contre l'exposition de l'énergie des micro-ondes.
Attention: RADIATION DES MICRO-ONDES

Ne vous exposez pas aux radiations émises par le générateur du four à micro-ondes ou des autres pièces conduisant l'énergie des micro-ondes. ~~Pour une réparation, les pièces indiquées ci-dessous peuvent être enlevées donnant accès aux potentiels supérieurs à 250V vers la terre.~~

- ~~1. Magnétron~~
- ~~2. Transformateur de haute tension~~
- ~~3. Condensateur de haute tension~~
- ~~4. Diode de haute tension~~
- ~~5. Fusible de haute tension~~

~~Les conditions indiquées ci-dessous peuvent causer une exposition excessive aux micro-ondes durant les réparations.~~

- ~~1. Insertion incorrecte du magnétron.~~
- ~~2. Dysfonctionnement du mécanisme de fermeture de la porte, des charnières de porte et de la porte.~~
- ~~3. Dysfonctionnement de l'interrupteur.~~
- ~~4. La porte, la fermeture de la porte ou le boîtier du four a été endommagé(e).~~

Note:

- ~~1. S'il affiche **[Err0]** sur LED lors du fonctionnement, cela indique le capteur a été court-circuit et vous devez le remplacer dans un centre de réparation le plus proche.~~
- ~~2. S'il affiche **[Err1]** sur LED lors du fonctionnement, cela indique le capteur a été à circuit ouvert et vous le remplacer dans un centre de réparation le plus proche.~~

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Tension assignée:	230V
Fréquence:	50Hz
Puissance d'entrée:	1580W (fonction micro-ondes) 1300W (fonction convection) 1100W (fonction grill)
Puissance micro-ondes en sortie:	1000W
Capacité:	31L

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.