

Casíno

Notice d'utilisation Four à Micro-ondes

Réf. n° MO2691TG

CE



Casino

Vous venez d'acheter un produit électroménager Casino et nous vous remercions de votre confiance.

Nous espérons que ce produit répondra à vos attentes et facilitera votre quotidien.

La marque Casino met à votre disposition 2 lignes de produits modernes et simples d'utilisation qui s'accorderont à toutes vos envies:

- Une collection mode et colorée qui apportera une touche gaie à votre maison.
- Une série moderne, sobre et sophistiquée qui rendra votre intérieur chic.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité.....	2
Description de l'appareil.....	4
Utilisation du panneau de contrôle	7
Conseils de cuisson au four micro-ondes.....	13
Nettoyage et entretien.....	15

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, certaines précautions d'emploi doivent être observées, notamment:

1. Lisez attentivement les instructions et mises en garde avant toute première utilisation.
2. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre four correspond à la tension du réseau dans votre localité. Vérifiez également que la prise murale sur laquelle vous comptez brancher le four est reliée à la terre.
3. **Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :**
 - a. **Ne faites pas trop cuire vos aliments.**
 - b. **Enlevez les liens et attaches souples métalliques sur vos aliments emballés avant de les mettre dans le four.**
 - c. **Ne faites pas chauffer de l'huile ou de la graisse de friture au four micro-ondes, la température de l'huile ne pouvant pas être contrôlée facilement.**
 - d. **Après chaque utilisation, nettoyez sans attendre les éclaboussures et projections de graisse qui salissent les parois du four avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Séchez soigneusement les parois avec un chiffon doux et sec. Les résidus de graisse peuvent en effet surchauffer et entraîner un dégagement de fumée, voir même prendre feu.**
 - e. **Si des aliments viennent à dégager de la fumée ou à prendre feu à l'intérieur du four, n'ouvrez pas la porte du four, éteignez le four et débranchez-le immédiatement de sa source d'alimentation.**
 - f. **Surveillez la cuisson de très près lorsque vous utilisez les plats ou récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.**
4. **Pour réduire les risques d'explosion ou d'ébullition soudaine:**
 - a. **Ne placez pas des récipients fermés hermétiquement dans le four. Un biberon avec la tétine en place est fermé hermétiquement.**
 - b. **Utilisez toujours des récipients évasés pour chauffer un liquide au four micro-ondes et attendez environ 20 secondes en fin de cuisson avant de retirer le liquide chaud du four pour éviter les projections de liquides à retardement.**
 - c. **Epluchez ou percez vos pommes de terre, saucisses et châtaignes avant de les cuire au four micro-ondes. N'essayez pas de cuire des œufs dans leur coquille ou de réchauffer des œufs durs entiers, avec ou sans coquille, ces derniers risquant d'éclater, même lorsque la cuisson est terminée.**
 - d. **Ne retirez pas immédiatement un liquide chaud du four. Attendez quelques instants afin d'éviter les risques de projections de liquides à retardement.**
 - e. **Remuez le contenu de vos petits pots de bébé et secouez vos biberons en cours de cuisson pour répartir uniformément la chaleur. La température des biberons et des petits pots réchauffés au four micro-ondes doit toujours être vérifiée pour éviter les risques de brûlures.**
5. **Cessez immédiatement toute utilisation si le four ne semble pas fonctionner normalement, si les joints d'étanchéité de la porte sont abîmés ou si le cordon d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à notre centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, révision et réparation. N'essayez jamais de réparer le produit de vous-même.**
6. **Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par son représentant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.**
7. En fin de cuisson, les récipients contenant les aliments peuvent être très chauds.
Utilisez des gants ou maniques pour sortir les récipients du four en essayant de diriger la vapeur loin du visage et des mains.
8. Pour éviter que le plateau tournant ne se brise:
 - a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.
 - b. Ne posez pas des aliments chauds sur le plateau tournant lorsque ce dernier est froid.
 - c. Ne posez pas des aliments surgelés sur le plateau tournant lorsque ce dernier est chaud.
9. **Vérifiez que les récipients contenant vos aliments ne touchent pas les parois intérieures en cours de cuisson.**
10. **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.**
11. Utilisez uniquement des plats, récipients et ustensiles appropriés pour la cuisson au four micro-ondes.
12. N'entreposez pas des aliments, ustensiles, etc. à l'intérieur de votre four.

13. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide, sans aliments liquides ou solides à l'intérieur, au risque de l'endommager.
- 14. 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.**
- 15. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.**
- Il est préférable de ne laisser les enfants utiliser ce four que sous la surveillance et la responsabilité des parents.**
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est fortement déconseillée.
- Risques de blessures graves!
17. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
18. Conservez soigneusement ces instructions pour toute référence ultérieure.
- 19. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**
- 20. La face arrière du four doit être placée contre un mur lors de son installation.**
21. Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
22. Ne placez pas l'appareil à proximité de votre poste de télévision ou radio pour éviter un risque d'interférences nuisibles.
- 23. Positionnez l'appareil de sorte que la prise soit facilement accessible.**
- 24. Ce four micro-ondes n'a pas été conçu pour être encastré dans un meuble de rangement.**
- 25. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:**
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- 26. Les surfaces du corps du four peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation. Veillez à ne pas vous brûler durant ou après l'utilisation. Utilisez la poignée de la porte vitrée pour ouvrir et fermer le four.**
- 27. La température des surfaces accessibles peut être très haute lors du fonctionnement de l'appareil.**
- Appareil destiné à un usage domestique uniquement**
- 28. Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B)**
- 29. MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.**
- 30. MISE EN GARDE: 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.**
- 31 Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation**

Appareil destiné à un usage domestique uniquement

DESCRIPTION

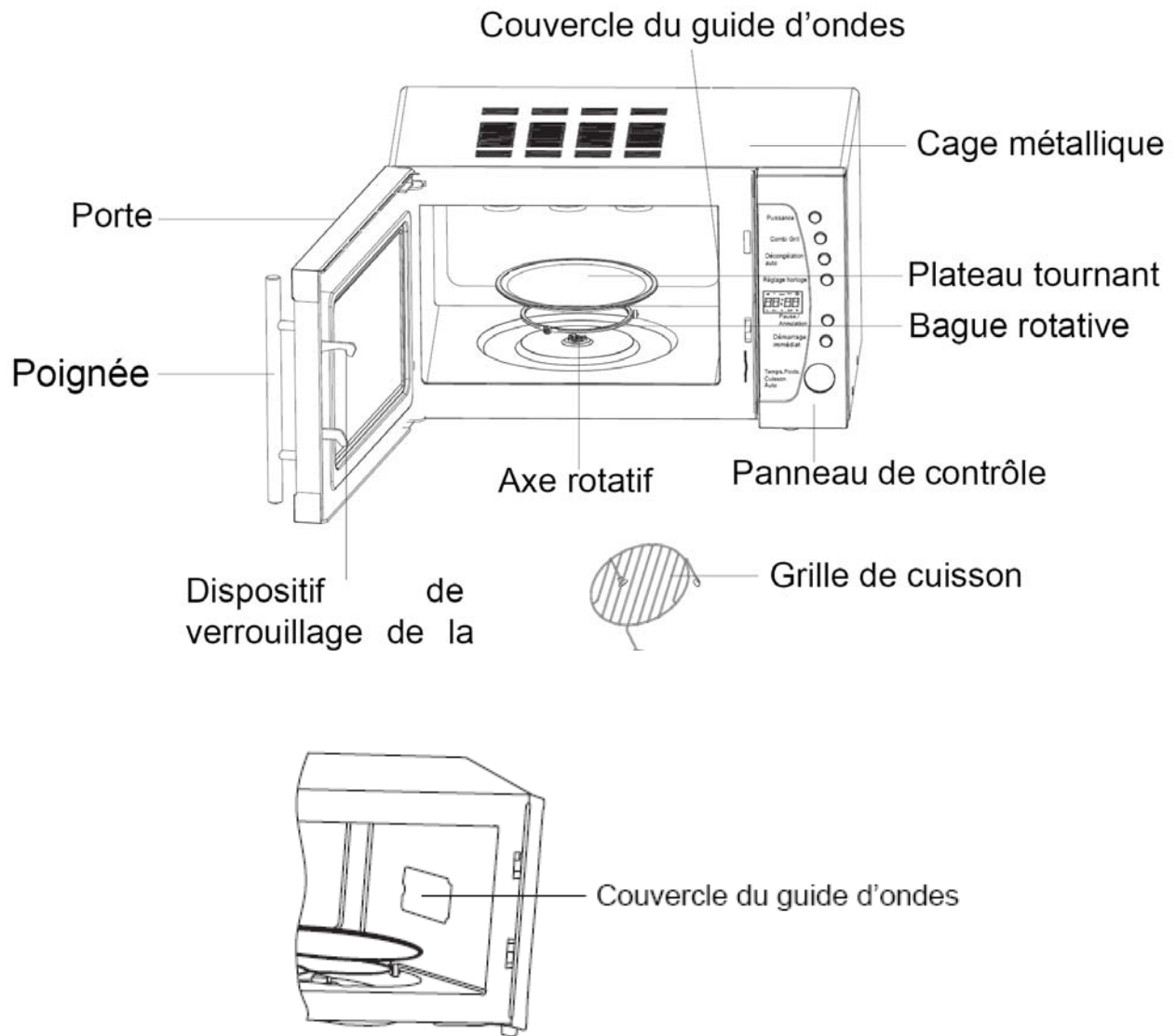


Fig.1

Notes:

1. Le dispositif de verrouillage de la porte permet d'assurer que le four ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée. Ceci permet d'éviter toute exposition aux rayonnements électromagnétiques.

2. Une illustration du panneau de contrôle est donnée à la page suivante (le panneau de contrôle est sujet à modification sans avis préalable).
3. N'enlevez pas le couvercle du guide d'ondes lorsque vous nettoyez les parois intérieures du four (voir Fig.1).
4. Le plateau tournant permet une distribution homogène des micro-ondes aux aliments.
5. L'affichage indique l'heure courante, le mode de cuisson et le temps de cuisson restant.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

1. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques de haute fréquence que l'on trouve dans la nature à l'état dispersé. Ces micro-ondes à l'état dispersé ne peuvent pas être utilisées pour la cuisson de nos aliments. L'élément principal du four à micro-ondes est le magnétron, un dispositif qui transforme l'énergie électrique en énergie électromagnétique sous forme de micro-ondes. Un vaste champs d'ondes électromagnétiques est créé dans la cavité du four. Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau contenues dans les aliments et la friction entre ces molécules produit de la chaleur. Enfin, la chaleur se diffuse dans les aliments.
2. Les micro-ondes ont 3 propriétés principales, à savoir:
 - a) Absorptivité : Le chauffage s'effectue par agitation des molécules d'eau contenues dans les aliments. La capacité d'infiltration des micro-ondes dépend de la taille, de la grosseur et des propriétés des aliments.
 - b) Pénétrabilité : Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la vitrocéramique, le verre et le plastique. Utilisez donc des plats et récipients laissant l'énergie des micro-ondes les traverser pour une efficacité maximale. Merci de vous reporter à la section "Ustensiles à Utiliser" ci-dessous pour plus d'informations.
 - c) Réflectivité : Pour assurer une cuisson uniforme des aliments, les parois métalliques de la cavité du four font rebondir les micro-ondes et un plateau tournant permet une distribution homogène des micro-ondes aux aliments.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

- 1) Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- 2) Ne placez pas l'appareil à proximité de votre poste de télévision ou radio au risque de causer des interférences nuisibles.
- 3) Positionnez l'appareil de sorte que la prise soit facilement accessible.
- 4) Ce four à micro-ondes n'a pas été conçu pour être encastré dans un meuble de rangement.

USTENSILES À UTILISER

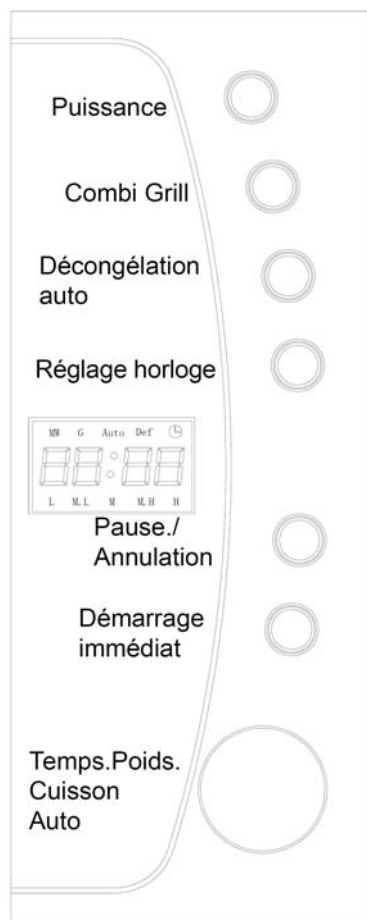
Il est fortement recommandé d'utiliser des plats et récipients appropriés à la cuisson au micro-ondes. Utilisez de préférence des plats en vitrocéramique, verre, faïence, porcelaine ou en plastique spécialement conçu pour la cuisson au micro-ondes. N'utilisez jamais de plats ou récipients métalliques, les ondes électromagnétiques émises induisant des courants électriques importants dans les métaux et provoquant des courts-circuits. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Verre résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	
Grille de cuisson	Non	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	N'utilisez pas de film plastique lorsque vous cuisez de la viande, le film plastique risquant de fondre et de se désintégrer.

PREMIÈRE UTILISATION

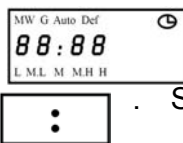
En raison de la présence éventuelle d'huile résiduelle dans la cavité du four ou sur les éléments chauffants, une légère odeur de brûlé ou de la fumée peut se dégager lorsque vous utilisez votre four pour la première fois. Ceci est parfaitement normal et n'est en aucun cas le signe d'un mauvais fonctionnement. Laissez la porte ou une fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Faites fonctionner votre four plusieurs fois à vide en mode Grill. Attention! Votre four ne doit fonctionner à vide qu'en mode Grill. Ne faites jamais fonctionner votre four à vide en mode Combi ou Micro-Ondes.

UTILISATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Avant Cuisson

L'écran LED clignote 3 fois lorsque vous branchez le four sur le secteur, puis se met à clignoter en continu



Sélectionnez un mode de cuisson et réglez le temps de cuisson.

2. Temps.Poids.Cuisson Auto

Utilisez le bouton **Temps.Poids.Cuisson Auto** pour sélectionner le mode de cuisson automatique, augmenter ou diminuer le poids ou le temps de cuisson.

3. Pause / Annulation

Au stade initial de programmation, appuyez une fois sur ce bouton pour annuler le programme de cuisson. En cours de cuisson, appuyez une fois sur ce bouton pour arrêter le four, appuyez deux fois pour annuler le programme de cuisson.

4. Rappel Automatique

En fin de cuisson, l'écran LED indique "Fin" et trois bips sonores de fin de programme se font entendre pour vous avertir qu'il est temps de retirer les aliments du four. Si le bouton **Pause.Annulation** n'est pas enfoncé et si la porte du four n'est pas ouverte, un bip sonore se fait entendre toutes les 3 minutes.

5. Fonction de Verrouillage Parental

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez le four ou lorsque vous vous absentez afin d'éviter que les enfants ne s'amuse avec le four en votre absence. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, tous les boutons sont rendus inopérants.

Pour activer la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Pause.Cancel (Pause.Annulation)** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'écran LED s'éteigne. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Pause.Cancel (Pause.Annulation)** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que les deux points apparaissent à l'écran LED.

6. Cuisson par Micro-Ondes

Appuyez sur le bouton **Puissance**. L'écran LED indique consécutivement 100P 90P 80P 70P 60P 50P 40P 30P 20P 10P.

100P et 90P --- Haute puissance, puissance à 100% et 90% pour une cuisson rapide à pleine puissance.

80P et 70P --- Puissance moyenne/haute, puissance à 80% et 70% pour une cuisson moyennement rapide.

60P et 50P --- Puissance moyenne, puissance à 60% et 50% pour la cuisson à la vapeur.

40P et 30P --- Puissance moyenne/basse, puissance à 40% et 30% pour la décongélation.

20P et 10P --- Faible puissance, puissance à 20% et 10% pour garder les plats au chaud.

NOTE:

1) Le temps max. pouvant être réglé est 60 minutes.

2) N'utilisez jamais la grille de cuisson en mode de cuisson par micro-ondes.

3) Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

4) Si vous souhaitez remuer les aliments en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Instant.Start (Démarrage immédiat)** pour mettre le programme de cuisson en pause.

5) Si vous souhaitez retirer les aliments du four avant la fin du programme de cuisson, appuyez une fois sur le bouton **Pause.Cancel (Pause.Annulation)** pour annuler le programme de cuisson et ainsi éviter la reprise automatique du programme.

7. Combi.Grill

Appuyez sur	Affichage
Exemple: Pour cuire à 80P pendant 10 minutes et 30 secondes.	
1. Lorsque le four est mis sous tension, les deux points se mettent à clignoter à l'écran LED.	:
Appuyez une fois sur le bouton Pause.Annulation .	
2. Sélectionnez la puissance en appuyant répétitivement sur le bouton Puissance .	MW 80 P _{M.H}
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton Temps.Poids.Cuisson Auto .	MW 10:30 _{M.H}
4. Appuyez sur le bouton Démarrage immédiat pour commencer le programme de cuisson. La minuterie commence le décompte à l'écran LED. Il est possible de changer le temps de cuisson en cours de cuisson. Il est également recommandé de remuer et retourner les aliments en milieu de cuisson. Appuyez une fois sur le bouton Démarrage immédiat pour reprendre le programme de cuisson.	

Appuyez sur	Affichage
Exemple: Faire griller des aliments en mode C2 pendant 10 minutes et 30 secondes.	
1. Lorsque le four est mis sous tension, les deux points se mettent à clignoter. Appuyez une fois sur le bouton Pause.Annulation .	:
2. Sélectionnez le mode de cuisson combinée en souhaité en appuyant sur le bouton Combi Grill .	C2 _{MW G}
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton Temps.Poids.Cuisson Auto .	10:30 _{MW G}
4. Appuyez sur le bouton Démarrage immédiat pour commencer le programme de cuisson. La minuterie commence le décompte à l'écran LED.	

Appuyez sur ce bouton pour passer en mode Combi/Grill. L'écran LED indique consécutivement G, C1 et C2.

G --- Grill, seul l'élément chauffant est activé. Ce mode est parfait pour faire griller des ranches de viande fine, porc, saucisses, ailes de poulet, etc.

C1 --- Combinaison Grill et Micro-Ondes. L'élément chauffant et le magnétron sont actives en alternance. Ce mode permet de dorer les aliments tout en assurant une cuisson au coeur par les micro-ondes. Parfait pour les gratins.

C2 --- Ce mode est identique au mode C1 sauf que le temps de cuisson par micro-ondes est plus long. Ce mode est parfait pour cuire bien à coeur et dorer à souhait des gros morceaux de viande, cuisses de poulet, etc.

Note :

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four en mode Grill/Combi.

Mise en Garde :

En mode Grill/Combi, les parois et la porte du four peuvent chauffer et les plats de cuisson peuvent être très chauds à la sortie du four. Utilisez toujours des gants isolants ou maniques pour retirer les plats du four. RISQUES DE BRÛLURES GRAVES !

8. Cuisson Automatique

Ce four comprend un mode de cuisson automatique simple et rapide. Lorsque les deux points se mettent à clignoter à l'écran LED, appuyez sur le bouton

Temps.Poids.Cuisson Auto.

L'écran LED indique consécutivement Ac-1, Ac-2 Ac-5.

Choisissez le mode de cuisson approprié en fonction du type et du poids des aliments et suivez les instructions données dans le Guide de Cuisson Auto ci-dessous pour obtenir les résultats de cuisson voulus.

Appuyez sur

Affichage

Exemple: Réchauffer une pizza de 150g

1. Lorsque le four est mis sous tension, les deux points se mettent à clignoter. Appuyez une fois sur le bouton **Pause.Annulation.**

2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en utilisant le bouton **Temps.Poids.Cuisson Auto**

Auto
AC-4

3. Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** Pour confirmer.

Auto
1 5 0

4. Utilisez le bouton **Temps.Poids.Cuisson Auto** Pour entrer le poids.

5. Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour commencer le programme de cuisson.

Auto
1:10

Affichage	Catégorie	Instructions																				
Auto AC-1	Pommes de terre	<p>Frites croustillantes: Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en bâtonnets réguliers d'environ 5mm d'épaisseur. Etalez les frites sur un grand plat et recouvrez le plat de film alimentaire pour limiter les pertes en eau pendant la cuisson. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton Temps.Poids.Cuisson Auto puis sélectionnez le temps de cuisson en fonction du poids. L'écran LED indique successivement 50 – 5:40 – 7:10 – 9:40 – 11:00 – 13:00 –14:00 – 17:00. Reportez-vous aux indications suivantes pour sélectionner le temps de cuisson:</p> <table> <tr> <td>Aliment (petits morceaux)</td> <td>110-200g</td> <td>200-340g</td> <td>340-480g</td> <td>480-700g</td> </tr> <tr> <td>Temps de cuisson</td> <td>3:50</td> <td>7:10</td> <td>11:00</td> <td>14:00</td> </tr> <tr> <td>Aliment (gros morceaux)</td> <td>140-240g</td> <td>240-410g</td> <td>410-580g</td> <td>580-800g</td> </tr> <tr> <td>Temps de cuisson</td> <td>5:40</td> <td>9:40</td> <td>13:00</td> <td>17:00</td> </tr> </table>	Aliment (petits morceaux)	110-200g	200-340g	340-480g	480-700g	Temps de cuisson	3:50	7:10	11:00	14:00	Aliment (gros morceaux)	140-240g	240-410g	410-580g	580-800g	Temps de cuisson	5:40	9:40	13:00	17:00
Aliment (petits morceaux)	110-200g	200-340g	340-480g	480-700g																		
Temps de cuisson	3:50	7:10	11:00	14:00																		
Aliment (gros morceaux)	140-240g	240-410g	410-580g	580-800g																		
Temps de cuisson	5:40	9:40	13:00	17:00																		
Auto AC-2	Pop-corn	<p>Sachet de pop-corn micro-ondes: Permet de préparer du pop-corn maison en quelques minutes! Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton Temps.Poids. Cuisson Auto puis sélectionnez le temps de cuisson en fonction du poids. L'écran LED indique en alternance 2:40 / 2:50. Ces temps de cuisson sont recommandés pour des poids de 85g et 100g respectivement. Lorsque le maïs n'éclate plus qu'une fois toutes les 1 à 2 secondes, appuyez sur le bouton Pause. Annuler pour arrêter le programme de cuisson. maïs n'éclate plus qu'une fois toutes les 1 à 2 secondes, appuyez sur le bouton Pause.Annulation pour arrêter le programme de cuisson.</p>																				
Auto AC-3	Boissons	<p>Chauffer une tasse de liquide (de préférence à une température initiale de 5-10°C). Utilisez une tasse ou autre récipient à bords évasés. Ne recouvrez pas le récipient. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton Temps.Poids.CuissonAuto puis sélectionnez le temps de cuisson en fonction du poids. L'écran LED indique successivement: 1:20 – 2:30 – 3:40 – 4:50. Reportez-vous aux indications suivantes pour sélectionner le temps de cuisson:</p> <table> <tr> <td>Poids liquide</td> <td>150-250</td> <td>250-400</td> <td>400-580</td> <td>580-800</td> </tr> <tr> <td>Temps de cuisson</td> <td>1:20</td> <td>2:30</td> <td>3:40</td> <td>4:50</td> </tr> </table>	Poids liquide	150-250	250-400	400-580	580-800	Temps de cuisson	1:20	2:30	3:40	4:50										
Poids liquide	150-250	250-400	400-580	580-800																		
Temps de cuisson	1:20	2:30	3:40	4:50																		
Auto AC-4	Pizza	<p>Réchauffer un morceau de pizza: Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton Temps.Poids.Cuisson Auto puis sélectionnez le temps de cuisson en fonction du poids. L'écran LED indique en alternance 1:10 – 3:30. Ces temps de cuisson sont recommandés pour des poids de 150g et 400g respectivement.</p>																				
Auto AC-5	Réchauffer	<p>Placez les aliments que vous souhaitez réchauffer sur le plateau tournant. Appuyez sur le bouton Démarrage immédiat pour démarrer l'opération de réchauffage. Le temps de réchauffage par défaut est de 3 minutes et 40 secondes. Si le résultat souhaité est obtenu avant la fin de ce temps par défaut, appuyez sur le bouton Pause.Annulation pour arrêter l'opération de réchauffage à tout moment.</p>																				

Notes

1. La température des aliments avant cuisson est généralement de l'ordre de 20-25°C. Si vos aliments ne sont pas conservés à température ambiante (aliments étant restés à la chaleur ou sortant du réfrigérateur), il peut s'avérer nécessaire d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson.
2. De nombreux facteurs peuvent affecter les temps de cuisson, notamment la température, le poids, la densité, la forme ou encore la teneur en graisse des aliments. Tenez compte de ces différents facteurs et ajustez les temps de cuisson en conséquence.

9. Décongélation Automatique

Appuyez sur le bouton **Décongélation auto**. L'écran LED indique successivement

Ad-1 Ad-2 Ad-3.

Ad-1 --- Décongélation de la viande
(poids: de 0,1 à 2kg).

Ad-2 --- Décongélation de la volaille
(poids: de 0,2 à 3kg).

Ad-3 --- Décongélation des fruits de mer

(poids: de 0,1 à 0,9kg).

Note:

1. Pensez à retourner les aliments en cours de décongélation pour obtenir un résultat homogène.
2. Le processus de décongélation prend plus de temps que le processus de cuisson.
3. Si les aliments peuvent être coupés au couteau, le processus de décongélation est terminé.
4. Reportez-vous au Guide de Décongélation ci-après pour une performance optimale.

Appuyez sur

Exemple: Décongeler 0,2kg de volaille.

1. Lorsque le four est mis sous tension, les deux points se mettent à clignoter. Appuyez une fois sur le bouton **Pause.Annulation**.

2. Appuyez sur le bouton **Décongélation** pour sélectionner le type d'aliments.

3. Utilisez le bouton **Temps.Poids.Cuisson Auto** pour entrer le poids.

4. Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour démarrer le processus de décongélation. La minuterie commence le décompte à l'écran LED.

5. Lorsque la moitié du temps est écoulé, 3 bips sonores se font entendre pour vous avertir qu'il est temps de retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez les aliments et recouvrez la partie décongelée. Refermez la porte et appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour redémarrer le processus de décongélation.

Affichage

:

Def
A-2

Def
0.2

Guide de Décongélation

Steaks / Côtelettes

- Disposez la viande en une seule couche dans un plat peu profond, les plus petits morceaux au centre du plat. Si des morceaux de viande sont collés ensemble, essayez de les détacher le plus tôt possible.
- Lorsque le four émet 3 bips sonores, retournez les morceaux de viande. Redispensez les morceaux de viande dans le plat et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour redémarrer le processus de décongélation.
- Après décongélation, recouvrez la viande avec du papier aluminium et laissez-la reposer pendant 5-15 minutes.

Viande de Boeuf Hachée

- Placez la viande hachée dans un plat peu profond.
- Lorsque le four émet 3 bips sonores, enlevez les parties décongelées et retournez la viande.
- Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour redémarrer le processus de décongélation.
- Après décongélation, recouvrez la viande avec du papier aluminium et laissez-la reposer pendant 5-15 minutes.

Rôti de Viande (boeuf/porc/agneau)

- Placez le rôti dans un plat peu profond avec (si possible) la partie la plus maigre sur le dessus.
- Lorsque le four émet 3 bips sonores, retournez le rôti et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour redémarrer le processus de décongélation.
- Après décongélation, recouvrez le rôti avec du papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10-30 minutes.

Volaille

- Placez la volaille dans un plat peu profond, côté bréchet vers le bas.
- Lorsque le four émet 3 bips sonores, retournez la volaille et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton Démarrage immédiat pour redémarrer le processus de décongélation.
- Après décongélation, recouvrez la volaille avec du papier aluminium et laissez-la reposer pendant 15-30 minutes.

Note : Après le temps de repos, passez la volaille sous l'eau froide du robinet pour enlever les abats.

Morceaux de Poulet (ailes et cuisses de poulet)

- Disposez les morceaux de poulet sur un plat peu profond.
- Lorsque le four émet 3 bips sonores, retournez les morceaux de poulet, disposez-les dans le plat et protégez les parties décongelées.
- Appuyez sur le bouton **Démarrage immédiat** pour redémarrer le processus de décongélation.
- Après décongélation, recouvrez les morceaux de poulet avec du papier aluminium et laissez-les reposer pendant 5-30 minutes.

10. Mise en Marche Automatique (fonction de démarrage à retardement)

Cette fonction vous permet de programmer l'heure de démarrage d'un programme de cuisson donné. L'opération de programmation comprend 2 étapes: 1. Réglage de l'heure courante. 2. Réglage de l'heure de démarrage d'un programme de cuisson donné.

Exemple: Il est maintenant 12h30. Pour programmer le démarrage automatique de votre four à 100P, à 14h20, pour un temps de cuisson de 9 minutes et 30 secondes:

Appuyez sur

Affichage

Appuyez sur

Affichage

1. Réglage de l'heure courante.

1.1 Appuyez sur le bouton **Réglage Horloge**.

0 : 0 0

2. Réglage de l'heure de démarrage d'un programme de cuisson donné.

MW
1 0 0 P_H

1.2 Utilisez le bouton **Temps.Poids.Cuisson**

1 2 : 0 0

2.1 Sélectionnez la puissance de cuisson en appuyant sur le bouton **Power** (Puissance)

MW
9 : 3 0_H

Auto pour régler les heures. Les chiffres des heures se mettent à clignoter.

1 2 : 0 0

2.2 Utilisez le bouton **Temps.Poids.Cuisson Auto** pour régler le temps de cuisson.

MW
1 2 : 3 0_H

1.3 Appuyez de nouveau sur le bouton **Réglage Horloge**.

1 2 : 3 0

2.3 Pour retourner à l'affichage de l'heure

MW
1 4 : 2 0_H

Horloge enfoncé pendant 3 secondes.

Un court bip sonore se fait entendre.

MW
1 2 : 3 0_H

1.4 Utilisez le bouton **Temps.Poids.Cuisson Auto** pour régler les minutes. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.

1.5 Appuyez sur le bouton **Réglage Horloge** ou attendez 5 secondes que les chiffres se stabilisent à l'écran.

3. Réglez l'heure de démarrage du programme de cuisson. Pour ce faire, répétez les étapes 1.2, 1.3, 1.4.

4. Appuyez sur le bouton **Réglage Horloge** pour confirmer. Le programme de cuisson sélectionné démarrera à 14h20.

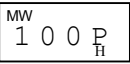
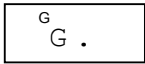
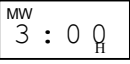
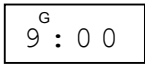
5. Pour vérifier l'heure de démarrage du programme de cuisson, appuyez sur le bouton **Réglage Horloge**.

Note: La fonction de démarrage à retardement n'est pas disponible en mode de **Cuisson Automatique** et en mode de **Décongélation Automatique**.

11. Programmation Séquentielle

Certaines recettes demandent un enchaînement de plusieurs types de cuisson. La fonction de programmation séquentielle permet de programmer les différentes séquences de cuisson.

Exemple: Vous voulez cuire des aliments à 100P en mode micro-ondes pendant 3 minutes puis les faire griller pendant 9 minutes en mode grill (2 séquences).

Appuyez sur	Affichage	Appuyez sur	Affichage
1. Micro-ondes 100P pendant 3min.		2. Grill pendant 9min.	
1.1 Appuyez sur le bouton Puissance pour sélectionner la puissance de cuisson.		2.1 Appuyez sur le bouton Combi.Grill pour sélectionner le mode Grill/Combi.	
1.2 Utilisez le bouton Temps.Poids.Cuisson Auto pour régler le temps de cuisson.		2.2 Utilisez le bouton Temps.Poids.Cuisson Auto pour régler le temps de cuisson.	
		3. Appuyez sur le bouton Démarrage immédiat pour démarrer le programme de cuisson.	

Lorsque la cuisson en mode micro-ondes est terminée, la cuisson en mode grill commence automatiquement. 4 séquences au maximum peuvent être programmées. Répétez les étapes 1.1, 1.2 pour programmer d'autres séquences.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

1) Disposition des aliments

Placez les aliments les plus épais sur les côtés du plat et les aliments les plus fragiles au centre du plat. Répartissez uniformément les aliments dans le plat, de préférence en une seule couche.

2) Temps de cuisson

Choisissez toujours un temps de cuisson court et prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Ceci permet de diminuer les risques de trop cuire ou de brûler les aliments.

3) Recouvrir les aliments avant cuisson (voir recette)

Utilisez du papier essuie-tout, du film alimentaire spécial micro-ondes ou une cloche pour recouvrir les aliments et ainsi éviter les projections en cours de cuisson (aide à garder le four en bon état de propreté). Recouvrir les aliments permet également d'accélérer et d'uniformiser la cuisson.

4) Protection partielle des aliments

Utilisez des petites bandelettes de papier aluminium pour protéger les parties fines et fragiles de vos viandes et volailles (ailes et cuisses), ces parties étant susceptibles de cuire plus rapidement.

5) Remuer les aliments en cours de cuisson

Remuez les aliments une à deux fois en cours de cuisson, des bords vers le centre du plat, afin d'assurer une répartition homogène de la chaleur dans le plat.

6) Retourner les aliments

Retournez vos volailles, steaks, côtelettes, rôtis, etc. une fois à mi-cuisson.

7) Réarranger les aliments

Réarrangez les aliments dans le plat une fois à mi-cuisson, du centre du plat vers les côtés et vice-versa.

8) Temps de repos

Laissez toujours reposer les aliments après les avoir sortis du four. Remuez les aliments, si nécessaire, recouvrez-les, puis laissez-les reposer avant de consommer. Ce temps de repos permet de répartir la chaleur de façon homogène dans le plat.

9) Vérifier que les aliments sont bien cuits

Vérifiez la couleur et la fermeté des aliments pour déterminer si vos aliments sont bien cuits. Ci-après quelques indications:

- De la vapeur s'échappe du milieu du plat et pas seulement des bords.
- Une volaille est cuite lorsque l'on peut tourner l'os de la cuisse sans résistance.
- Les jus de vos viandes et volailles sont clairs (pas de sang).
- La viande du poisson est opaque et s'émiette facilement à la fourchette.

10) Condensation

La formation de condensation est un phénomène parfaitement normal. L'étendue du phénomène dépend de la quantité d'eau contenue dans les aliments. De façon générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments non couverts. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

11) Film alimentaire spécial micro-ondes

Lorsque vous couvrez des aliments à forte teneur en graisses avec du film alimentaire spécial micro-ondes, veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les aliments afin d'éviter qu'il ne fonde.

12) Plats en plastique adaptés à une utilisation au four micro-ondes.

Certains plats conçus pour le four micro-ondes peuvent ne pas être adaptés à la cuisson d'aliments à forte teneur en graisses ou en sucre.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire

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. Evitez 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.

ENTRETIEN

Mise en garde : Toute opération de maintenance, révision ou réparation nécessitant l'ouverture de l'enceinte de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié. Risques d'exposition aux

micro-ondes.

Attention : RADIATION ÉLECTROMAGNÉTIQUE

Protégez-vous contre les risques d'exposition aux micro-ondes en provenance du magnétron et autres pièces conductrices.

Mise en Garde : Les parois et autres surfaces peuvent chauffer lorsque le four est en marche.

En cours de réparation, les pièces suivantes présentent un risque d'exposition à des tensions de plus de 250V.

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

En cours de réparation, les conditions suivantes présentent un risque d'exposition aux micro-ondes.

1. Mauvaise installation du magnétron
2. Mauvais fonctionnement du dispositif de verrouillage de la porte
3. Mauvaise installation du support de l'interrupteur
4. Dommages au niveau de la porte, des joints ou de l'enceinte du four



- Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective.
- Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

IMPORTE PAR: E.M.C DISTRIBUTION
BP 92
77316 MARNE LA VALLEE CEDEX2
France

LOT #: EMC062011