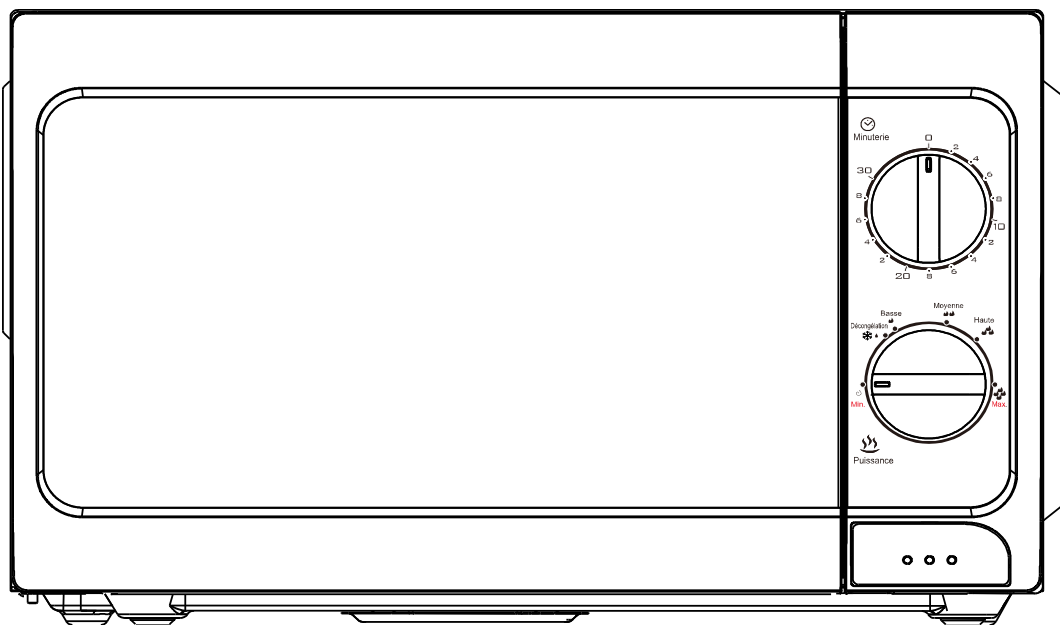




FOUR A MICRO-ONDES MANUEL D'INSTRUCTIONS



Réf: 17MX34V-20A / Modèle: CE17MX34GM,CE17MX34GB

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer et d'utiliser ce produit et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

L'utilisation d'un four micro-ondes doit se faire dans le respect de certaines règles de sécurité :

- 1) Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'installation et la sécurité.
- 2) Vérifiez que la tension des prises de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et que la prise est bien reliée à la terre.
- 3) Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
 - a) Évitez de trop cuire les aliments.
 - b) Retirez toutes les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les mettre au four.
 - c) N'utilisez pas le four pour chauffer de l'huile ou de la graisse à frire : La température de l'huile ne peut pas être contrôlée.
 - d) Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
 - e) Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- 4) Afin de réduire les risques de brûlures et d'explosion de liquides :
 - a) **MISE EN GARDE:** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser. Les biberons

fermés avec leur bouchon ou la tétine sont considérés comme des récipients clos.

- b) Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.
- c) 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. Les pommes de terre, les saucisses et les châtaignes doivent être épluchées ou percées avant d'aller au four micro-ondes.
- d) Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

5) **MISE EN GARDE** : Si l'un des cas suivants se produit :

- porte endommagée, ou
- joints de la porte endommagés, ou
- dysfonctionnement du four

Le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

- 6) 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 un danger.
- 7) Si le récipient est brûlant après la cuisson, manipulez-le avec des gants.
- 8) Si le plat comporte un couvercle ou est recouvert de film pour micro-ondes, soulevez légèrement le bord opposé afin de

laisser échapper les jets de vapeur brûlants; vous éviterez ainsi de vous brûler les mains ou le visage. Dans le cas de pop-corn ou de sacs de cuisson au four, ouvrez délicatement en dirigeant l'ouverture loin de vous.

- 9) Avant de nettoyer le plateau tournant en verre, laissez-le refroidir, faute de quoi il risque de se briser.
- 10) Assurez-vous que les ustensiles ne risquent pas de toucher les parois du four au cours de la cuisson.
- 11) N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
- 12) N'utilisez pas le four micro-ondes pour ranger de la nourriture ou quelque objet que ce soit.
- 13) Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Il pourrait être sérieusement endommagé.
- 14) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 15) Tout accessoire non recommandé par le fabricant est potentiellement dangereux pour l'utilisateur

- 16) Le four micro-ondes n'est pas conçu pour être utilisé en plein air
- 17) 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.
- 18) La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- 19) MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- 20) Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.
- 21) Laissez un espace libre minimale de 20 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- 22) 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.
- 23) Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- 24) 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.
- 25) Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- 26) Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- 27) Le couvercle du guide d'onde ne doit pas être enlevé
- 28) Les détails pour nettoyer les joints de portes, les cavités et parties adjacentes sont définis en page 18 dans la section de "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- 29) Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- 30) 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.
- 31) Appareil de groupe 2 Classe B
- 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).

PRÉCAUTIONS POUR QUE L'UTILISATEUR NE SOIT PAS EXPOSÉ À DES DOSES EXCESSIVES DE MICRO-ONDES

1. Ne tentez jamais de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car cela peut laisser échapper des doses nocives de micro-ondes. Il est interdit de désactiver ou de modifier les dispositifs de verrouillage et de sécurité.
2. N'insérez rien entre la face avant du four et la porte. Veillez à ne laisser aucune saleté ni de détergent sur les surfaces de contact entre le four et la porte.
3. Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four se ferme correctement et que les parties suivantes ne soient endommagées en aucune façon :
 - a) Porte (tordue)
 - b) Charnières et verrous (fendus ou desserrés)
 - c) Surfaces de contact et joints d'étanchéité de la porte
4. Les réparations et réglages doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés.

Fonctionnement théorique du 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-

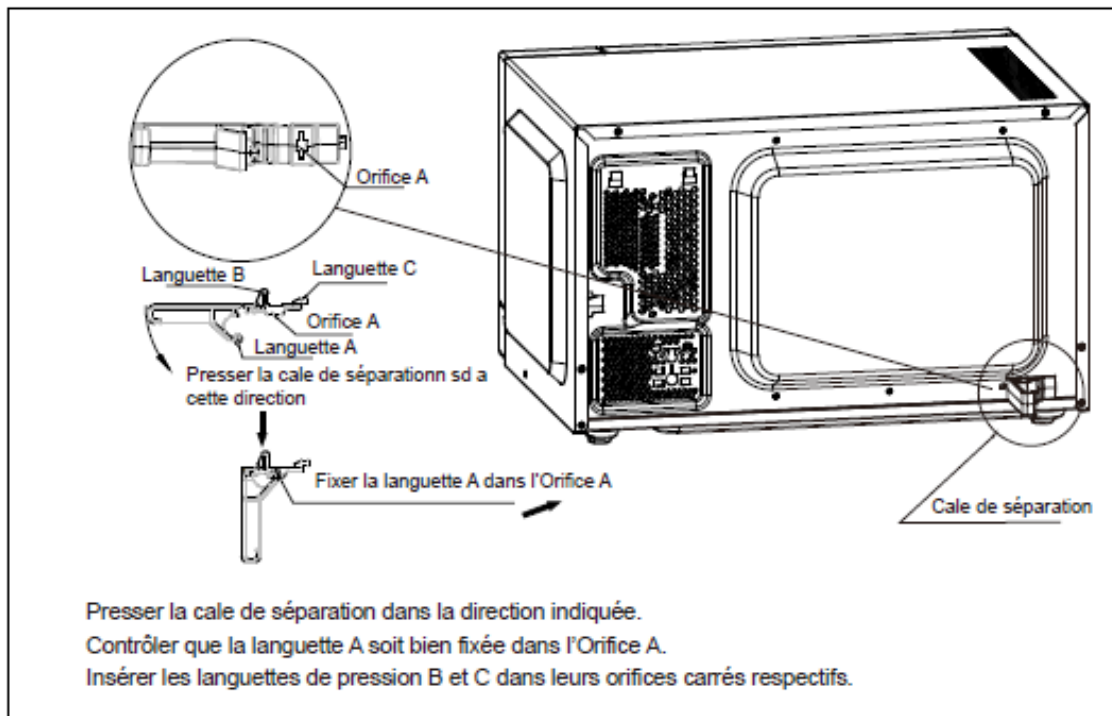
ondes est le magnétron, un dispositif qui transforme l'énergie électrique en énergie électromagnétique sous forme de micro-ondes. Un vaste champ d'ondes électromagnétiques est créé dans la cavité du four. Les micro-ondes font vibrer les molécules d'eau contenues dans les aliments et la friction entre 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 du four à micro-ondes

- 1) Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four à micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm, l'espace sur les côtés du four doit être d'au moins 5 cm et d'au moins 20cm au-dessus du four.
- 2) Ne placez aucun objet sur le four à micro-ondes.

- 3) Le four doit être placé loin de la TV, de la radio ou de l'antenne car, autrement, des distorsions d'images ou des grésillements sonores pourraient se produire.
- 4) L'appareil doit être placé de sorte que la prise soit accessible.
- 5) Pour garder le four à micro-ondes à une distance suffisante du mur, il est nécessaire d'installer une cale à l'arrière de l'appareil.
- 6) Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.



Guide des ustensiles

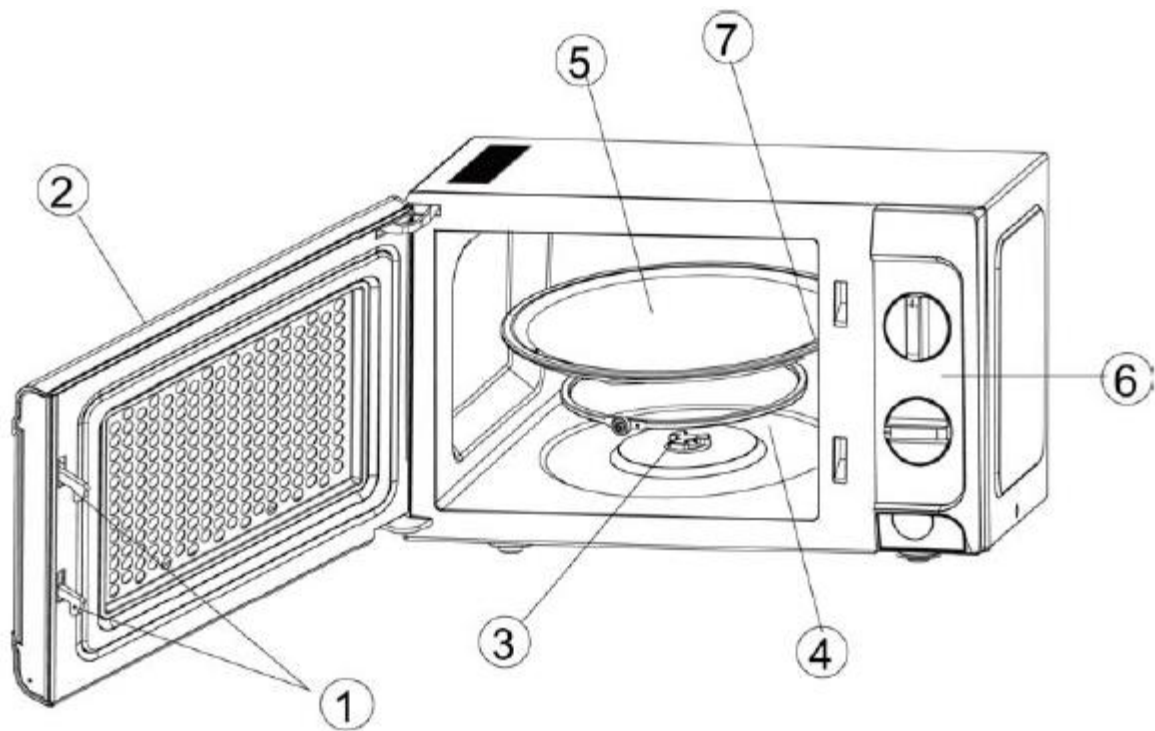
Avant d'utiliser votre four, vérifiez que vos ustensiles soient adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes. Référez-vous aux indications données dans le tableau ci-dessous. Dans le tableau, "○" signifie que l'utilisation est applicable, "X" signifie que l'utilisation n'est pas applicable.

Matériau du récipient	Micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	○
Céramique	○
Verre ordinaire	X
Plastique résistant à la chaleur	○
Plastique ordinaire	X
Fin film plastique	○
Grille métallique	X
Récipient en métal	X

Il reste souvent dans le four des 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.

Présentation du produit



Mécanisme de fermeture de la porte

1) Mécanisme de fermeture de la porte :

Ce mécanisme assure que le four à micro-ondes peut uniquement être activé lorsque la porte est correctement fermée.

2) Fenêtre de vue :

L'état de cuisson peut être suivi en regardant par la fenêtre.

3) Axe de rotation :

L'axe fait tourner le plateau.

4) Anneau de rotation :

L'anneau supporte le plateau en verre tournant

5) Plateau tournant :

Le plateau tourne pour chauffer les aliments de façon égale, ce qui rend la cuisson plus homogène.

6) Panneau de contrôle :

Référez-vous aux détails ci-dessous (le panneau de contrôle est sujet à des changements sans avis préalable).

7) Couvercle de conduite des ondes (à l'intérieur):

Avertissement : Ne l'enlevez jamais durant le nettoyage. Voir schéma 1.

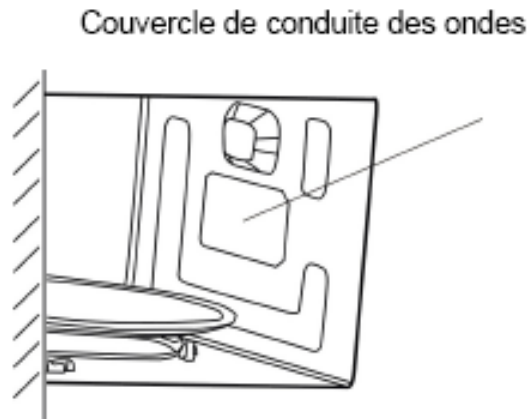
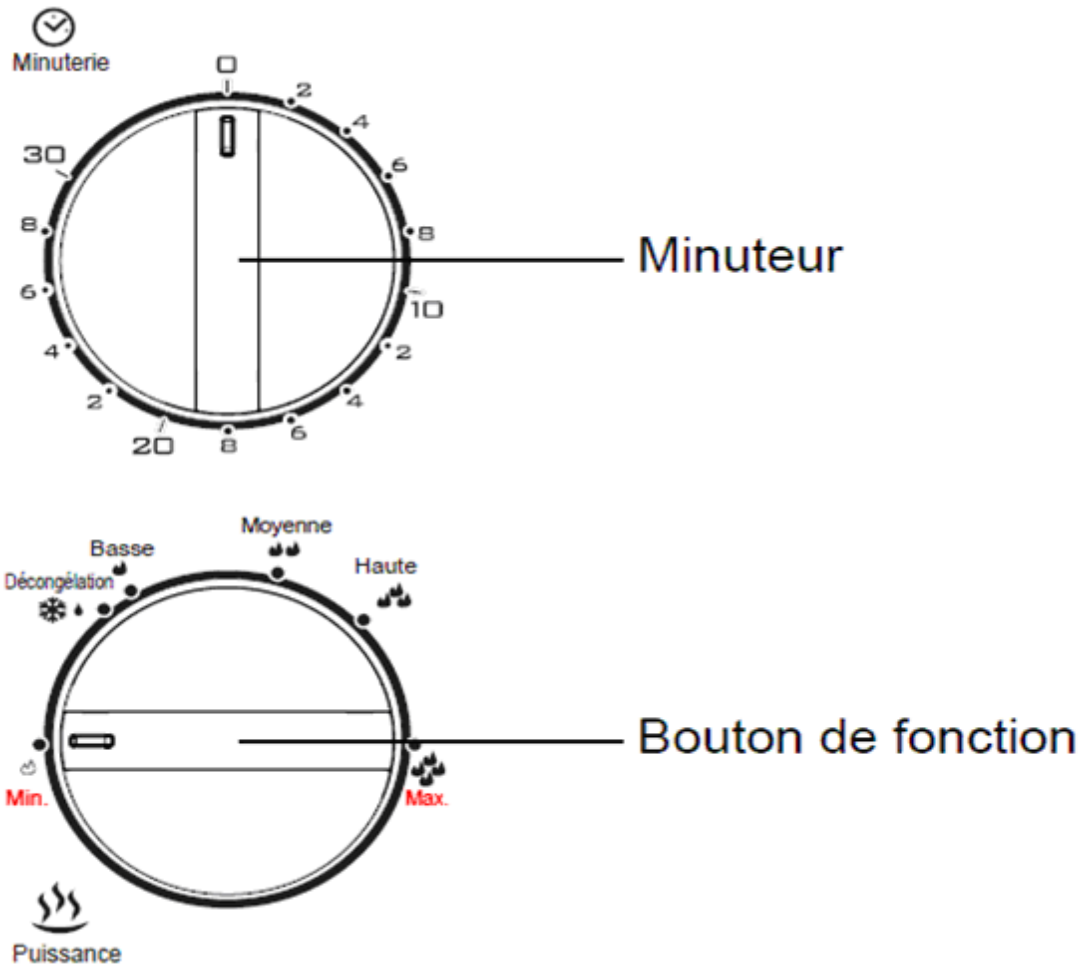


schéma 1

Appareil destiné à un usage domestique uniquement

Panneau de contrôle



Minuteur Bouton de fonction

1、 Minuteur

La durée maximale peut être réglée sur 30 minutes, et lorsque le minuteur atteint la position 0, une sonnerie retentira.

2、 Bouton de fonction

- a) Cuisson par micro-ondes (Sélection de 6 niveaux de puissance)
 - 1) : 100% de puissance (cuisson rapide)
 - 2) : 85% de puissance (rôtisserie)
 - 3) : 66% de puissance (cuisson lente)
 - 4) : 40% de puissance

5) : 37% de puissance (décongélation)

6) : 17% de puissance (maintien au chaud)

Fonctionnement

1. Connectez le four à micro-ondes à l'alimentation.
2. Placez les aliments sur le plateau tournant et fermez la porte.
3. Réglez le bouton de sélection des fonctions.
4. Réglez le minuteur. Si la durée désirée est de moins de 2 minutes, tournez tout d'abord le bouton jusqu'à la position de 3 minutes puis tournez le bouton en arrière jusqu'à la durée désirée.
5. Puis le four démarrera. Le processus peut se terminer à n'importe quel moment en ouvrant simplement la porte. Si vous refermez la porte, le processus continuera.
6. Une sonnerie retentira lorsque la fin de la durée réglée sera atteinte. Le four sera désactivé et la lampe s'éteindra. Attention: Si les aliments sont enlevés avant la fin de la durée réglée, assurez-vous que le minuteur soit remis en position "0" pour éviter que le four continue de fonctionner à vide.

Remarques sur la décongélation

La décongélation des aliments est l'une des propriétés du four à micro-ondes, et il est mieux de faire décongeler les aliments dans un four à micro-ondes qu'à la température ambiante car cela limitera la croissance des bactéries nuisibles.

1. Tournez le bouton de sélection des fonctions pour le mettre sur la fonction de décongélation.
2. Réglez le minuteur selon l'aliment à décongeler. Il faut généralement plus de temps pour décongeler que pour une cuisson ordinaire. Tournez au moins une fois l'aliment pour

vérifier la cuisson. Si l'aliment décongelé peut être coupé avec un couteau, cela signifie que la période de décongélation est terminée.

Remarque: Les micro-ondes peuvent pénétrer sur un côté d'un aliment jusqu'à une épaisseur maximale de 4cm; si vous décongelez des aliments épais et en morceaux, tournez les morceaux régulièrement pour obtenir un meilleur résultat. Enlevez peu à peu les portions ou les fines parties décongelées pour éviter qu'elles ne soient trop cuites.

Guide de décongélation

Steaks ou côtes

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

Viande de bœuf hachée

- Placez la viande de bœuf hachée dans un plat peu profond.
- Tournez les aliments à mi-temps de cuisson. Enlevez les portions décongelées, tournez les autres portions.
- Fermez la porte pour continuer la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez 5 à 15 minutes.

Viande rôtie (Bœuf/porc/agneau)

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

Volailles

- 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 décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille d'aluminium et attendez 15 à 30 minutes.

Morceaux de poulet (ailes de poulet et pilons)

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

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.

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.

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.

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 aident les aliments à cuire de manière égale (garde également le four propre).

- 4) Remuez les aliments

Du centre vers les bords extérieurs du plat une ou deux fois durant la cuisson, si possible.

5) Tournez les aliments

Les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être tournés au moins une fois durant la cuisson.

6) Repositionnez les aliments

A mi-cuisson, changez de position certains aliments comme les boulettes de viande, en les renversant et en les plaçant du centre du plat vers les bords et inversement.

7) Laissez reposer les aliments

Les liquides ou boissons chauffés peuvent causer une éruption bouillante à retardement. 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.

8) 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 articulations des volailles 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.

9) 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.

10) Plat à rôtir

Lorsque vous utilisez un plat à rôtir ou un matériau chauffant, placez toujours un isolateur résistant à la chaleur comme une assiette en porcelaine dessous pour éviter tout dommage sur le plateau tournant ou sur l'anneau rotatif, causé par la chaleur. La durée de préchauffage spécifiée dans les instructions du plat ne doit pas être dépassée.

11) Emballage de film plastique spécial micro-ondes

Pour cuire des aliments à forte teneur en 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.

13) Avertissement

MISE EN GARDE: les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

14) Les œufs avec leur coquille, les œufs durs, les pommes de terre et les saucisses doivent être percé(e)s ou épluché(e)s avant de les mettre à cuire car sinon, ils pourraient exploser.

Modèle :	17MX34V-20A
Tension :	220-240V~50Hz
Puissance nominale d'entrée :	1150W
Puissance nominale de sortie :	700W
Fréquence:	2450MHz
Capacité du four :	20l
Poids net :	10.0kg



- 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

CEDEX 2

FRANCE

LOT #: EMC072013