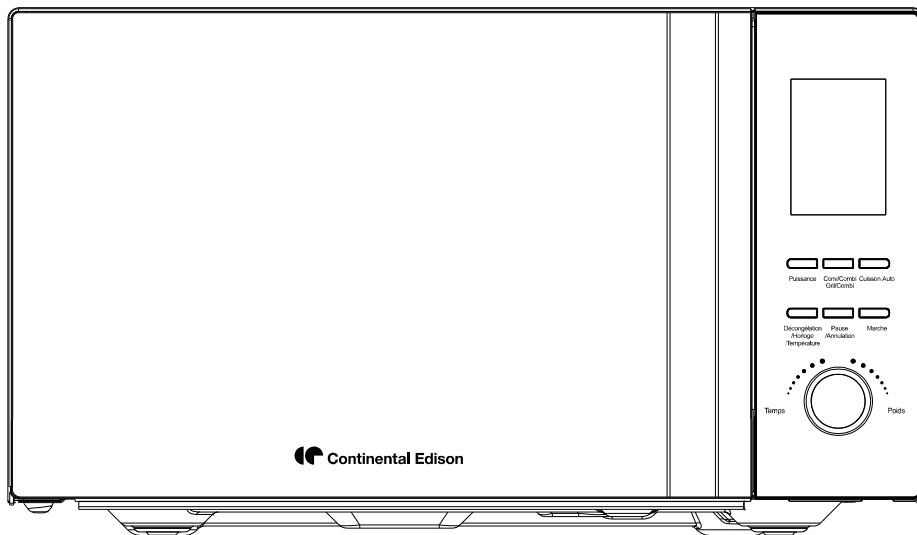




FOUR À MICRO-ONDES

MANUEL D'INSTRUCTIONS



RÉF : 25SG39V /MODÈLE: CEMO25SG39B

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

- 1) Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'installation et la sécurité.
Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité et gardez-le pour référence ultérieure.
- 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 à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- 15) La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 16) Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- 17) **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.
- 18) Tout accessoire non recommandé par le fabricant est potentiellement dangereux pour l'utilisateur.
- 19) Le four micro-ondes n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
- 20) 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.

- 21) Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.
- 22) Laissez un espace libre minimale de 20 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- 23) 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.
- 24) Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- 25) Les détails pour nettoyer les joints de portes, les cavités et parties adjacentes sont définis en page 24 dans la section de "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- 26) Débranchez l'appareil avant de le nettoyer
- 27) 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.
- 28) 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).
- 29) Mise en garde: 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.
- 30) 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.

31) Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

32) Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

33) 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.

34) Le couvercle du guide d'onde ne doit pas être enlevé.

35) La face arrière du four doit être placée contre un mur.

36)



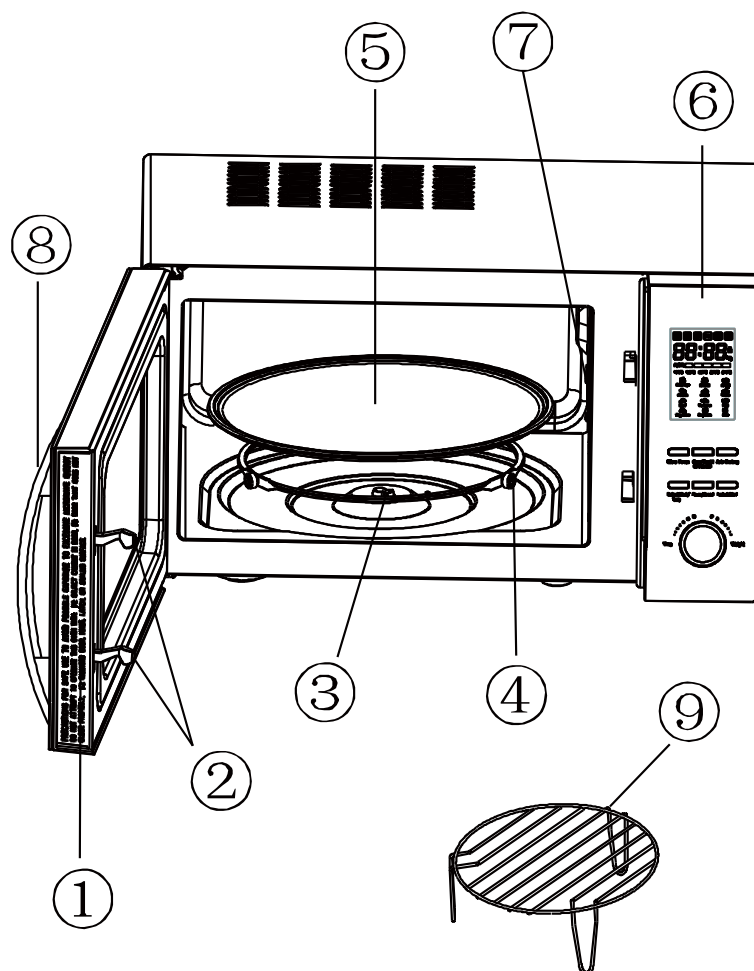
Les surfaces sont susceptibles de devenir

chaudes au cours de l'utilisation

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.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1) Verrouillage de la porte

La porte du four à micro-ondes doit être bien fermée afin que le four puisse fonctionner.

2) Fenêtre d'observation

Permet à l'utilisateur d'observer la cuisson.

3) Axe de rotation

Le plateau tournant en verre se place sur l'axe, et le moteur situé en-dessous fait tourner le plateau en verre.

4) Anneau rotatif

Le plateau tournant en verre repose sur les roues de l'anneau rotatif. L'anneau soutient le plateau et le garde en équilibre lors de la rotation.

5) Plateau tournant

Les aliments sont placés sur le plateau tournant dont la rotation permet de cuire les aliments uniformément lors de l'utilisation du

four

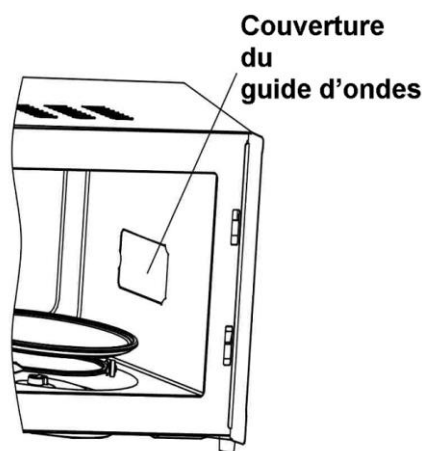
ATTENTION

- Placez tout d'abord l'anneau rotatif, puis
- Montez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement enclenché

6) Panneau de contrôle

7) Couverture du guide d'ondes

Le guide d'ondes est à l'intérieur du four à micro-ondes, situé à proximité de la paroi du panneau de contrôle, comme illustré ci-dessous :



AVERTISSEMENT

N'enlevez jamais la couverture du guide d'ondes.

8) Bouton d'ouverture de porte

9) Grille

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, "O" signifie que l'utilisation est applicable, " X " signifie que l'utilisation n'est pas applicable :

MATÉRIAU DU RÉCIPIENT	MICRO-ONDES	Gril	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	○	○	○
Céramique	○	X	X
Verre ordinaire	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur	○	X	X
Plastique ordinaire	X	X	X
Film plastique fin	○	X	X
Grille métallique	X	○	X
Récipient en métal	X	○	X

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

1) Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.

AVERTISSEMENT

- N'obstruez jamais les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.
- Aucun objet ne doit être posé sur le four micro-ondes.
- Afin d'éviter les perturbations et les nuisances sonores, le four doit être placé suffisamment loin des téléviseurs, postes de radio ou autres appareils à antenne.

ATTENTION

- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four

traditionnel.

- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

2) Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

AVERTISSEMENT

- *Les pieds du four ne doivent pas être enlevés.*

ATTENTION

- *Le four ne doit pas fonctionner sans le plateau de verre et son support rotatif.*

3) Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

AVERTISSEMENT

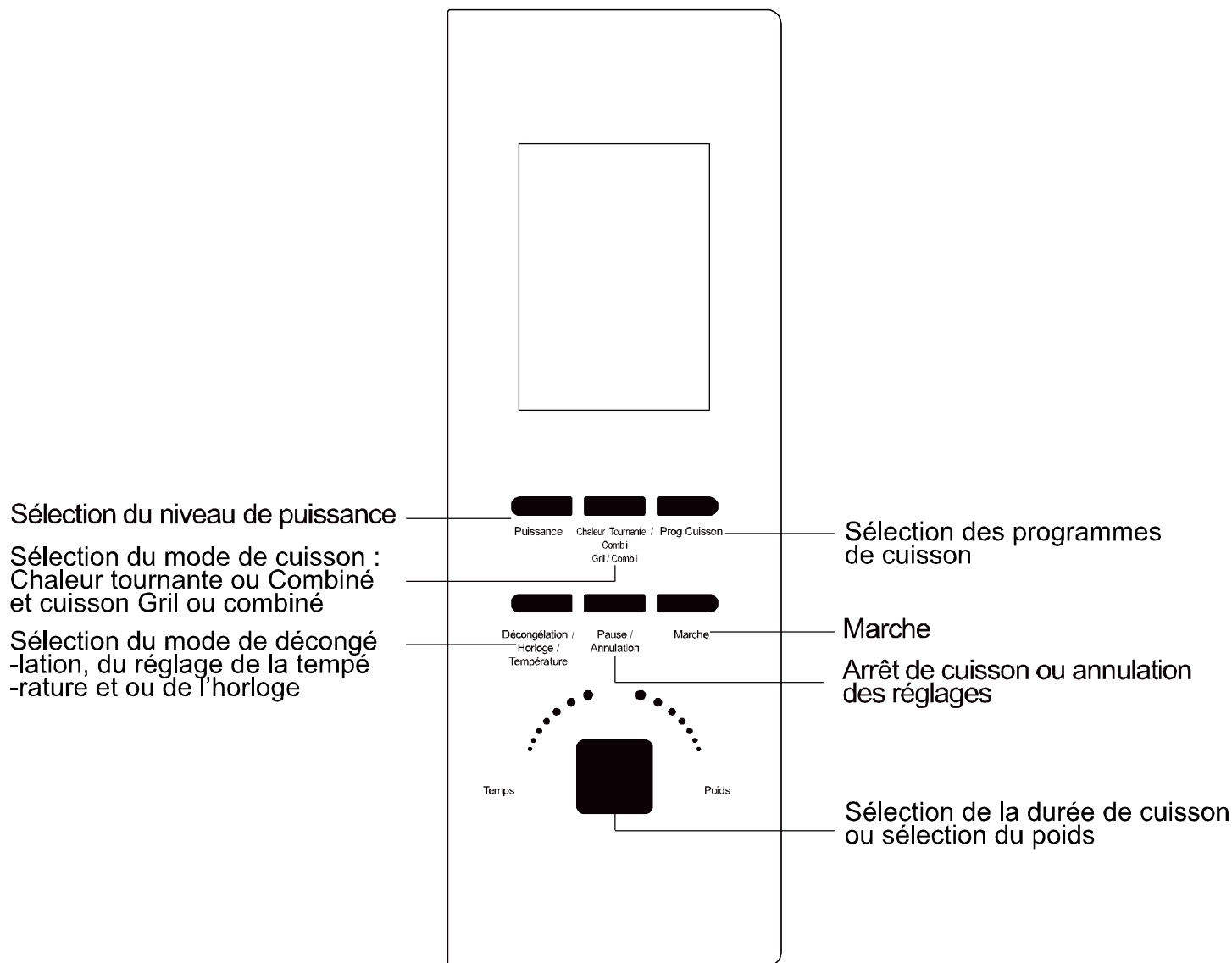
- *Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise secteur munie d'une mise à la terre, délivrant une tension de 220–240V, 50 Hz. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.*

4) *La face arrière du four doit être placée contre un mur lors de son installation.*

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Affichage LCD

L'affichage indiquera l'heure en cours, le mode de cuisson et la durée restante de cuisson selon le mode de réglage choisi.



Fonctions et méthodes d'utilisation

ATTENTION

L'affichage clignote 3 fois une fois que le four est branché à l'alimentation. Puis "1:00" clignotera sur l'écran.

1. Rappel automatique

Lorsque votre procédure de cuisson prédéfinie sera terminée, l'écran affichera « Fin » et trois bips retentiront pour vous inviter à enlever les aliments. Si vous n'appuyez pas sur

Pause/Annulation ou si vous n'ouvrez pas la porte du four, un bip sonore se fera entendre toutes les 3 minutes.

2. Réglage de l'horloge

Le bouton Minuteur permet de régler l'heure.

Par exemple: pour régler 12:30		
	Appuyez	Affichage
1	Après la mise en marche	1: 00
2	Appuyez une fois sur Décongélation/Horloge/Température	1 :00
3	Tournez le bouton Temps/Poids auto pour régler les heures.	12:00
4	Appuyez à nouveau sur le bouton Décongélation/Horloge/Température	12:00
5	Tournez le bouton Temp/Poids pour régler les minutes.	12:30
6	Appuyez à nouveau sur le bouton Décongélation/Horloge/Température ou attendez 60 secondes et les chiffres s'arrêteront de clignoter.	

3. Cuisson au four micro-ondes

Cette fonction est utilisée pour cuire et chauffer les aliments. Appuyez sur le bouton de puissance et l'écran affichera les différentes puissances à chaque pression : 100P—80P—60P—40P—20P.

Puissance forte	100% de puissance de micro-ondes. Convient à une cuisson rapide et approfondie.
Puissance moyenne forte	80% de puissance de micro-ondes. Convient à une cuisson rapide.
Puissance moyenne	60% de puissance de micro-ondes. Convient à une cuisson vapeur.

Puissance moyenne faible	40% de puissance de micro-ondes. Convient pour décongeler les aliments.
Puissance faible	20% de puissance de micro-ondes. Convient pour réchauffer les aliments.

ATTENTION

- a. La durée de cuisson maximale est de 60 minutes.
- b. Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- c. Si vous désirez tourner les aliments durant la procédure de cuisson, ouvrirez la porte puis après la manipulation, appuyez une fois sur le bouton Marche. La procédure de cuisson redémarrera selon la durée pré réglée.
- d. Si vous désirez enlever les aliments du four avant la fin de la durée pré réglée, vous devez appuyer une fois sur le bouton Pause/Annulation pour annuler la procédure afin d'éviter toute activation accidentelle lors de la prochaine utilisation.

Exemple : Pour une cuisson à 80P durant 10 minutes.		
Appuyez		Affichage
1	Après la mise en marche	1: 00
2	Sélectionnez la puissance de micro-ondes en appuyant plusieurs fois sur le bouton Puissance jusqu'à la puissance désirée	80P
3	Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton Temps/Poids	10:00
4	Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer et l'écran affichera le compte à rebours.	

ATTENTION

Vous pouvez changer la durée de cuisson durant la procédure. Il est recommandé de tourner les aliments à la moitié de la procédure de cuisson. Une fois que vous avez tourné les aliments, appuyez une fois sur le bouton Marche pour continuer la procédure de cuisson.

4. Cuissons combinées

Appuyez sur le bouton Chaleur tournante/Combi/Grill/Combi afin de sélectionner le mode de cuisson, l'écran LCD affichera C...C1...C2...G...G1...G2.

i. Chaleur tournante / Micro-ondes

C	Chaleur tournante uniquement. Dans ce mode, l'air chaud circule dans le four pour brunir et griller rapidement les aliments et de manière uniforme.
C.1	Mode chaleur tournante et cuisson avec micro-ondes : un cycle correspond à 23 secondes en mode grill et 10 secondes en mode micro-ondes.
C.2	Mode chaleur tournante et cuisson avec micro-ondes : un cycle correspond à 15 secondes en mode grill et 18 secondes en mode micro-ondes.

Réglage de la température

Sélectionnez la température de cuisson pour différentes tâches : 100°C, 140°C, 180°C.

Pour cuire des gâteaux, réglez la température sur 140 à 180°C.

Pour griller de la volaille, réglez la température sur 180°C.

En mode de cuisson mixte, la température de cuisson ne peut pas

être supérieure à 180°C car le four ne peut pas être chauffé à une température supérieure à 180°C.

Exemple : Pour cuire avec la fonction de chaleur tournante C à 180°C durant 20 min		
	Appuyez	Affichage
1	Après la mise en marche	1: 00
2	Appuyez plusieurs fois sur le bouton Chaleur tournante Combi /Gril/ Combi pour sélectionner le mode désiré.	C
3	Appuyez le bouton Décongélation/Horloge/Température pour sélectionner la température	180C
4	Tournez le bouton Temps/Poids pour régler la durée de cuisson.	20:00
5	Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer la cuisson.	
6	A la fin de cuisson, le ventilateur sera en marche pour 30 secondes, même si vous avez retiré les aliments et terminé le programme. C'est une procédure normale qui permet de prolonger la vie des composants électroniques.	

ii. *Gril/ Micro-ondes*

G	Mode Grill uniquement. Ce mode est recommandé pour griller de fines tranches de viande, du porc, des saucisses, des ailes de poulet pour obtenir un brunissement idéal grâce aux éléments chauffants.
G1	Combinaison Grill et micro-ondes : un cycle correspond à 23 secondes en mode grill et 10 secondes en mode micro-ondes.
G2	Combinaison Grill et micro-ondes. : Un cycle correspond à 15 secondes en mode grill et 18 secondes en mode micro-ondes.

Exemple : Pour griller des aliments en menu G2 durant 10 minutes et 30 secondes	
Appuyez	Affichage
1. Après la mise en marche	1: 00
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Chaleur tournante/Combi/Gril/Combi pour sélectionner le mode désiré.	G . 2
3. Tournez le bouton Temps/Poids pour régler la durée de cuisson	10 : 30
4. Appuyez le bouton Marche pour démarrer la cuisson	

Avertissement: Dans le mode Grill/ combiné, la grille et le récipient contenant les aliments peuvent devenir très chauds. Soyez prudent et utilisez des poignées ou des gants afin d'éviter tout risque de brûlure.

5. Décongélation

Cette fonction permet de décongeler des aliments. Appuyez sur le bouton Décongélation et l'écran affichera les options Ad-1, Ad-2, Ad-3.

Ad-1	Pour décongeler de la viande : de 0.1 à 2.0 kg.
Ad-2	Pour décongeler de la volaille : de 0.2 à 3.0kg.
Ad-3	Pour décongeler des fruits de mer : de 0.1 à 0.9kg.

ATTENTION

- Il est nécessaire de tourner les aliments durant la décongélation pour obtenir un effet uniforme.
- Habituellement, la décongélation nécessite plus de temps qu'une cuisson ordinaire des aliments.
- Si les aliments peuvent être coupés, la procédure de

- décongélation pourra être considérée comme terminée.
- d. Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 4 cm dans les aliments.
 - e. Les aliments décongelés doivent être consommés le plus rapidement possible ; il est interdit de mettre au congélateur les aliments déjà décongelés.

Exemple : Pour décongeler rapidement 0,4kg de volaille		
	Appuyez	Affichage
1	Après la mise en marche	1: 00
2	Appuyez sur le bouton Décongélation/Horloge/Température pour sélectionner le type d'aliment	AD-2
3	Tournez le bouton Temps/Poids pour régler le poids des aliments à décongeler	0.4
4	Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer la décongélation	
5	Au milieu de la procédure de décongélation, 3 bips sonores retentiront pour indiquer qu'il faut tourner les aliments. Ouvrez la porte, tournez les aliments. Refermez la porte. Appuyez sur le bouton Marche pour continuer la procédure de décongélation.	

6. Programmes de cuisson

Des menus de cuisson automatiques sont disponibles. Lorsque l'appareil est en mode « veille », l'écran affiche l'heure, tournez le bouton Temps/Poids ; des options allant de A-01,A-02 à A-12 vous seront proposées.

Choisissez le menu approprié selon le type et le poids des aliments et observez les indications fournies dans le tableau ci-dessous pour que la cuisson soit réussie.

Affichage	Catégorie	Directives disponibles
A-01	Boissons	2 choix au total (250ml et 500ml)
A-02	Réchauffer	5 choix au total (0.2kg,0.4kg,0.6kg,0.8kg et 1.0kg)
A-03	Pain	5 choix au total (0.1kg,0.2kg,0.3kg,0.4kg,0.5kg)
A-04	Pommes de terre	2 choix au total (0.45kg et 0.65kg)
A-05	Pizza	2 choix au total (100g et 300g)
A-06	Pâtes	3 choix au total (0.1kg,0.2kg,0.3kg)
A-07	Bœuf	7 choix au total (0.1kg,0.2kg,0.3kg,0.4kg,0.5kg, 0.6kg,0.7kg)
A-08	Poulet	7 choix au total (0.1kg,0.2kg,0.3kg,0.4kg,0.5kg, 0.6kg,0.7kg)
A-09	Poisson	7 choix au total (0.3kg,0.4kg,0.5kg,0.6kg,0.7kg, 0.8kg,0.9kg.)
A.10	Légumes	5 choix au total (0.1kg,0.2kg,0.3kg,0.4kg,0.5kg)
A.11	Pop-corn	Pour faire éclater un sac de 100 grammes de maïs (que vous pouvez trouver en grande surface)
A.12	Riz	5 choix au total (0.1kg,0.2kg,0.3kg,0.4kg,0.5kg)

ATTENTION

- a. La température des aliments avant la cuisson doit être environ de 20 à 25°. Une température plus élevée ou plus basse nécessitera un réglage de durée plus long ou plus court.
- b. La température, le poids et la forme des aliments influenceront largement la cuisson. Si vous n'obtenez pas l'effet escompté, vous pouvez ajuster la durée de cuisson pour obtenir le résultat désiré.

Exemple : Faire cuire un poisson de 0.45kg à la vapeur	
Appuyez	Affichage
1. Après la mise en marche,	1 : 00
2. Appuyez sur le bouton Prog cuisson pour sélectionner le menu de cuisson	A-09
3. Tournez le bouton Temps/Poids pour sélectionner le poids désiré.	0 . 4
4. Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer la cuisson. L'écran DEL affichera le compte à rebours.	

7. Démarrage automatique (fonction programmation)

Si vous ne voulez pas démarrer la procédure immédiatement, vous pouvez prérégler la durée de cuisson. Celle-ci démarrera à l'heure désirée.

Le réglage s'effectue en 2 étapes :

1. Réglez l'heure en cours de l'horloge ;
2. Réglez le menu et la durée de cuisson.

Exemple : L'horloge affiche 12:30. Si vous désirez que le four à micro-ondes démarre automatiquement la cuisson avec une puissance de 100P durant 9 minutes et 30 secondes à 14:20.		
	Appuyez	Affichage
1	Après la mise en marche	1 : 00
1.1	Appuyez sur le bouton Décongélation/Horloge/Température pour 3 secondes	1 : 00
1.2	Tournez le bouton Temps/Poids pour réglez l'horloge	12 : 00
1.3	Appuyez de nouveau sur le bouton Décongélation/Horloge/Température pour confirmer les heures	12 : 00
1.4	Tournez le bouton Temps/Poids pour réglez la durée de cuisson	12 : 30
1.5	Appuyez de nouveau sur le bouton Décongélation/Horloge/Température ou attendez 60 secondes, et les chiffres s'arrêteront de clignoter.	12 : 30
2	Réglez le menu et la durée de cuisson	
2.1	Appuyez sur le bouton Puissance pour sélectionnez la puissance de micro-ondes de cuisson	100P
2.2	Tournez le bouton Temps/Poids pour régler la durée de cuisson.	9 : 30
2.3	Appuyez et maintenez le bouton Décongélation/Horloge/Température durant 3 secondes pour retourner à l'affichage de l'heure en cours.	
3	Réglez l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche et démarre la cuisson. Répétez les étapes 1.2, 1.3 et 1.4	
4	Appuyez sur le bouton Décongélation/Horloge/Température pour confirmer le réglage du minuteur. Le programme sera ainsi activé. Et la cuisson du menu démarrera à 14:20.	
5	Vous pouvez vérifier l'heure réglée de démarrage en appuyant sur le bouton Décongélation/Horloge/Température	

8. Cuisson multi-étapes

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, certaines recettes nécessitent des modes et des durées de cuisson diverses. Vous pouvez personnaliser votre cuisson comme suit :

Exemple : Vous désirez cuire des aliments avec une puissance de 100P durant 3 minutes puis avec une puissance de 20P durant 9 minutes. Voici comment régler les 2 étapes.		
	Appuyez	Affichage
1	Puissance de 100P au four à micro-ondes durant 3 minutes	
1.1	Appuyez sur le bouton Puissance pour sélectionner le niveau de puissance.	100P
1.2	Tournez le bouton Temps/Poids pour régler la durée de cuisson.	3:00
2	Puissance de 20P au four à micro-ondes durant 9 minutes	
2.1	Appuyez sur le bouton Puissance pour sélectionner le menu désiré	20P
2.2	Tournez le bouton Temps/Poids pour régler la durée de cuisson.	9:00
3	Appuyez sur le bouton Marche pour démarrer la cuisson.	

ATTENTION

a. Vous pouvez régler jusqu'à 4 étapes à chaque fois.

9. Verrouillage enfants

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez votre four ou pour empêcher les enfants de l'utiliser sans surveillance. Tous les boutons sont rendus inutilisables grâce à ce mode.

	Appuyez	Affichage
Verrouiller	Appuyez et maintenez le bouton Pause/Annulation durant 3 secondes	OFF
Déverrouiller	Appuyez et maintenez le bouton Pause/Annulation durant 3 secondes	:

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 4 cm dans la plupart des aliments ; afin d'amplifier l'effet de décongélation, suivez les conseils ci-dessous:

- 1) Pour les aliments épais et volumineux, retournez régulièrement les morceaux pendant la procédure afin d'obtenir un effet de cuisson uniforme.
- 2) Si l'aliment pèse plus de 0,5 kg, il est conseillé de le retourner deux fois.
- 3) Les aliments décongelés doivent être consommés le plus rapidement possible.

CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent avoir une incidence sur le résultat de cuisson:

Disposition des aliments

Placez si possible les zones épaisses des aliments vers

l'extérieur du plat, les parties les plus minces orientées vers le centre et répartissez les aliments uniformément. Ne faites pas se chevaucher les aliments, si possible.

Durée de cuisson

Démarrez la cuisson avec un réglage de courte durée. Évaluez l'état de cuisson des aliments après le temps imparti puis réglez de nouveau une durée de cuisson selon le besoin. Une cuisson trop longue peut causer de la fumée et brûler les aliments.

Cuisson uniforme des aliments

Des aliments comme le poulet, les hamburgers ou le steak doivent être tournés une fois pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, déplacez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Laisser reposer les aliments

Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments dans le four durant un temps suffisant afin que le cycle de cuisson s'achève et qu'ils commencent à refroidir progressivement.

La cuisson est-elle terminée ?

La couleur et la fermeté des aliments vous aident à déterminer s'ils sont cuits, de même que :

- De la vapeur sort de toutes les parties des aliments et non pas seulement des bords
- Les jointures de la volaille peuvent être facilement remuées
- Le porc ou la volaille ne présente plus aucune trace de sang
- Le poisson est opaque et peut être tranché facilement avec une fourchette

Plat à rissoler

Lorsque vous utilisez un plat à rissoler adapté à la cuisson au four micro-ondes, placez toujours en dessous un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette, pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

Emballage en plastique adapté au four à micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse, ne laissez pas l'emballage en plastique entrer en contact avec les aliments car il pourrait fondre.

Récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes

Certains récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes peuvent ne pas être appropriés à la cuisson des aliments à forte teneur en graisse et en sucre

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS pour le nettoyage :

1) Extérieur :

- Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.

2) Porte :

- Nettoyez la porte et le hublot en les frottant avec un chiffon humide.
- Frottez les joints de la porte et les pièces adjacentes afin d'enlever toute trace d'éclaboussures ou autres saletés.
- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide.

3) Parois intérieures :

- Essuyez les parois intérieures avec un chiffon légèrement humide.
- Essuyez le couvercle du guide d'onde afin d'enlever toutes les éventuelles traces d'éclaboussures.

4) Plateau tournant, axe de rotation, anneau roulant:

- Lavez avec de l'eau savonneuse.
- Rincez sous le robinet et séchez complètement.

SPÉCIFICATIONS

Réf:	25SG39V
Modèle :	CEMO25SG39B
Tension:	220-240V, 50Hz
Puissance d'entrée (micro-ondes) :	1400W
Puissance d'entrée (Gril)	900-1000W
Puissance d'entrée (Chaleur tournante)	900-1000W
Puissance de sortie (micro-ondes) :	900W
Fréquence :	2450MHz
Capacité du four:	25l

DÉCHET RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT



- 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**