

BUT DU MODE D'EMPLOI

- Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.
- Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.
- Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.



Important

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.



Précaution - Avertissement

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

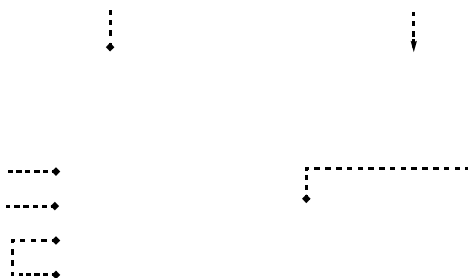


Danger – attention

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.
- Effectuer la maintenance de l'appareil dans le respect des informations spécifiées direc-

tement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.
- Utiliser toujours l'équipement de protection pour les membres supérieurs quand on introduit ou enlève les récipients du four. Certains récipients pourraient absorber de la chaleur, ce qui risquerait de provoquer des brûlures.
- Ne pas toucher les surfaces intérieures du four de l'appareil pour éviter les brûlures, même si la préparation est déjà terminée.
- Ne pas introduire de matières inflammables ou explosives dans le four (par exemple des emballages en plastique, en papier, en papier recyclé, etc.).
- Ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'appareil afin d'éviter une surchauffe qui risquerait de l'endommager.
- Ne déposer aucun type d'objet dans l'appareil et garder la porte fermée quand on ne l'emploie pas.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

- Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

- Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.

Avant tout nettoyage, entretien, etc., DEBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE GÉNÉRALE (ou débrancher la prise électrique) et vérifier que la zone de traitement soit totalement refroidie.

- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.
- Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.
- Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.
- La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.
- Température ambiante non inférieure à 5°C.
- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.
- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.

- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.

- **Danger de brûlure:** Signale qu'il est nécessaire de prendre garde aux surfaces chaudes.
- **Danger de choc électrique:** Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.



FR



DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

- L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.

En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.

Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.

- La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.

A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des

procédures à suivre.

- L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

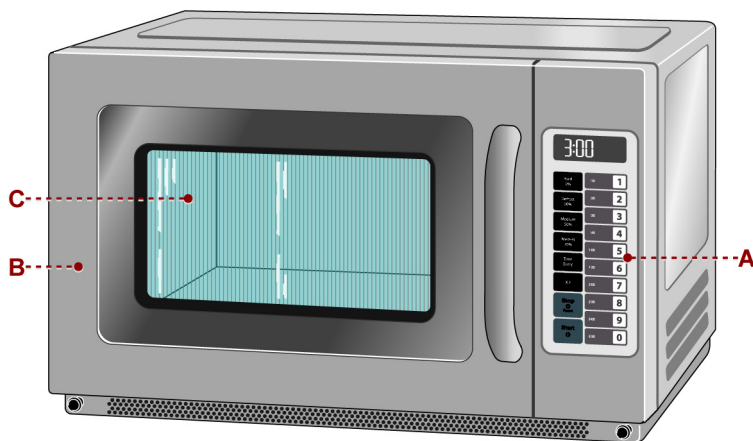
Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four à micro-ondes 240215 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.
- L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.
- L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.
- L'appareil ne doit pas être employé dans des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.). Pour repérer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau « Matières des récipients » .
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



FR

- A) Tableau de commandes :** Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").
- B) Porte du four:** est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.
- C) Four de préparation:** Il est équipé d'un dispositif magnétron pour la préparation des aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

<i>Description</i>	<i>Unité de mesure</i>	
Puissance	kW	2,1
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Litres	35
Dimensions du four	mm	400x360x228
Dimensions de l'appareil	mm	570x520x370
Dimensions emballage	mm	640x560x450
Poids net	kg	30,5
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière dans laquelle sont fabriqués les récipients.

Tableau 2: Matières des récipients

<i>Matière du récipient</i>	<i>Fonctionnement à microondes</i>
Vitre résistante à la chaleur	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui
Plastique pour microondes	Oui
Papier de cuisine	Oui
Feuilles d'aluminium	Non
Métal	Non

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

A) Afficheur: Affiche les paramètres de cuisson et l'heure.

B) Boutons : ils servent à sélectionner le niveau de puissance correspondant.

C) Bouton : il sert à configurer manuellement le temps de traitement.

Si l'on saisit manuellement le temps, on n'influe pas sur les boutons programmés.

D) Bouton : il augmente une durée de cuisson préconfigurée d'un certain pourcentage par rapport au temps de cuisson originale (50% standard).

Le pourcentage est établi par l'utilisateur et peut être modifié par séquences de cuisson spécifiques.

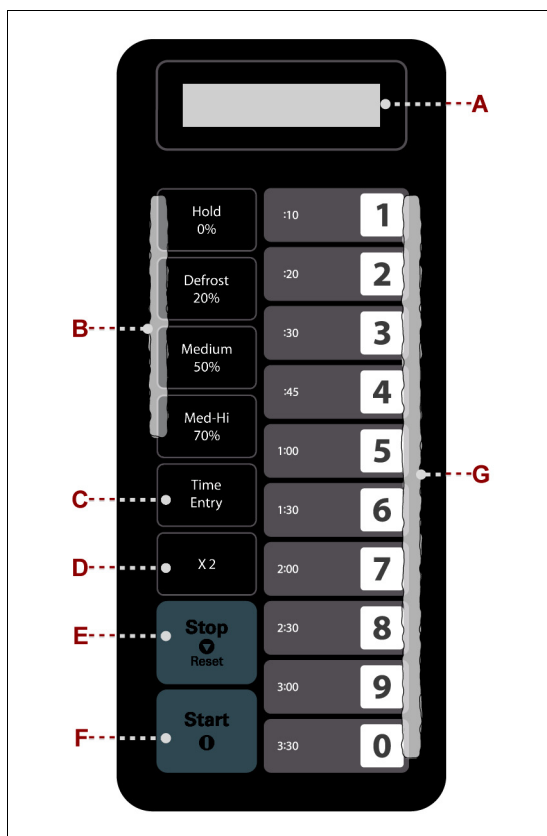
Cette caractéristique est très utile pour la cuisson des aliments pouvant être cuits en plusieurs portions, tels que les pommes de terre ou les tranches de pizza.

E) Bouton : il sert à supprimer le temps restant, pour mettre fin à un cycle de programmation ou pour les options de l'utilisateur. Si le bouton est utilisé pour mettre fin à une modification de la programmation ou une option, les modifications ne seront pas acceptées.

F) Bouton : il sert à démarrer un cycle de cuisson avec saisie manuelle du temps et à enregistrer les modifications apportées aux séquences de programmation ou aux options de l'utilisateur.

G) Bouton: il sert à configurer le temps de cuisson préconfigurée.

Les modes d'emploi et de programmation des fonctions de l'appareil sont décrites au paragraphe "Mode d'emploi".



MODE D'EMPLOI

On cite les modes d'emploi et de programmation des différentes fonctions de l'appareil.

Power up (Allumage)

- Brancher la machine à l'aide du câble d'alimentation , le message « Power up » s'affiche alors à l'écran.

L'appareil est allumé.

Mode « Standby » (Arrêt)

- Maintenir appuyé pendant quelques secondes le bouton **(E)**.
L'appareil passe en mode « Standby » ; aucun bouton ne sera actif et l'écran **(A)** s'éteint.

Après la mise en marche de l'appareil, si pendant quelques secondes aucun bouton n'est pressé et la porte n'est ni ouverte ni fermée, le mode « Standby » s'active automatiquement (l'écran **(A)** s'éteint).

- Ouvrir et refermer la porte pour quitter le mode « Standby ».
- Il est possible de régler le temps d'activation du mode « Standby » (Voir "Options (Option)").

Mode « Ready » (Prêt)

- En mode « Ready », l'appareil est prêt à commencer un cycle de cuisson manuelle ou préconfigurée.

Pour passer du mode « Standby » au mode « Ready », il suffit d'ouvrir et de refermer la porte. De cette manière, l'appareil sera prêt à effectuer la cuisson et l'écran **(A)** affichera le message « Ready ».

Mode « Open Door » (Pause)

Le mode « Open Door » permet aux utilisateurs d'arrêter temporairement le cycle de cuisson afin de contrôler le produit qui se trouve à l'intérieur de l'appareil.

- Ouvrir la porte durant le cycle de cuisson pour activer le mode « Open Door ».

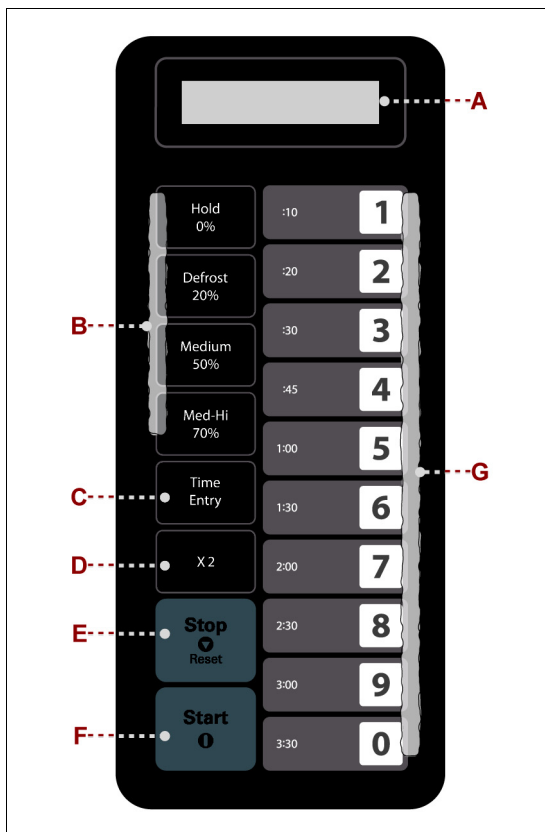
Si aucune commande n'est lancée après 60 secondes (par défaut), l'appareil passera en mode « Standby ».

- Si après avoir fermé la porte, l'on appuie sur l'un des boutons (A), le temps restant s'affichera en fonction de la commande lancée.

- L'ouverture de la porte durant la cuisson active le mode « Open Door » et le minuteur affiché sur l'écran (A) s'arrête jusqu'à ce que l'on referme la porte et que l'on appuie sur le bouton (F).

L'appareil reprend la cuisson et le minuteur son compte à rebours du point où il a été précédemment interrompu.

- Pour activer le mode « Open Door » durant la cuisson sans ouvrir la porte, appuyer sur le bouton (E). Le minuteur affiché sur l'écran (A) s'arrête et ne redémarre que si l'on appuie sur le bouton (F).



FR



Important

En mode « Open Door », après 60 secondes (par défaut), le mode « Standby » s'active.

Dans tous les autres cas, l'appareil est en mode « Ready ».

Si l'on modifie les paramètres et l'on configure "OP:61" (par défaut), l'appareil ne se mettra plus en pause lors de l'ouverture de la porte, mais supprimera les commandes préconfigurées par l'utilisateur et restera en attente de nouvelles commandes ou activera le mode « Standby » après 60 secondes d'inactivité.

Cuisson manuelle (Cook Mode)

Ce mode permet à l'utilisateur d'enregistrer manuellement le temps de cuisson et le niveau de puissance.

- Appuyer sur le bouton **(C)**, avec l'appareil en mode « Ready », pour activer le mode « cuisson manuelle ».
L'écran affiche "00:00".
- Appuyer sur les boutons **(G)** pour configurer le temps de cuisson (ex. : appuyer sur les boutons 1,0,3,0 pour obtenir 10 min et 30 s de cuisson).
- Appuyer sur l'un des boutons **(B)** pour sélectionner le niveau de puissance (ex. : appuyer sur le bouton « Medium/50% » comme niveau de puissance).
L'écran affiche "10:30 50".
- Appuyer sur le bouton **(E)** pour démarrer le cycle de cuisson manuelle.
Au terme du temps de cuisson configuré, l'écran **(A)** affiche « DONE » suivi d'un signal sonore.
- L'appareil revient en mode « Ready » et est prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

Pendant le processus de cuisson, on peut appuyer une fois sur le bouton (E) pour passer en mode « Pause » et appuyer à nouveau sur le bouton (E) pour revenir au mode « Ready ».

FR

Cuisson préconfigurée

Ce mode permet la cuisson des produits alimentaires à travers des commandes préconfigurées.

- Appuyer sur l'un des boutons **(G)**, en mode « READY », selon la durée de cuisson désirée.
L'appareil commence automatiquement le cycle de cuisson pendant le temps sélectionné (exemple : appuyer sur le bouton "2" pour effectuer une cuisson d'une durée de 20 secondes) et l'écran affiche le temps restant pour cuire.

Si la cuisson est effectuée en plusieurs phases et que le temps total de cuisson dépasse le temps maximum consenti (60 minutes par défaut), l'appareil émet rapidement et trois fois un signal sonore, puis l'écran **(A)** affiche "00:00" pour indiquer que le programme n'est pas acceptable.

- Pour activer le mode « Pause », pendant le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton **(E)** ou bien ouvrir la porte.
- Pour réactiver le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton **(F)**.

Pour que le cycle de cuisson ne commence qu'après avoir appuyé sur le bouton **(F)** (et non après avoir appuyé sur un des boutons **(G)**), il suffit de modifier les paramètres (Voir "Options (Option)").

Mode de programmation

Il est possible de créer différents programmes de cuisson.

- Ouvrir la porte et appuyer sur le bouton numérique "1" pendant 5 secondes. Un signal sonore informera alors qu'on est entré en « Mode de programmation ».

L'écran **(A)** affiche "PROGRAM".

- Appuyer sur une des boutons numériques ("1,2,3,..0") selon le bouton sur lequel on veut sauvegarder le nouveau programme de cuisson en cours de création. L'écran **(A)** affichera le temps de cuisson modifiable et les boutons numériques.

- Une fois le temps de cuisson configuré, appuyer sur l'un des boutons **(B)** pour enregistrer le niveau de puissance désiré. L'écran **(A)** affiche le temps de cuisson ainsi que le niveau de puissance configuré.

- Appuyer sur le bouton **(F)** pour enregistrer le programme.

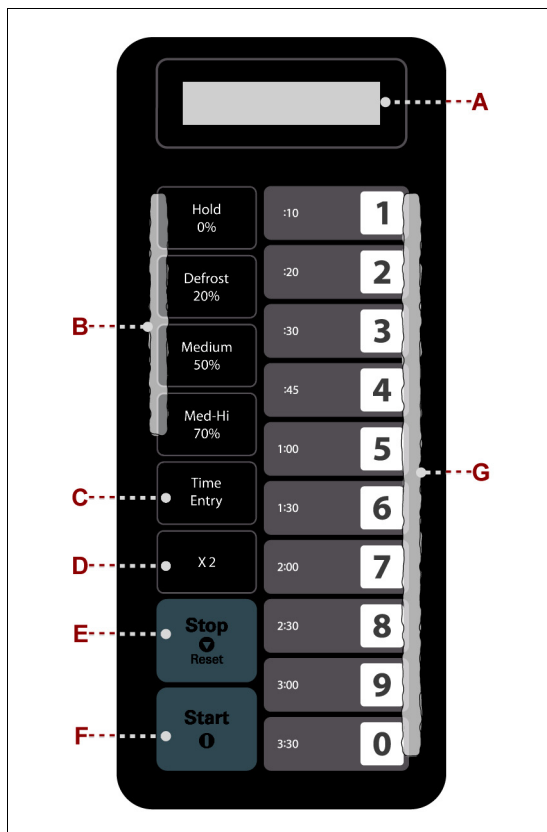
- Pour commencer le programme de cuisson sauvegardé, appuyer sur le bouton numérique qui a été initialement choisi pour sauvegarder le programme.

Si on souhaite avoir plusieurs phases de cuisson au cours du programme, avant d'appuyer sur le bouton **(F)**, appuyer sur le bouton **(C)** qui permet de saisir d'autres temps et niveaux de puissance au sein du même programme de cuisson.

Si le temps total de cuisson dépasse le temps maximum consenti (60 minutes par défaut), l'appareil émet rapidement et trois fois un signal sonore, puis l'écran **(A)** affiche "00:00" pour indiquer que le programme n'est pas acceptable.

- Fermer la porte pour activer le mode « Ready ».

En appuyant sur le bouton **(E)** durant le processus de programmation, l'appareil entre en mode « Open Door » et le programme en cours de création est perdu.



En cas de coupure de courant, le programme enregistré ne se perd pas.

exemple: Pour enregistrer un programme de cuisson d'1 minute et 25 secondes à 70%, effectuer les opérations suivantes :

- En mode « Ready », appuyer sur le bouton numérique "1" pendant 5 secondes. L'écran **(A)** affiche "PROGRAM".
- Appuyer sur le bouton numérique "3". Le programme sera donc enregistré sur ce numéro.
- Appuyer sur le bouton **(C)**. L'écran **(A)** affiche "00:00".
- Saisir le temps de cuisson à l'aide des boutons numériques "1", "2", "5" (1 minutes et 25 secondes), puis sélectionner la puissance de cuisson à l'aide du bouton "Med-Hi/70%". L'écran affiche "1:25 70" (1:25 indique le temps de cuisson, 70 indique le niveau de puissance).
- Appuyer sur le bouton **(F)** pour enregistrer les commandes.
- Appuyer sur le bouton numérique "3" et fermer la porte pour démarrer le programme à peine enregistré.

FR

À chaque fois que l'on souhaite utiliser ce programme, il suffit d'appuyer sur le bouton numérique "3" jusqu'à ce qu'il soit nécessaire de modifier encore le programme.

Double quantité de cuisson

À l'aide du bouton **(D)**, l'utilisateur peut facilement modifier le temps préconfiguré pour une quantité de produit.

- Si l'on appuie sur le bouton **(D)**, en mode « Ready », suivi du démarrage d'un programme préconfiguré ou vice-versa, l'appareil commence la cuisson en suivant le temps de cuisson préconfiguré.

L'écran **(A)** affiche le message "Double" et le temps de cuisson sélectionné est doublé.
exemple

Le bouton numérique "5" et son temps prédéfini est de 1 minute. Appuyer ensuite sur le bouton **(D)**, et le temps passera à $01:00 * (1 + 1) = 2:00$ (2 minutes).

- Durant la cuisson finale du programme, l'appareil entre en mode « fin du cycle de cuisson ».



Important

Cette fonction ne peut pas être utilisée en mode mémoire.

Phase de cuisson - Programmation

Ce mode permet à l'utilisateur de cuire les aliments avec une combinaison de plusieurs niveaux de puissance. Il est possible de configurer au maximum quatre phases en mode de cuisson ou en mode de programmation.

- Après avoir configuré la puissance et le temps de la première phase, appuyer sur le bouton **(C)** pour configurer la deuxième phase.
- Effectuer les mêmes opérations pour configurer la troisième et la quatrième phase.

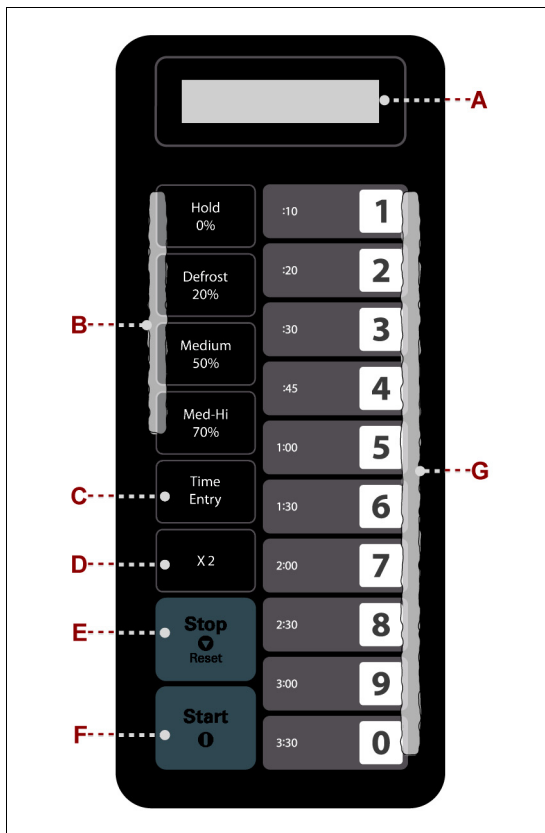
Avant de configurer la deuxième, troisième ou quatrième phase, appuyer toujours sur le bouton **(C)**. Le message "stage2", "stage3" ou "Stage4" s'affiche sur l'écran **(A)**.

- Appuyer sur le bouton **(F)** pour commencer la cuisson.

Exemple pour configurer deux phases de cuisson.

La première phase est une cuisson à 70% de la puissance avec un temps d'1 minute et 25 secondes. La deuxième phase à 50% en 5 minutes et 40 secondes. Les étapes sont les suivantes :

- Appuyer sur le bouton **(C)**, puis sur le bouton "Med-Hi/70%" et enfin sur les boutons "1", "2", "5" pour saisir le temps de cuisson. L'écran **(A)** affiche "01:25". La première phase est terminée.
- Appuyer à nouveau sur le bouton **(C)**. L'écran **(A)** affiche "stage2".
- Appuyé sur les boutons numériques "5", "4", "0". L'écran **(A)** affiche "05:40".
- Appuyer sur le bouton "Medium/50%". L'écran **(A)** affiche "PL5". La deuxième phase est terminée.
- Appuyer sur le bouton **(F)** pour commencer la cuisson.



Options (Option)

Pour satisfaire les besoins de chacun, il est possible de modifier certaines options comme la programmation avec touche simple ou double, le volume du bip et le temps de cuisson maximum.

Pour modifier les options, procéder de la manière suivante.

- Pour régler le temps que l'appareil emploie à passer en mode « Standby », il suffit d'ouvrir la porte et de tenir le doigt appuyé sur le bouton numérique "2" pendant 5 secondes, au bout desquelles un signal sonore confirmera le passage en mode « Options ».

L'écran (A) affiche "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	OP:10	3 seconds beep
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps, Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	Medium
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	Keybeep On
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	60 seconds
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	On-the-Fly Enable
6 Door Reset	OP:60	Door reset Disable
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	OP:70	60 Minute Maximum Cook Time
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	Manual Programming Enable
9 Double Digit	OP:90	Single Digit Mode-10 programs
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	Weekly-Display every 7 days
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days.

- Appuyer une fois sur l'un des boutons numériques (1,2,3...,0) (voir le tableau, à la colonne « options ») selon l'option à modifier (dans notre cas, appuyer sur le bouton "4", « Keyboard window » qui est de 60 secondes par défaut).

L'écran **(A)** affiche "OP:42".

- Appuyer à nouveau sur le bouton "4" pour afficher le message "OP:43, OP: 40", "OP: 41", "OP:42" en cycle.
- Choisir le paramètre désiré et appuyer sur le bouton **(F)** pour enregistrer les paramètres modifiés.
- À la fin de l'opération de configuration, appuyer sur le bouton **(E)** pour entrer en mode « Open Door ».
- Fermer la porte pour passer en mode « Ready ».

Pour modifier une autre option, ouvrir à nouveau la porte et répéter les opérations.

Les réglages d'usine sont indiqués en gras. Afin de revenir au réglage d'usine, il suffit de sélectionner l'option indiquée en gras.



Important

Ne pas fermer la porte avant d'avoir enregistré les paramètres modifiés, pour ne pas les perdre.

FR

CONSEILS D'UTILISATION

1. En fonction du mode de fonctionnement (à microondes, grill ou mode combiné) et du type de préparation à effectuer (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient approprié.

En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.

2. Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.
3. Programmer le cycle de préparation voulu (voir "Mode d'emploi").

Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.

Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.



Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance

maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

- Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.
- Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.
- Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.
- Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Éliminer les éventuels bouts de métal.
- Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
- Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.
- Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

- Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.



Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

- Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
- Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.



Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

- Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.



Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 3: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	Causes	Solutions
L'appareil ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a pas été programmé.	Programmer un autre temps de préparation que 0 min
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacteur le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacteur le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Vérifier que le filtre et les zones d'évacuation ne sont pas obstrués.	Enlever et nettoyer les impuretés des sorties d'évacuation.