

BLACK+DECKER

TM

MODE D'EMPLOI

FOURS À MICRO-ONDES

Ligne d'assistance à la clientèle :

USA 1-800-842-1289

Accessoires/pièces (États-Unis)

1-800-842-1289



Modèle

○ **AC028A2CA 1000W**

LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes.
Il est important de ne pas vaincre ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que le four ne soit pas endommagé :
 - (1) PORTE (pliée)
 - (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
 - (3) JOINTS DE PORTES ET SURFACES D'ÉTANCHÉITÉ
- (d) Le four ne doit être ni réglé ni réparé par quiconque, à l'exception du personnel de service dûment qualifié.

Spécifications

Modèle :	AC028A2CA
Tension nominale :	120V~60Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1500W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	1000W
Puissance d'entrée nominale (grill) :	1150W
Puissance d'entrée nominale (convection) :	1500W
Capacité du four :	28 L
Diamètre du plateau tournant :	ø 315mm
Dimensions extérieures :	520×508×326mm
Poids net :	Env.18.5kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être prises, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les instructions spécifiques : "LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE" à la page 2.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne branchez que sur une prise correctement mise à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" à la page 4.
4. Installez ou localisez cet appareil uniquement en suivant les instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
10. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture sur l'appareil.
11. Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. Évitez d'immerger le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Tenez le cordon loin de toute surface chauffée.
14. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
15. Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs, ou un détergent appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - 1). Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - 2). Enlevez les attaches en fil de fer du sac en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - 3). Si des matières à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteurs.
 - 4). N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
17. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement ou l'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes n'est pas toujours présent.

CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE D'UN LIQUIDE TRÈS CHAUD LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Pour réduire le risque de blessure aux personnes :

- 1) Ne surchauffez pas le liquide.
 - 2) Remuez le liquide avant et à mi-chemin de son chauffage.
 - 3) N'utilisez pas de récipients à parois droites et à col étroit.
 - 4) Après le chauffage, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
 - 5) Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes/grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
 19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récuser métalliques. Les morceaux peuvent brûler le coussin et toucher des pièces électriques présentant un risque de décharge électrique.
 20. N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
 21. Ne stockez pas de matériaux, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
 22. Ne couvrez pas les grilles ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon ayant un fil de terre avec une fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à trois fils avec une fiche à trois lames mise à la terre et une prise à trois fentes qui accepte la fiche de l'appareil. La puissance nominale marquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

DANGER - Risque de décharge électrique

Le fait de toucher certains des composants internes peut provoquer des blessures graves ou la mort. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT - Risque de décharge électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un décharge électrique. Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant avant qu'il ne soit correctement installé et mis à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci.
2. Des jeux de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
 - 1) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
 - 3) Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne passe pas par-dessus le comptoir ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lequel on pourrait trébucher involontairement.

INTERFÉRENCES RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre télévision ou tout autre équipement similaire.
2. Lorsqu'il y a une interférence, elle peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :
 - 1) Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four
 - 2) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - 3) Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - 4) Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - 5) Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur se trouvent sur des circuits de dérivation différents.

USTENSILES

ATTENTION - Risque de blessure corporelle

Les récipients hermétiquement fermés pourraient exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions sur les "Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes ou à éviter dans le four à micro-ondes".

Il se peut que certains récipients non métalliques ne soient pas sûrs pour l'utilisation au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
2. Faites cuire à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez soigneusement le récipient. Si le récipient vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Récipient	Remarques
Plat à rissoler	Suivez les instructions du fabricant*. Le fond du plat à rissoler doit se trouver au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la platine.
Vaisselle	Réservé aux micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. À utiliser uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se casser.
Verrerie	Verrerie de four résistante à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant*. Ne fermez pas avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	À utiliser uniquement pour la cuisson/réchauffement à court terme. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments afin de réchauffer et d'absorber les graisses. À utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier parchemin	À utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Matériel	Remarques
Plastique	Réservé aux micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant*. Il devrait porter l'étiquette "Microwave Safe". Certains récipients en plastique se ramollissent, car la nourriture à l'intérieur devient chaude. Les "sacs à ébullition" et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés selon les indications de l'emballage.
Film alimentaire	Réservé aux micro-ondes. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film alimentaire toucher les aliments.
Thermomètres	Réservé aux micro-ondes (thermomètres pour la viande et les bonbons).
Papier ciré	À utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériel à **ÉVITER** dans le four à micro-ondes

Élément	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens métalliques torsadés	Peuvent provoquer des arcs électriques et peuvent causer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

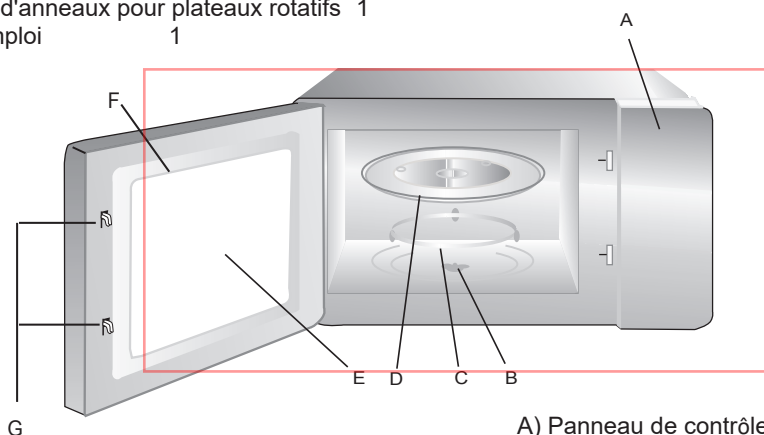
INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Noms des pièces et accessoires de four

Retirez le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four.

Votre four est livré avec les accessoires suivants :

- Plateau en verre 1
- Ensemble d'anneaux pour plateaux rotatifs 1
- Mode d'emploi 1



- A) Panneau de contrôle
- B) Arbre de plateau rotatif
- C) Ensemble d'anneaux pour plateaux rotatifs
- D) Plateau en verre
- E) Fenêtre d'observation
- F) Ensemble de la porte
- G) Système de verrouillage de sécurité



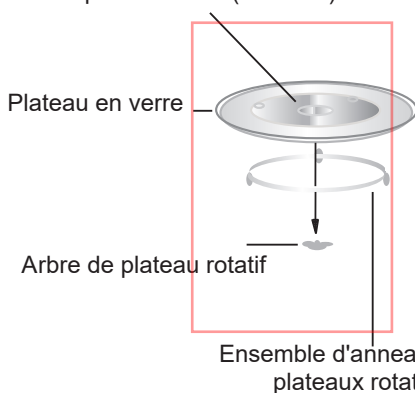
Plateau de grill (ne peut pas être utilisé pour le micro-ondes et doit être placé sur la grille du grill)



Grill (ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes et doit être placé sur le plateau en verre)

Installation de la table tournante

Plaque tournante (dessous)



- a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être restreint.
- b. Le plateau en verre et l'anneau de la table tournante doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- c. Tous les aliments et les récipients de nourriture sont toujours placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- d. Si le plateau en verre ou l'anneau de la table tournante se fissurent ou se cassent, contactez le centre de service agréé le plus proche.

Ensemble d'anneaux pour plateaux rotatifs

Installation de comptoir

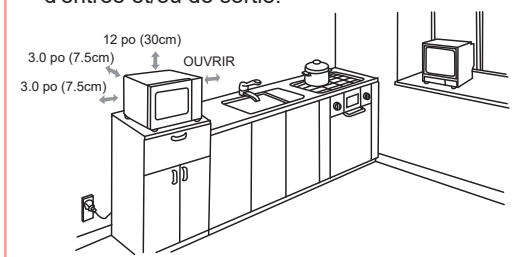
Retirez tout le matériel d'emballage et les accessoires. Examinez le four pour détecter d'éventuels dommages tels que des bosses ou une porte cassée. Ne l'installez pas si le four est endommagé.

Armoire : Retirez tout film protecteur se trouvant sur la surface de l'armoire du four à micro-ondes.

Ne retirez pas le couvercle en mica brun clair qui est fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisissez une surface plane qui offre un espace ouvert suffisant pour les bouches d'entrée et/ou de sortie.



Un espace minimum de 3.0 pouces (7,5 cm) est requis entre le four et les murs adjacents. Un côté doit être ouvert.

- (1) Laissez un espace libre d'au moins 12 pouces (30 cm) au-dessus du four.
- (2) Ne retirez pas les pattes du fond du four.

- (3) Le fait de bloquer les ouvertures d'entrée et/ou de sortie peut endommager le four.
- (4) Placez le four aussi loin que possible des radios et de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision.
2. Branchez votre four sur une prise de courant ordinaire. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont les mêmes que celles indiquées sur l'étiquette.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.





FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes utilise un contrôle électronique moderne pour ajuster les paramètres de cuisson afin de mieux répondre à vos besoins en matière de cuisson.

1. Réglage de l'horloge


Lorsque le four à micro-ondes est électrifié, le four affiche "0:00", le buzzer sonnera une fois.

- 1) Appuyez deux fois sur "**TIMER/CLOCK**" les chiffres des heures clignoteront.
- 2) Tournez " " pour ajuster les chiffres des heures, l'heure d'entrée doit être comprise entre 1--12(12-heures).
- 3) Appuyez sur "**TIMER/CLOCK**", les chiffres des minutes clignoteront.
- 4) Tournez " " pour ajuster les chiffres des minutes, le temps de saisie doit être compris entre 0 et 59.
- 5) Appuyez sur "**TIMER/CLOCK**" pour terminer le réglage de l'horloge. "." clignotera.

Remarque : 1) Si l'horloge n'est pas réglée, il ne fonctionnera pas lorsqu'il sera alimentée.

- 2) Pendant le processus de réglage de l'horloge, si vous appuyez sur "**STOP/CANCEL**", le four reviendra automatiquement à l'état précédent.

2. Minuterie de cuisine



- 1) Appuyez une fois sur "**TIMER/CLOCK**" l'écran affichera "00:00".
- 2) Tournez " " pour entrer la minuterie correcte. (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes).
- 3) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer le réglage.
- 4) Lorsque l'heure de la cuisine est atteinte, le buzzer sonnera 5 fois.

Si l'horloge est réglée (système 12 heures), l'écran affichera l'heure actuelle.

Remarque : (1) L'heure de la cuisine est différente du système de 12 heures, Minuterie de cuisine est une minuterie.

- (2) Pendant la minuterie de la cuisine, aucun programme ne peut être réglé.

3. Cuisson au micro-ondes

- 1) Appuyez une fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" et "PL10" clignotera.
- 2) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer. Le "PL10" s'allumera.
- 3) Appuyez plusieurs fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" ou tournez " " pour sélectionner la puissance des micro-ondes de 100 % à 10 %. "PL10", "PL9", "PL8", "PL7", "PL6", "PL5", "PL4", "PL3", "PL2", "PL1" s'afficheront dans l'ordre.
- 4) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer.
- 5) Tournez " " pour régler le temps de cuisson. (L'heure doit être réglée entre 0:05 et 95:00).
- 6) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour commencer la cuisson.



REMARQUE : les quantités d'échelon pour le temps de réglage du commutateur de codage sont les suivantes :

0---1 min	: 5 secondes
1---5 min	: 10 secondes
5---10 min	: 30 secondes
10---30 min	: 1 minute
30---95 min	: 5 minutes

Tableau de la puissance des micro-ondes



Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Affichage	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

4. Cuisson sur le grill

- 1) Appuyez une fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" et "PL10" clignotera.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" ou tournez " pour sélectionner la fonction grill. Arrêtez d'appuyer ou de tourner lorsque le chiffre "G-1" clignote.
- 3) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer. Le "G-1" s'allumera.
- 4) Tournez " pour régler le temps de cuisson. (L'heure doit être réglée entre 0:05 et 95:00).
- 5) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour commencer la cuisson.

Remarque : Si la moitié du temps de grillage s'écoule, le four sonne deux fois, ce qui est normal. Afin d'obtenir un meilleur effet de cuisson des aliments, vous devez retourner les aliments, fermer la porte, puis appuyer sur "**START/+30SEC.**" pour poursuivre la cuisson. En cas d'absence de fonctionnement, le four continuera à fonctionner.

5. Cuisson combinée

- 1) Appuyez une fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" et "PL10" s'affichera.
- 2) Appuyez plusieurs fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" ou tournez " pour sélectionner le mode de combinaison. Arrêtez d'appuyer ou de tourner lorsque "G-2", "G-3", "C-1" s'affichent.
- 3) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer.
- 4) Tournez " pour régler le temps de cuisson. (L'heure doit être réglée entre 0:05 et 95:00.)
- 5) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour commencer la cuisson.

Remarque : Instructions de combinaison




Fonctions	Affichage	Micro-ondes	Grill	Convection
Combi.1	G-2	●	●	
Combi.2	G-3	●	●	
Combi.3	C-1	●		●

6. Cuisson par convection (avec fonction de préchauffage)

La cuisson par convection peut vous permettre de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le micro-ondes n'est pas utilisé. Il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de mettre les aliments dans le four.

- 1) Appuyez une fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" et "PL10" clignotera.
- 2) Appuyez sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" plusieurs fois ou tournez " " pour sélectionner la fonction de convection. Arrêtez d'appuyer ou de tourner lorsque le chiffre "100" clignote.
- 3) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer.
- 4) Tournez " " pour sélectionner la température de convection. Remarque : la température peut être choisie entre 100 °F et 425 °F
- 5) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer la température.
- 6) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour commencer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage arrive, le buzzer sonnera deux fois pour vous rappeler de mettre les aliments au four. Et la température préchauffée est affichée et clignote.
- 7) Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.
Tournez " " pour régler le temps de cuisson. (Le temps de réglage maximum est de 95 minutes).
- 8) Appuyez sur la touche "**START/+30SEC.**" pour commencer la cuisson.



7. Cuisson par convection (sans fonction de préchauffage)

- 1) Appuyez une fois sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" et "PL10" clignotera.
- 2) Appuyez sur "**MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO**" plusieurs fois ou tournez " " pour sélectionner la fonction de convection. Arrêtez d'appuyer ou de tourner lorsque le chiffre "100" clignote.
- 3) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer.
- 4) Tournez " " pour sélectionner la température de convection. Remarque : la température peut être choisie entre 100 °F et 425 °F
- 5) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer la température.
- 6) Tournez " " pour régler le temps de cuisson. (Le temps de réglage maximum est de 95 minutes).
- 7) Appuyez sur la touche "**START/+30SEC.**" pour commencer la cuisson.

8. La cuisine en plusieurs étapes

Il est possible de définir jusqu'à deux étapes de cuisson. Si une étape est en cours de décongélation, la décongélation est automatiquement placée dans la première étape. Après la cuisson à chaque étape, le buzzer sonnera et commencera la cuisson suivante. A la fin de la première étape de cuisson, le buzzer sonne 1 fois pour commencer la deuxième étape de cuisson. Les paramètres de cuisson pour chaque étape sont les mêmes que pour l'étape unique.) Remarque : Le menu automatique et le préchauffage ne peuvent pas être définis comme l'une des étapes multiples.

Exemple : si vous voulez décongeler les aliments pendant 5 minutes, alors faites-les cuire avec 80% de puissance micro-ondes pendant 7 minutes. Les étapes sont les suivantes :



- 1) Appuyez deux fois sur **"WEIGHT/TIME DEFROST"** l'écran affichera "d EF2";
- 2) Tournez  pour régler le temps de décongélation de 5 minutes ;
- 3) Appuyez une fois sur **"MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO"** et "PL10" clignotera ;
- 4) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour confirmer ;
- 5) Tournez  pour choisir 80% de la puissance des micro-ondes jusqu'à ce que "PL8" s'affichera ;
- 6) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour confirmer ;
- 7) Tournez  pour ajuster le temps de cuisson de 7 minutes ;
- 8) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour commencer la cuisson.

9. Cuisson rapide

- 1) En état d'attente, appuyez sur la touche **"START/+30SEC."** pour cuire avec un niveau de puissance de 100 % pendant 30 secondes. Chaque pression sur la même touche peut augmenter de 30 secondes. Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.
- 2) Pendant les états micro-ondes, grill, convection et combinaison, appuyez sur **"START/+30SEC."** pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

Remarque : cette fonction ne peut pas fonctionner en mode de décongélation par poids, de cuisson automatique par menu ou de contrôle de la basse température.

10. Menu automatique


- 1) En état d'attente, tournez  à droite pour choisir la fonction désirée, et "A1", "A2", "A3"...."A12" s'affichera. Plus d'options de menu sur la page suivante.
- 2) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour confirmer le menu dont vous avez besoin.
- 3) Tournez  pour choisir le poids du menu, et l'indicateur "Oz" s'allumera.
- 4) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour commencer la cuisson.

Remarque : 1) Le menu gâteau est en cuisson par convection avec la fonction de chauffage 300 °F , et vous devez d'abord préchauffer après le fonctionnement du menu automatique, lorsque le four atteint la température, il arrête la cuisson et émet un son pour rappeler l'ouverture de la porte pour y mettre le gâteau, puis appuyez sur **"START/+30SEC."** pour commencer la cuisson.


2) Lorsque le poulet rôti est sélectionné et que les 2/3 du temps sont écoulés, il sonnera deux fois pour vous dire de retourner la nourriture. Vous pouvez simplement le laisser continuer. Pour un meilleur résultat, retournez les aliments, fermez la porte, puis appuyez sur **"START/+30SEC."** pour poursuivre la cuisson.

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A1 POPCORN	2.75 Oz	2.75 Oz	100%
	3.2 Oz	3.2 Oz	
	3.5 Oz	3.5 Oz	
A2 RÉCHAUFFEMENT AUTOMATIQUE	5 Oz	5 Oz	100%
	8 Oz	8 Oz	
	12 Oz	12 Oz	
	15 Oz	15 Oz	
	21 Oz	21 Oz	
A3 POMME DE TERRE	8 Oz	1	100%
	16 Oz	2	
	24 Oz	3	
A4 VIANDE	4 Oz	4 Oz	100%
	8 Oz	8 Oz	
	16 Oz	16 Oz	
	22 Oz	22 Oz	
A5 Frais LÉGUME	4 Oz	4 Oz	100%
	8 Oz	8 Oz	
	16 Oz	16 Oz	
A6 Congelé Légume	4 Oz	4 Oz	100%
	8 Oz	8 Oz	
	16 Oz	16 Oz	
A7 POISSON	4 Oz	4 Oz	80%
	8 Oz	8 Oz	
	12 Oz	12 Oz	
	16 Oz	16 Oz	
	22 Oz	22 Oz	
A8 PÂTES	1.75 Oz (avec 16Oz d'eau froide)	1.75 Oz	80%
	3.5 Oz (avec 28Oz d'eau froide)	3.5 Oz	
	5.5 Oz (avec 42Oz d'eau froide)	5.5 Oz	
A9 Boisson	1 tasse	1	100%
	2 tasses	2	
	3 tasses	3	
A10 GÂTEAU	16 Oz	16 Oz	Veuillez ne pas mettre le gâteau dans le four au début. Le four doit d'abord être préchauffé à 300 °F. Après quelques minutes, le buzzer émet deux bips pour vous rappeler de mettre le gâteau au four. Après avoir mis le gâteau au four, veuillez appuyer à nouveau sur "start". La minuterie compte à rebours et le gâteau est parfaitement cuit.
A11 PIZZA	10 Oz	10 Oz	100% de puissance micro-ondes + 400°F de puissance de convection
	14 Oz	14 Oz	
A12 Poulet rôti	16 Oz	16 Oz	100% de puissance micro-ondes + 400°F de puissance de convection Pendant la cuisson, le four émet deux bips sonores pour vous rappeler de retourner les aliments.
	24 Oz	24 Oz	
	32 Oz	32 Oz	
	40 Oz	40 Oz	
	48 Oz	48 Oz	

11. Décongélation par W.T.

- 1) Appuyez une fois sur la touche **"WEIGHT/TIME DEFROST "** le four affichera " dEF1",.
- 2) Tournez "  " pour sélectionner le poids des aliments. En même temps, "Oz" s'allumera, Le poids devrait être de 4-100 Oz.
- 3) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour démarrer la décongélation.

12. Décongélation par le temps

- 1) Appuyez deux fois sur la touche **"WEIGHT/TIME DEFROST "** le four affichera " dEF2".
- 2) Tournez "  " pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de réglage maximum est de 95 minutes.
- 3) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour démarrer la décongélation.

13. Friteuse à air

- 1) Appuyez une fois sur la touche **"AIR FRY "**, "H1" clignotera.
- 2) Tournez "  " pour choisir le menu de H1 à H9 Et "H1", "H2", "H3"... "H9" s'affichera.
- 3) Appuyez sur **"START/+30SEC."** pour commencer la cuisson.

No.	Menu	Puissance
H1	Frites congelées	425 °F sans préchauffage
H2	Croquettes de pommes de terre congelées	425 °F sans préchauffage
H3	Calamar congelé	425 °F sans préchauffage
H4	Rondelles d'oignon congelées	425 °F sans préchauffage
H5	Nuggets de poulet congelés	425 °F sans préchauffage
H6	Steak	425 °F sans préchauffage
H7	Crevettes	425 °F sans préchauffage
H8	Légume	425 °F sans préchauffage
H9	Ailes de poulet	425 °F sans préchauffage




14. Grill croustillant

- 1) Appuyez sur la touche "CRISPY BROWN " l'écran affichera "C1".
- 2) Appuyez plusieurs fois sur "CRISPY BROWN " ou tournez "👉" pour sélectionner le mode grill. Arrêtez d'appuer/tourner lorsque "C1", "C2", "C3" ou "C4" s'affiche.
- 3) Appuyez sur "START/+30SEC." pour confirmer.
- 4) Tournez "👉" pour sélectionner le poids de cuisson.
- 5) Appuyez sur "START/+30SEC." pour commencer la cuisson.

Remarque : Tous les aliments doivent être placés sur le plateau du grill, et le plateau du grill doit être placé sur la grille du grill.

Grill croustillant	Poids	Puissance
C1 Cordon bleu (mini-pizza fraîche)	7.00 Oz	15% de puissance micro-ondes + 85% de puissance de grill
	10.5 Oz	
	14.00 Oz	
	18.00 Oz	
	21.00 Oz	
C2 (lasagne)	7.00 Oz	15% de puissance micro-ondes + 85% de puissance de grill
	10.5 Oz	
	14.00 Oz	
	18.00 Oz	
	21.00 Oz	
C3 (pain)	3.50 Oz	15% de puissance micro-ondes + 85% de puissance de grill
	7.00 Oz	
	10.5 Oz	
C4 (tarte/tartelette)	7.00 Oz	425 °F avec préchauffage
	10.5 Oz	
	14.00 Oz	
	18.00 Oz	

15. Contrôle des basses températures


- 1) Appuyez sur la touche "**LOW TEMP.CONTROL**" l'écran affichera "L1".
- 2) Appuyez plusieurs fois sur "**LOW TEMP.CONTROL**" ou tournez " " pour sélectionner le mode de cuisson. "L1", "L2", "L3", "L4" ou "L5" clignotera.
- 3) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer.
- 4) Tournez " " pour sélectionner la température de cuisson.
- 5) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour confirmer.
- 6) Tournez " " pour régler le temps de cuisson.
- 7) Appuyez sur "**START/+30SEC.**" pour commencer la cuisson.

Affichage	105°F	120°F	140°F	160°F	175°F	195°F	210°F	230°F	Temps de cuisson (Max)
L1 (Cuisine lente)						√		√	12h
L2 (Garder au chaud)			√	√	√				95min
L3 (Aliments secs)	√	√	√	√	√	√			12h
L4 (Yaourt / ferment)	√								12h
L5 (Boîte chauffante)	√	√	√	√	√	√	√		95min

16. Désodorisation

Appuyez sur la touche "**DEODORIZATION**" pour commencer à désodoriser.

17. Cuisson rapide au micro-ondes

En état d'attente, tournez " " à gauche pour choisir directement le temps de cuisson puis appuyez sur la touche "**START/+30SEC.**" pour cuire avec une puissance de micro-ondes de 100 %. Ce programme peut être défini comme la première étape de la cuisine en plusieurs étapes.

18. Fonction de verrouillage pour les enfants

Verrouillage : En état d'attente, appuyez sur "**STOP/CANCEL**" pendant 3 secondes, un long "bip" indique que vous entrez dans l'état de verrouillage des enfants et le témoin de verrouillage s'allumera. L'écran affichera l'heure actuelle ou 0:00.

Verrouillage de l'arrêt : En état verrouillé, appuyez sur "**STOP/CANCEL**" pendant 3 secondes, un long "bip" indiquera que le verrou est libéré et l'indicateur de verrouillage disparaîtra.

19. Spécification

- 1) Le buzzer sonnera une fois lorsque vous tournerez le bouton au début ;
- 2) "**START/+30SEC.**" doit être appuyé pour continuer la cuisson si la porte est ouverte pendant la cuisson ;
- 3) Une fois le programme de cuisson réglé, si vous n'appuyez pas sur "**START/+30SEC.**" dans les 5 minutes, l'heure actuelle est affichée et le programme est annulé.
- 4) Le buzzer sonne une fois par presse efficace, la presse inefficace ne répondra pas.
- 5) Le buzzer sonnera cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

20. Fonction d'enquête

- 1) Pendant la cuisson, appuyez sur **"TIMER/CLOCK"** pour vérifier l'heure actuelle. L'heure sera affichée pendant 3 secondes.
- 2) Pendant la cuisson, appuyez sur **"MICRO./GRILL/CONVEC./COMBO"** la puissance actuelle sera affichée pendant 3 secondes.

21. Fonction de mise en sourdine

Entrer la fonction de mise en sourdine :

En état d'attente, appuyez sur **"STOP/CANCEL"** et maintenez-le enfoncé, puis appuyez sur **"START/+30SEC."** dans les 3 secondes, le buzzer sonnera une fois et le four entrera en mode silencieux. Aucune opération ne peut faire sonner le buzzer.

Quitter la fonction de mise en sourdine :

En état d'attente, appuyez sur **"STOP/CANCEL"** et maintenez-le enfoncé, puis appuyez sur **"START/+30SEC."** dans les 3 secondes, le buzzer sonnera une fois et le four quittera en mode silencieux.

22. Fonction ECO

Entrer en mode ECO : En état d'attente, appuyez brièvement sur **"STOP/CANCEL"** l'écran s'éteint. Quitter le mode ECO : Appuyez sur n'importe quelle touche.

ENTRETIEN

Dépannage

Vérifiez votre problème en utilisant le tableau ci-dessous et essayez les solutions pour chaque problème. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le centre de service agréé le plus proche.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	RECOURS POSSIBLE
Le four ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">a. Le cordon électrique du four n'est pas branché.b. La porte est ouverte.c. La mauvaise opération est réglée.	<ul style="list-style-type: none">a. Branchez dans la prise de courant.b. Fermez la porte et réessayez.c. Vérifiez les instructions.
Arcs ou étincelles	<ul style="list-style-type: none">a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés.b. Le four fonctionne lorsqu'il est vide.c. Les aliments renversés restent dans la cavité.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes.b. Ne faites pas fonctionner le four à vide.c. Nettoyez la cavité avec une serviette humide.
Aliments cuits de manière inégale	<ul style="list-style-type: none">a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés.b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés.c. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne conviennent pas.d. Les aliments ne sont ni retournés ni remués.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes.b. Décongeler complètement les aliments.c. Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.d. Retournez ou remuez les aliments.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne conviennent pas.	Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none">a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés.b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés.c. Les orifices de ventilation des fours sont restreints.d. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne conviennent pas.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes.b. Décongeler complètement les aliments.c. Vérifiez que les orifices de ventilation du four ne sont pas limités.d. Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none">a. Des matériaux à éviter dans le four à micro-ondes ont été utilisés.b. Le temps de cuisson, le niveau de puissance ne conviennent pas.c. Les aliments ne sont ni retournés ni remués.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes.b. Utilisez un temps de cuisson et un niveau de puissance corrects.c. Retournez ou remuez les aliments.