

EMS30400OX	MICROWAVE OVEN	USER MANUAL	2
EMS30400OX	FOUR À MICRO-ONDES	MANUEL D'UTILISATION	18
EMS30400OX	MIKROBØLGEOVN	BRUGSANVISNING	34



GUIDE DES ACCESSOIRES ET OUTILS DU FOUR

De nombreux ustensiles, récipients et matériaux peuvent être utilisés pour cuisiner dans un four à micro-ondes. Choisissez des ustensiles, des récipients et des matériaux adaptés à cette méthode de cuisson, tant

pour des raisons de sécurité que pour éviter tout endommagement des ustensiles.

La liste suivante est fournie à titre indicatif uniquement.

		Mode de fonctionnement			
Matéria	Hakanalla ada adalah	Four à micro-	011	0	Fonctions
Matériaux	Ustensiles de cuisine	ondes	Gril	Convection	combinees
Céramique et verre	Pyrex	Oui	Oui	Oui	Oui
	Verre allant au four	Oui ¹⁾	Oui	Nui ¹⁾	Oui ¹⁾
	Verre avec décoration en métal	Non (Non-	Non	Non
	Verre en cristal au plomb	Non	Meh	Non	Non
Porcelaine	Sans décoration métallique	199	Oui	Non	Non
Grès ²⁾			Oui	Oui	Oui
Plastique	Résistant au four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
	Film plastique	Oui	Non	Non	Non
Métal	Plats à rôtir	Non	Oui	Oui	Non
	Feuille d'aluminium	Oui	Oui	Oui	Oui
Papier	Tasses, also et les, essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
^	Rapie sulfurisé	Oui	Non	Non	Non
Bois	\bigvee	Non	Non	Non	Non
Accessoires	Grille métallique	Non	Oui	Oui	Oui
	Plateau tournant	Oui	Oui	Oui	Oui
05	Anneau du plateau tournant	Oui	Oui	Oui	Oui

OUI: Ces ustensiles de cuisine et accessoires peuvent être utilisés.

NON: Ces ustensiles de cuisine et accessoires ne peuvent pas être utilisés.

- 1) Uniquement s'ils n'ont pas de partie métallique.
- 2) Uniquement s'ils ne sont pas émaillés ou si l'émail n'est pas métallique.
- 3) REMARQUE: Couvrez uniquement avec des feuilles d'aluminium. Si vous utilisez trop de feuilles d'aluminium, des arcs électriques peuvent apparaître à l'intérieur du four.

Déballage

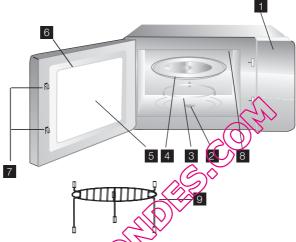
Remarque: Lorsque vous déballez l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. En cas d'endommagement ou de pièce manquante, informez-en immédiatement le détaillant. Il est possible que le four, ses composants

et les accessoires soient emballés dans un film protecteur. Si tel est le cas, retirez ce film avant d'utiliser le four. Ne laissez pas l'emballage traîner afin d'éviter que les enfants ne jouent avec. Cela pourrait être dangereux.

UTILISATION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Utilisation du four à micro-ondes



Éléments - noms et fonctions

- 1 Bandeau de commande
- 2 Pointe du plateau tourpan
- 3 Anneau et roulettes de plateau tournant. Installés autona du four afin de supporter le plateau tournant
- 4 Plateau tournant en verre. Les récipients contenant les aliments à cutre don ent être placés sur ce plateau. N'utilisez pas le four sans Nateau tournant

Installation du plateau tournant

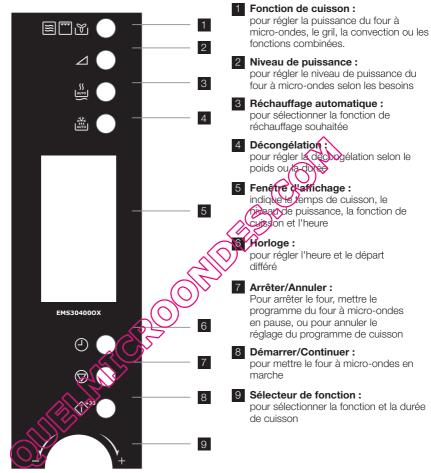
- 1. Assurez-vous que la pointe du plateau tournant est insérée dans le trou situé sur la paroi inférieure de l'appareil et qu'elle est enclenchée dans l'axe d'entraînement du moteur « D ».
- 2. Installez l'anneau et les roulettes du plateau tournant afin qu'ils soient concentriques avec l'axe d'entraînement.
- 3. Placez le plateau tournant en verre sur l'anneau et les roulettes du plateau tournant, puis faites-le tourner doucement jusqu'à qu'il s'enclenche dans l'axe d'entraînement.

- 5 Fenêtre. Vous pouvez voir les aliments à travers cette fenêtre durant la cuisson
- 6 Porte et joint du four. Pendant la cuisson, la porte du four doit touiours être fermée. Il ne doit v avoir aucune salissure ni résidu alimentaire sur les parois.
- 7 Crochets de verrouillage
- 8 Support
- 9 Gril

Remarque:

- N'installez iamais le plateau tournant à l'envers.
- Le plateau tournant. l'anneau et l'axe d'entraînement doivent être utilisés durant la cuisson.
- Les aliments et les récipients contenant des aliments doivent toujours être posés sur le plateau tournant.
- · Le plateau tournant peut tourner vers la gauche et vers la droite. C'est normal.

Bandeau de commande



Vues de l'affichage



Sur les vues de l'affichage, vous pouvez voir la fonction de cuisson, la convection naturelle et la cuisson automatique.

Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation. « 0.00 » s'affiche et un bip retentit. Pour régler l'heure, procédez comme suit.

1. Appuyez sur la touche de l'horloge pour sélectionner le mode 12 heures ou 24 heures.

- 2. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les heures.
- 3. Appuyez sur la touche de l'horloge pour confirmer le réglage des heures. Le voyant des minutes cliqnote.
- 4. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les minutes.
- 5. Appuyez sur la touche de l'horloge pour confirmer le réglage des minutes et terminer le réglage de l'horloge.

Puissance du micro-ondes

Cuisson dans le four à micro-ondes

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- 2. Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche du niveau de puissance (reportez-vous au tableau « Puissance du micro-ondes ».
- 3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de cuisson.
- 4. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour mettre le four en marche.

Appuyez sur la touche du niveau de puissance	Niveaux de puissance du four à micro-ondes	Watts	Utilisation recommandée
Une fois	100 %	900	Faire logithicou chauffer des liquides. Cuirà les legumes. Préchauffer des plats à kôtik.
Deux fois	80 %	720	Rur réchauffer un repas dans un plat, une casserole et des plats précuits. Pour rôtir des morceaux de viande sur l'os et de la volaille.
Trois fois	50 %	7	Pour décongeler rapidement un repas dans un bol. Pour cuire des muffins et des génoises.
Quatre fois	30 %	270	Pour faire mijoter. Pour cuire des gâteaux à base de crème ou des gâteaux au fromage.
Cinq fois	16%	90	Pour maintenir les aliments au chaud.

Gril

- 1. Ouvrez la pone, installez la grille métalique sur le plateau tournant, puis posez les aliments sur la grille métallique. tacez une assiette non métallique sous la driffe pour recueillir tout déversement ou le jus de viande afin de faciliter le nettoyage. Fermez la porte.
- 2. Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction. « 140 » clignote sur l'affichage.
- 3. Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à sélectionner la fonction gril « G-1 ».
- 4. Appuvez sur la touche Démarrer/ Continuer pour confirmer que « G-1 » est affiché.
- 5. Tournez le sélecteur de fonction pour réaler le temps de cuisson.
- 6. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour mettre le four en marche.

Remarque:

Pour obtenir de meilleurs résultats avec la fonction gril, vous pouvez retourner la viande à la moitié du temps de cuisson. Deux bips retentiront pour vous indiquer la moitié du temps de cuisson. Ouvrez la porte et retournez les aliments. Fermez la porte et appuvez sur la touche Démarrer/Continuer. Si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner les aliments, le four à micro-ondes continuera la cuisson.

Convection naturelle

Le four dispose d'une fonction de cuisson par convection vous permettant de cuire des aliments de la même façon que dans un four ordinaire. Les micro-ondes ne seront pas utilisées.

Nous vous recommandons de préchauffer le four à la température souhaitée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four a atteint la température souhaitée, il maintiendra cette température pendant 5 minutes. Si vous n'ouvrez pas la porte du four durant cette période, le four à micro-ondes s'éteindra automatiquement.

Préchauffage du four pour la convection naturelle

- 1. Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction.
 - « 140 » clignote sur l'affichage.
- 2. Tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner la fonction convection.
- 3. Réalez la température de la convection en tournant le sélecteur de fonction. Plage de températures : de 140 à 230 °C.
- 4. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour confirmer la température.
- Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour lancer le préchauffage. Lorsque le four atteint la température réalée, deux bips retentissent pour vous rappeler de placer les aliments dans le four. La température correspondante clignote.
- 6. Placez les aliments dans le four et ferm la porte.
- 7. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de cuissorio
- 8. Appuyez sur la touche Demarrer/ Continuer pour metto le four en marche.

Remarque:

Pour utiliser le prechautiage, au lieu d'appuyer sur la toushe Démarrer/Continuer comme indrove su point 4 du paragraphe Convection net relle, vous devez tourner le sélecteur de fonction pour régler la durée de cuisson.

Remarque:

Le ventilateur continuera de tourner pendant quelques minutes après la fin du programme par convection afin de refroidir le four.

Fonctions de cuisson combinées

Ce four vous permet de combiner les fonctions micro-ondes, gril et convection naturelle. Il dispose de quatre combinaisons prédéfinies.

Utilisation des fonctions combinées

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.

- 2. Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction. « 140 » clignote sur l'affichage.
- 3. Tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner l'une des combinaisons « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 », comme indiquées dans le tableau ci-dessous
- 4. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour confirmer la combinaison.
- 5. Tournez le sélecteur de fonction pour réaler le temps de cuisson.
- 6. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour mettre le four en marche.

Fonctions de cuisson combinées

,	Four à		
Affichage	micro-ondes	Gril	Convection
C-1) /		✓ 165 °C
92	1	1	
3/		1	✓ 200 °C
)c)-4	✓	1	✓ 200 °C

Cuisson par étapes

Vous pouvez régler jusqu'à trois phases de cuisson avec ce four. Si l'une de ces phases est la décongélation, vous devez la définir en tant que première phase.

Après chaque phase, un bip retentit et la phase suivante démarre automatiquement.

Exemple:

Si vous souhaitez cuire les aliments à une puissance de micro-ondes de 100 % pendant 10 minutes puis à une puissance de 80 % pendant 5 minutes, suivez les étapes suivantes.

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- 2. Appuyez une fois sur la touche de puissance du micro-ondes pour sélectionner une puissance de 100 %.
- 3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- 4. Appuyez deux fois sur la touche de puissance du micro-ondes pour sélectionner une puissance de 80 %.
- 5. Tournez le sélecteur de fonction pour réaler un temps de cuisson de 5 minutes.
- 6. Appuvez sur la touche Démarrer/Continuer pour mettre le four en marche.

Départ différé

Vous pouvez programmer jusqu'à trois phases pour régler un départ différé.

Exemple:

Si vous souhaitez cuire des aliments à une puissance de 80 % pendant 15 minutes avec un départ différé, suivez les étapes suivantes.

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- 2. Appuyez deux fois sur la touche de puissance du micro-ondes pour sélectionner une puissance de 80 %. « P80 » s'affiche.
- 3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler un temps de cuisson de
- 4. Appuyez sur la touche de l'horloge. Les chiffres des heures clignotent.
- 5. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les heures.
- 6. Appuyez sur la touche de l'horloge. Les chiffres des minutes cliqnotent.
- 7. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les minutes.
- 8. Appuyez sur la touche Démarren Continuer pour terminer le réglede s'affiche. Une fois l'heure réglée atteinte, deux bips retentissent et a cusson démarre automatiquement

Décongélation selon le poids

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau bulmant. Fermez la porte.
- 2. Appuyez upe fois sur la touche de décongelation. « d-1 » s'affiche.
- Jeun ez le sélecteur de fonction pour régle/)e poids en grammes.
- Appuvez sur la touche Démarrer/ Continuer pour commencer la décongélation.

Décongélation selon la durée

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- 2. Appuyez deux fois sur la touche de décongélation.
 - « d-2 » s'affiche.
- 3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de décongélation.

4. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour commencer la décongélation.

Remarques

- Si vous n'êtes pas sûr de la durée, réglez un temps de décongélation minimal. Les aliments continueront à décongeler durant le temps de repos.
- Séparez les aliments dès que possible.
- Retournez les gros aliments comme les steaks à la moitié du temps de décongélation.
- Ouvrez et/ou retirez emballage pour la décongélation.
- Placez les aliments cans un récipient assez grand pour vous permettre de les remuer facilement.
- Compencez la décongélation de la volaille potrail vers le bas, puis retournez-la à la notie du temps de décongélation. yous pouvez recouvrir les parties delicates comme les ailes avec une feuille d'aluminium.
- Le temps de repos est très important, particulièrement pour les aliments denses ne pouvant pas être remués. Cela vous assure que le milieu des aliments est entièrement décongelé avant de les cuire.

Cuisson automatique

Le four à micro-ondes dispose d'un certain nombre de recettes prédéfinies pour la cuisson automatique. Ainsi, vous pouvez cuire les aliments à la perfection à chaque fois.

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- 2. Tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner la recette de cuisson automatique.
- 3. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour confirmer la recette de cuisson automatique.
- 4. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le poids des aliments.
- **5.** Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour confirmer le poids.

Reportez-vous au tableau des recettes automatiques.

Recettes prédéfinies pour la cuisson automatique

Menu		Poids (g)	Affichage	Fonction et puissance	
	150	150			
		250	250		
PC PC	oisson	350	350	Puissance du four à micro-ondes à 80 %	
		450	450	4 50 75	
		650	650		
		200 ml	200		
∭ So	oupes	400 ml	400	Puissance du four à micro-ondes à 100 %	
		600 ml	600		
		300	300	^	
\/i	ande	500	500		
Q VI	ariue	700	700	C-2	
		900	900	201	
		1100	1100	\mathcal{S}°	
		50	50		
€ Pa	ain	100	10025	G-1 Gril	
		150	750		
		200	200	C-4 Four à micro-ondes à 30 %	
🔊 Pi	izza	300	300	Gril à 70 % et convection à	
		400	400	200 °C	
☐ G	âteaux	475	475	Convection à 180 °C *Voir la remarque	
		50 aves 450 g d'eau	50		
FF P	âtes 🎺	102 avec 800 g d'eau	100	Puissance du four à micro- ondes à 80 %	
	4	50 avec 1 200 g d'eau	150	5d5 d 55 /6	
		500	500		
Can !		750	750	C-4 Four à micro-ondes à 30 % Gril à 70 % et convection à	
THOUGH THE THE THE THE THE THE THE THE THE TH	1000	1000	200 °C		
	1200	1200			
Légumes	150	150	Puissance du four à micro-ondes à 100 %		
	350	350			
		500	500	u 100 /0	
Pommes de terre		230	1		
		460	2	Puissance du four à micro-ondes à 100 %	
	110	690	3	4 100 /0	

Remarque:

Le four doit être préchauffé pour les recettes de gâteaux basées sur la convection naturelle à 180 °C. Une fois que le four a préchauffé et qu'il a atteint 180 °C, un bip retentit pour vous rappeler d'ouvrir la porte

et de placer le gâteau dans le four. Appuyez ensuite sur la touche Démarrer/Continuer pour commencer la cuisson.

Réchauffage automatique

Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance du micro-ondes pour réchauffer facilement des aliments. La durée et la puissance du micro-ondes sont prédéfinies. Le tableau ci-dessous vous indique les différences entre les fonctions de réchauffage automatique.

- 1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- 2. Appuyez sur la touche de réchauffage automatique pour sélectionner « h-1 ». « h-2 ». « h-3 » ou « h-4 ».
- 3. Tournez le sélecteur de fonction pour réaler le poids des aliments.
- 4. Appuyez sur la touche Démarrer/ Continuer pour démarrer le réchauffage.

Fonctions de réchauffage automatique

Menu	Poids (g)	Affichage
h-1	150	150
Réchauffage	250	258
automatique	350	350
	450	950
	600	600
h-2		250
Grande assiette	355	350
^	450	450
h-3 Boissons cafe	1 environ 240 g	1
	2 environ 480 g	2
	3 environ 720 g	3
h-4 Muffins/Petits	1 environ 70 g	1
pains	2 environ 140 g	2
	3 environ 210 g	3

Démarrage rapide

Appuvez sur la touche Démarrer/Continuer pour cuire à une puissance de micro-ondes de 100 % pendant 30 secondes. À chaque pression sur la touche Démarrer/Continuer, la durée augmente de 30 secondes.

Fonction Statut

- Durant la cuisson, vous pouvez appuver sur la touche de puissance du microondes pour vérifier le niveau de puissance actuel.
- Lorsque vous appurez sur la touche de l'horloge, l'heure actuelle s'affiche.
- Si vous avez égle un départ différé, vous pouvez appuver sur la touche de l'horloge pour voir l'heure à laquelle le four se mettra en marche.

\circ Sécurité enfants

Apouvez sur la touche Arrêter/Annuler pendant 3 secondes. Un long bip retentit et l'indicateur du verrouillage s'allume pour vous indiquer que les touches du four à micro-ondes sont verrouillées.

Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler pendant 3 secondes pour déverrouiller le four. Un long bip retentit et l'indicateur du verrouillage s'éteint pour vous indiquer que les touches du four à micro-ondes sont déverrouillées.

Désactivation du four

Vous pouvez éteindre le four de deux façons lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

- 1. Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler. Vous pouvez redémarrer le four en appuyant sur la touche Démarrer/Continuer. Appuyez de nouveau sur la touche Arrêter/Annuler pour annuler le programme en cours.
- 2. Ouvrez la porte.

Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche Démarrer/Continuer. Appuvez de nouveau sur la touche Arrêter/Annuler pour annuler le programme en cours.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le four doit toujours être propre. Les résidus alimentaires dus à un débordement ou à des éclaboussures attirent l'énergie des microondes, ce qui brûle les aliments se trouvant à l'intérieur du four. Ne tentez pas de modifier, de régler ni de réparer les éléments de l'appareil par vous-même. Toute réparation doit uniquement être confiée à un technicien de maintenance agréé.

Débranchez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.

ATTENTION! Si le four n'est pas propre, sa surface intérieure peut se détériorer. Cela peut réduire la durée de vie du four et entraîner des situations dangereuses.

Nettoyage des accessoires (plateau tournant et anneau)

Avant le nettoyage, retirez les accessoires du four et nettoyez-les en utilisant un détergent doux. Sovez prudent lorsque vous manipulez l'anneau du plateau tournant.



ATTENTION!

Les parois intérieures du plateau tournant et du four peuvent deven très chaudes. Ne les touchez immédiatement après utilisation

Nettoyage intérieur

L'intérieur du four doir toujours être propre. Essuyez immédiatement les éclaboussures et débordements d'aiments. Si vous laissez des résidus alimentaires sur les parois intérieure do tour, sur la porte et le joint de la porte vous pourriez réduire l'efficacité du four et endommager les composants internes. Retirez les dépôts d'aliments avec un pettoyant liquide doux, de l'eau chaude et un chiffon propre et doux.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUIT DE NETTOYAGE ABRASIF. DE NETTOYANT POUR FOUR ORDINAIRE NI D'ÉPONGE MÉTALLIQUE POUR NETTOYER LE FOUR À MICRO-ONDES.

Pour retirer plus facilement les résidus alimentaires incrustés, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes.

N'UTILISEZ JAMAIS UN COUTEAU NI UN AUTRE USTENSILE POUR RETIRER LES RÉSIDUS ALIMENTAIRES DES SURFACES DU FOUR

Vous pouvez supprimer les odeurs à l'intérieur du four en faisant bouillir une tasse d'eau contenant 2 cullères à café de jus de citron pendanto minutes. Le moteur du plateau tournant est scellé. Néanmoins, veillez à ne pas renverser d'eau sous la pointe du plateau tournant lorsque vous nettoyez la ford du four.

Nettoyage du gril

L'élément chauffant peut être éclaboussé par de la graisse ou de l'huile lorsque le four est en fonctionnement. Attendez que le four refroidisse puis essuvez l'huile avant de réutiliser le four. Les taches sur le gril peuvent provoquer des odeurs et des fumées désagréables.

Nettoyage extérieur

Ouvrez la porte du four lorsque vous nettovez le bandeau de commande. Vous éviterez ainsi d'allumer le four accidentellement. Nettovez les surfaces extérieures du four avec de l'eau et un nettoyant liquide doux. Retirez ensuite le surplus de savon avec un chiffon propre humide.

Essuyez l'appareil avec un chiffon doux.

Vous pouvez également utiliser des sprays de nettoyage pour le verre ou des sprays universels pour la cuisine. N'utilisez jamais de produits abrasifs, de tampons à récurer ou de produits chimiques puissants sur les surfaces extérieures du four. Veillez à ne pas renverser d'eau dans les fentes d'aération du four. Cela pourrait endommager les composants.

Tension CA	230 - 50 Hz
Consommation électrique	1 450 W
Puissance du micro-ondes	900 W
Puissance du gril (quartz)	1 100 W
Puissance de la convection	2 300 W
Puissance maximale des fonctions combinées	2 350 W
Diamètre du plateau tournant	315 mm
Dimensions du produit (h x l x p)	335 mm x 520 mm x 510 mm
Capacité du four	30 litres
Poids	19,3 kg

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVISONNEMENT

Le symbole 🕱 qui figure sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté comme un déchet ménager.

Il doit être remis à un point de recyclage pour le traitement du matériel électrique et électronique. En procédant à la mise ai rebut de l'appareil dans les règles, vous cité de la contre l'impact négatif sur l'en ironnement ou sur la santé pouvant être causé par un mauvais recyclage de ce produit. Contactez les autorités locales, les services de recyclage ou le magasin où vous avez acheté ce produit pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit.