



## Manuel d'utilisation du four à micro-ondes P100



Photo non contractuelle modèle de gamme

1. LIRE les instructions de ce manuel avant d'installer et d'utiliser le four. Conserver ce manuel pour d'éventuel demande.
2. Veuillez noter dans le cadre ci-dessous le numéro de série que vous trouverez sur la plaque du four micro-ondes.

N° de Série :

## FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

### PRECAUTION D'EMPLOI : EVITEZ DE SE METTRE A PROXIMITE DES MICRO-ONDES

1. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte. Il est important de ne pas modifier le système de fermeture de la porte
2. Ne pas insérer d'objet entre la porte et son contour afin d'éviter la formation de dépôt de saletés, nourriture, ou produits de nettoyage sur le joint qui assure la fermeture.
3. Ne pas mettre en fonctionnement le four si une pièce est défectueuse. Une attention particulière est à prendre sur :
  - a. La porte (vérifier son état afin qu'elle ne présente pas de bosses)
  - b. Les gons et charnières de porte (vérifier qu'ils ne soient pas desserrés ou cassés)
  - c. Joint de porte
4. Ce four ne doit pas être réglé ou réparé par une personne non qualifiée

### Table des matières

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	1
AVERTISSEMENT ET CONSEILS DE SECURITE.....	2
INSTALLATION.....	3
DIAGRAMME ET PANNEAU DE COMMANDE.....	4
INDICATEUR SUR L'ECRAN DIGITAL.....	4
COMMENT UTILISER LES COMMANDES.....	5
NIVEAU DE PUISSANCE ET TEMPS DE CUISSON.....	5
MODES DE CUISSON.....	5
PROGRAMMES PRE-ENREGISTRES POUR LA CUISSON.....	6
COMMENT UTILISER LA TOUCHE « X2 ».....	6/7
DECOMPTE D'UTILISATION ET SECURITE ENFANT.....	7
INSTRUCTION D'AIDE.....	8/9
a. GUIDE DES USTENSILES	
b. DECONGELATION DES ALIMENTS	
c. LES MEILLEURS RESULTAT POUR LA CUISSON	
RECOMMANDATIONS IMPORTANTES.....	9
BASES SUR LES MICRO-ONDES.....	9
NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	10

## **FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL**

### **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Modèle :	Professionnel
Puissance réelle de micro-ondes :	1000W
Puissance de consommation :	1500W
Capacité :	25L
Dimensions externes :	312x520x442mm
Dimensions internes :	212x335x364mm
Alimentation :	230V ~ 50Hz
Fréquence des micro-ondes :	2450 MHZ
Poids net :	17,6Kg

# FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

## AVERTISSEMENT ET CONSEILS DE SECURITE

### **AVERTISSEMENT**

Cet appareil est un four à micro-ondes qui doit être utilisé en tenant en compte son fonctionnement électrique, de l'émission des ondes invisibles et de la radiation de chaleur

Nous insistons sur l'ABSOLUT nécessité de lire et suivre les conseils pour la sécurité, avant d'installer et d'utiliser la machine pour la première fois

CONSERVER SE MANUEL. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Le câble ou la prise endommagée doivent être remplacés par le fabricant ou par son service technique, le cas échéant par un technicien qualifié afin d'éviter tous risques.

NE PAS S'EXPOSER A LA RADIATION DU GENERATEUR DE MICRO-ONDES OU DES AUTRES PARTIES CONDUCTRICES D'ENERGIE

Utilisez ce four à micro-ondes seulement pour ce que le manuel décrit. Ne pas utiliser de produits chimiques, corrosifs ou de vapeur. Ce type de four à micro-ondes a été conçu uniquement pour réchauffer, cuisiner et décongeler. Le four n'est pas utilisable de forme industriel ou en laboratoire.

Ne pas utiliser à vide

### **RISQUE D'INCENDIE**

- Ne pas cuisiner les aliments enroulés dans une serviette, même si la recette de cuisine l'indique.
- Ne pas utiliser de papier journal ou de serviette en papier pour la cuisson.
- Ne pas mettre de vêtements à sécher dans un four micro-ondes, les vêtements risquent de brûler ou de carboniser.
- Si de la fumée apparaît, éteignez et débranchez le four, n'ouvrez pas la porte du four avant que les flammes ne cessent.
- Le liquide ou d'autres aliments ne doivent pas être cuisinés dans un récipient fermé par risque d'explosion.

### **BRULURES**

- Le processus de chauffe des boissons avec les micro-ondes peut provoquer une sortie brusque et retardée du liquide en ébullition par conséquent il est nécessaire de prendre toutes les précautions au moment de sortir le récipient du four.
- Ne pas frire les aliments dans le four. L'huile chaude peut endommager l'intérieur du four et entraîner des brûlures sur la peau
- Les œufs crus avec coquilles et les œufs entiers cuis ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes par risque d'explosion
- Perforez certains produits d'alimentation comme la peau de pomme de terre, pommes et fruits secs avant de les positionner pour la cuisson.

## **FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL**

- Le contenu d'un biberon ou de pots de nourriture pour bébé doit être mélangé et agité avant de les essayer afin de vérifier que la température de cuisson est apte à la consommation sans brûler les nourrissons.
- La porte et la vitre du four peuvent aussi chauffer.
- Les ustensiles doivent être vérifiés avant d'être utilisés dans le four. Vérifiez bien leurs compatibilités aux micro-ondes, vous pouvez par exemple mettre le récipient vide dans le four à haute température pendant 60 secondes si celui-ci chauffe excessivement ne peut l'utiliser.
- Ne jamais mettre d'objet au dessus du four pendant l'utilisation et le fonctionnement, la partie supérieure peut elle aussi chauffer.
- Ce produit est du groupe 2 et de la classe B des équipements ISM. Le groupe 2 est défini comme celui contenant tous les équipements Industriel Scientifique et Médicale dans lesquels l'énergie de la radio fréquence est générée de façon intentionnelle et utilisée de forme radiation électromagnétique pour le traitement du matériel et des étincelles de l'érosion de l'équipement. La classe B définit les équipements pour l'usage domestique en assurant et établissant la connexion direct en puissance de bas voltage sur le réseau lui-même connecté à un réseau domestique exclusivement.

### **INSTALLATION DE L'APPAREIL**

- 1) Placez le four sur une surface plane. Laissez entre 20 et 30 cm d'espace libre pour le dessus du four et quelques 10 cm pour les cotés et la partie arrière afin d'assurer une bonne ventilation. Assurez-vous que les orifices de ventilation situés sur la partie latérale gauche et arrière ne soient pas obstrués. Evitez de positionner le four proche d'une source de chaleur. Ne pas installer le four en extérieure, ni dans des lieux trop humide ou trop sec.
- 2) Enlevez les emballages situés à l'intérieur du four.
- 3) Avant d'utiliser le four passez un linge humide afin de le laver.
- 4) Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé ou qu'il ne soit pas branché en dessous ou à coté d'une source de chaleur ou d'objets tranchants.

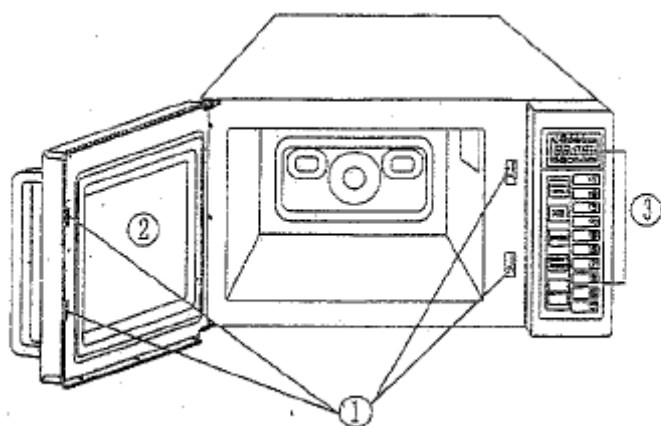
### **TEST DE FONCTIONNEMENT**

Pour vérifier le bon état de fonctionnement suivez les instructions suivantes :

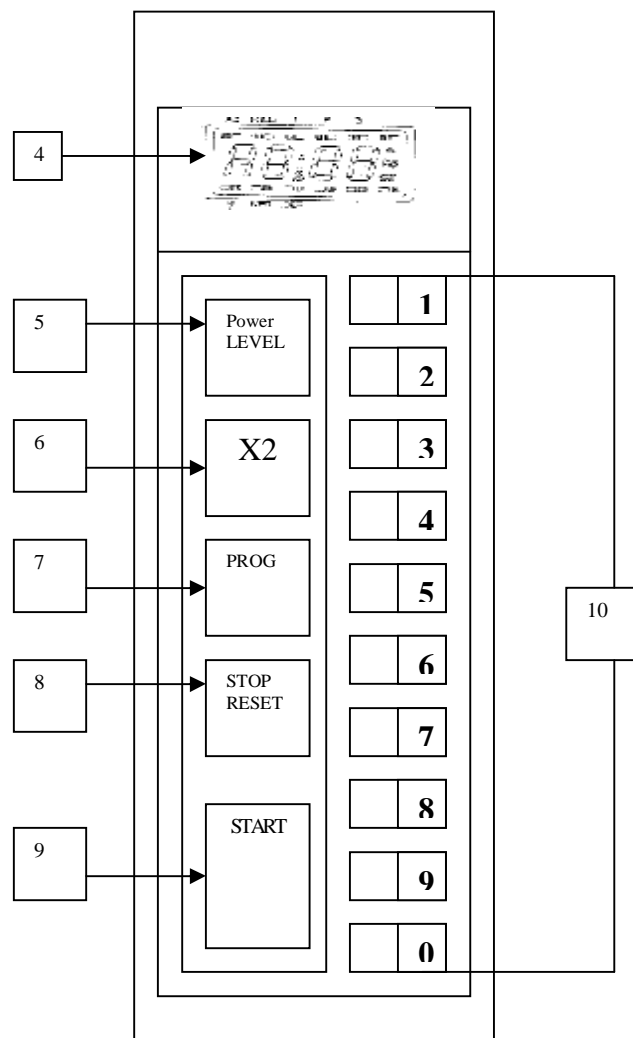
- 1) Placez un verre remplis d'eau sur le plateau en verre
- 2) Fermez la porte correctement
- 3) Sélectionnez la puissance maximale et programmez 30 secondes (référence page 10). La lampe interne s'allume et les ondes vont chauffer l'eau du verre pendant 30 secondes.
- 4) La fin de la cuisson s'accompagne d'un signal sonore et le four s'éteint.
- 5) Si le four fonctionne bien l'eau du verre doit être chaude.
- 6) Si le four ne fonctionne pas appelez votre distributeur.

## FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

### DIAGRAMME ET PANNEAU DE COMMANDE

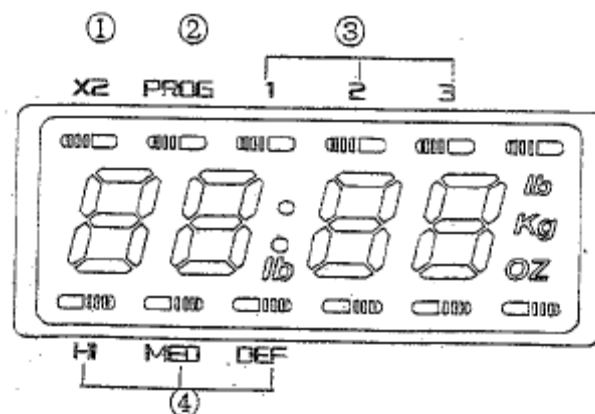


- 1) FERMETURE DE SECURITE
- 2) FENETRE
- 3) PANNEAU DE CONTROLE
- 4) INDICATEUR DIGITAL
- 5) NIVEAU DE PUISSANCE
- 6) MULTIPLIER X2
- 7) PROGRAMME
- 8) STOP/ANNULATION
- 9) DEMARRAGE
- 10) NUMEROTATION DIGITALE TACTILE / MEMOIRES



### INDICATEUR SUR L'ECRAN DIGITAL

- 1) X2 TEMPS DE CUISSON DOUBLE
- 2) PROGRAMME INDIQUE LE TYPE DE PROGRAMME
- 3) NUMEROS QUI INDIQUENT LES ETAPES DE LA CUISSON
- 4) HI/MED/DEF INDIQUENT LE NIVEAU DE PUISSANCE DE CUISSON



# FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

## COMMENT UTILISER LES COMMANDES

### NIVEAU DE PUISSANCE ET TEMP DE CUISSON

Choisir un temps de cuisson :

Sélectionnez le niveau de puissance pour ensuite utiliser la touche tactile numérique pour mettre le temps de cuisson avant d'appuyer sur la touche de démarrage (Start).

APPUYER SUR LE NIVEAU DE PUISSANCE	DESCRIPTION DE L'ECRAN
UNE FOIS	HI
DEUX FOIS	MED
TROIS FOIS	DEF

Pour votre première fois, voici un exemple de temps de cuisson de 3 minutes :

1. Appuyez sur l'indicateur digital du panneau de contrôle une fois.
2. Appuyez sur l'indicateur digital en tapant les numéros 3, 0,0.
3. Appuyez sur la touche Start pour démarrer

POWER/  
LEVEL

3

0

0

START

### MODES DE CUISSON

Les aliments ont besoin de différent tipe de cuisson, le four possède donc des niveaux différents de puissance de cuisson et de temps de cuisson. Il est possible de les mettre en fonctionnement de façon manuel en 3 étapes.

Première étape : Faites les premières étapes ci-dessus.

Deuxième étape : Faites la deuxième étape de cuisson en programmant les différents niveaux de puissance et temps de cuisson, par exemple sélectionnez la puissance moyenne avec un temps de cuisson de 5 minutes.

1. Appuyez sur l'indicateur digital du panneau de contrôle deux fois.
- 2.Appuyez sur l'indicateur digital en tapant les numéros 5, 0,0.
- 3.Appuyez sur la touche Start pour démarrer

## FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

### PROGRAMMES PRE-ENREGISTRES POUR LA CUISSON

Afin d'obtenir une suite de programme de cuisson, vous pouvez enregistrer sur l'un des 10 numéros digitales de 1 à 0 votre programme.

Chaque numéro a un temps de cuisson préprogrammé, qui uniquement en le sélectionnant donnera le temps choisi pour la cuisson voulue.

Numéro / Mémoire	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Temps prédéterminé	:10	:20	:30	:45	1 :00	1 :30	2 :00	2 :30	3 :00	3 :30

L'utilisateur pourra réajuster les temps de cuisson préprogrammé d'usine dans chaque numéro à n'importe quel moment. Pour sélectionner un programme de cuisson qui pourrait avoir 3 fonctions consécutives et un temps de cuisson avec différents niveau de puissance et choisir l'un des numéros pour l'enregistrer, suivez l'exemple ci-dessous :

1. Appuyez sur PROG 1 fois	PROG						
2. Choisissez le numéro 5	<table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; text-align: center;">5</td> </tr> </table>		5				
	5						
3. Appuyez sur le NIVEAU DE PUISSANCE 2 fois	Power / Level						
4. Choisissez le chiffre 8.0.0	<table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; text-align: center;">8</td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; text-align: center;">0</td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; text-align: center;">0</td> </tr> </table>		8		0		0
	8		0		0		
5. Appuyez sur PROG pour enregistrer	PROG						

Il est possible de mettre en fonctionnement de forme manuel en répétant les 3 étapes 3 à 4 une ou deux fois. Une fois terminée appuyez sur STOP/RESET pour retourner sur le mode d'attente.

**NOTE :** Si vous voulez que le processus commence après avoir appuyé sur START immédiatement après avoir appuyé sur n'importe quel touche numérique digitale, appuyez 5 secondes sur STOP/RESET ; maintenant appuyez sur START après avoir sélectionné le programme de cuisson en appuyant sur n'importe quel numéro.

### COMMENT UTILISER LA TOUCHE X2

Vous pouvez programmer plus de temps de cuisson avec la touche X2.

En mode d'attente, appuyez sur la touche X2 et n'importe quel numéro et en choisissant un temps prédéterminé.

Numéro / Mémoire	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Temps prédéterminé	:20	:30	1 :00	1 :30	2 :00	3 :00	4 :00	5 :00	6 :00	7 :00



## FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

La fonction X2 peut seulement être programmée une étape de cuisson. Après l'avoir programmé, appuyez sur la touche STOP/RESET pour revenir au mode d'attente.

Le four fonctionnera après avoir choisi la fonction X2 et en touchant ensuite n'importe quelle touche avec un numéro.

Pour utiliser la touche X2 de cuisson 3 min. et enregistrer à la puissance maximale sur le numéro 8 :

1. Appuyez sur PROG 1 fois	PROG
2. Appuyez X2 une fois	X2
3. Choisissez le chiffre 8	8
4. Appuyez sur le NIVEAU DE PUISSANCE 1 fois	Power / Level
5. Choisissez le chiffre 3.0.0	3 0 0
6. Appuyez sur PROG pour enregistrer	PROG

NOTE : Si vous voulez que le processus commence après avoir appuyé sur START immédiatement après avoir appuyé sur n'importe quel touche numérique digitale, appuyez 5 secondes sur STOP/RESET ; maintenant appuyez sur START après avoir sélectionné le programme de cuisson en appuyant sur n'importe quel numéro.

### **ENREGISTREMENT DU NOMBRE D'UTILISATION DU FOUR**

Vous pouvez savoir combien de fois a été utilisé le four.

1. Ouvrir la porte du four
2. Appuyer sans relâcher la touche STOP/RESET et ensuite la touche POWER/LEVEL. Le numéro qui apparaît sur l'écran est le nombre de fois où le four a été utilisé.

Cette fonction est utile pour analyser l'état du four et son éventuelle maintenance via la fréquence d'utilisation.

### **SECURITE ENFANT**

En mode d'attente et en appuyant sans la relâcher la touche PROG durant 5 secondes le four bloque l'ouverture de la porte.

Pour désactiver l'option :

En mode d'attente et en appuyant sans la relâcher la touche PROG durant 5 secondes le four débloque l'ouverture de la porte et revient en mode normal.

# FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

## INSTRUCTIONS D'AIDE

### GUIDE DES USTENSILES

1. Il existe des récipients en plastique spéciaux pour microondes. Ce type de récipient est recommandé pour réchauffer les aliments
2. Ne pas utiliser d'objet métallique ou contenant du métal.
3. Ne pas utiliser du papier recyclé ou des récipients avec des fragments de métal pouvant causer des étincelles et court circuits.
4. Utiliser des plats et récipients ronds ou ovales plutôt que carrés ou rectangulaire. Les aliments risqueraient d'être plus chauffés sur les extrémités de ces récipients.

Liste des ustensiles adaptés au four à microondes :

VERRES RESISTANT A LA CHALEUR	OUI
VERRES NON RESISTANT A LA CHALEUR	NON
CERAMIQUE RESISTANTE A LA CHALEUR	OUI
RECIPIENT POUR FOUR A MICROONDES	OUI
PAPIER DE CUISINE NON RECYCLE	OUI
PLAQUE DE CUISSON EN METAL	NON
GRILLE EN METAL	NON

### DECONGELATION DES ALIMENTS

1. Il est important de savoir que lors de la décongélation d'un aliment il reste toujours des parties n'ayant pas le même niveau de décongélation. Il faut suivre les points suivant afin de s'assurer d'une décongélation d'au moins 70%.
2. La décongélation sera plus uniforme si l'aliment peut tourner à l'intérieur du four.
3. Pour décongeler un viande avec de la graisse il faut faire chauffer le four pendant une courte période et laisser à température ambiante. Vous pouvez aussi chauffer para intermittence la viande pour la décongeler.
4. Lorsque vous voulez décongeler un poulet entier ou tout aliment non uniforme avec des « muscles » il est conseillé de l'envelopper dans du papier d'aluminium. En l'enveloppant dans le papier d'aluminium la décongélation se fera à travers d'ondes verticales.
5. La glace doit toujours être enlevée avant toutes décongélation.

# FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

## LES MEILLEURS RESULTAT POUR LA CUISSON

1. Quand le temps de cuisson est choisi et la cuisson démarrée pour un aliment il faut toujours regarder quelques secondes la cuisson et suivre sa progression. Les microondes cuisent rapidement les aliments et pour cette raison les aliments peuvent être trop cuits.
2. Faites attention avec les aliments de petites tailles et quantité mais aussi avec peu de contenu d'eau. Ces aliments risquent de bruler ou de se cuisiner trop rapidement.
3. Ne pas utiliser le four pour sécher des serviettes et torchons de cuisine. Le textile chauffe très rapidement et risque de bruler.
4. Ne pas faire bouillir des œufs dans le four.
5. Lorsque vous cuisez des œufs perforer la membrane du blanc d'œuf avant de le mettre dans le four afin qu'il ne se brule pas.
6. Ouvrez le four et faite tourner le récipient, plat ou aliment pour une cuisson plus uniforme.

## RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

La cuisson doit toujours être faite avec des récipients sûrs et adaptés au four à microondes. N'utilisez pas de récipient en métal.

1. Température des aliments : Pour améliorer le résultat de cuisson sur les aliments il est recommandé que les aliments ne soient pas trop cuits avant d'être réchauffés.
2. Se rappeler qu'une fois le temps écoulé de cuisson les aliments à l'intérieur du four continus à monter en température.
3. L'utilisation du four à microondes pour des catégories de pains, pâtisseries, et chaussons fourrés qui ont une partie extérieure plus sec que l'intérieure nécessite un temps de cuisson plus lent. Ainsi la partie extérieure chauffera plus rapidement et deviendra croquante en gardant une chaleur entre 45 et 55 °C.
4. Ne surchauffez pas les aliments : 99 % des aliments qui se chauffent en four à microondes peuvent se surchauffer.

## BASES SUR LES MICRO-ONDES

Les points suivant influenceront le bon fonctionnement du four :

1. La température des aliments : congelés ou froids du réfrigérateur ces aliments nécessiteront plus de temps pour être chauffer et atteindre la température désirée pour les servir.
2. En fonction du contenu : les aliments à fort contenance de sucre, graisse ou d'eau se chauffent plus rapidement. Les aliments plus denses avec une haute proportion de protéines ou de fibres absorbent les ondes plus lentement par conséquent ils nécessiteront plus de temps de cuisson.
3. Quantité : pour plus de quantité plus de temps de cuisson est nécessaire.
4. Récipients : céramique, papier, porcelaine, plateau de Styrofoam, verres et plastique doivent être pour une utilisation spéciale four à microondes. Selon le récipient la nourriture peut se réchauffer excessivement. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients fermés ou dans des sacs. La nourriture qui se surchauffe se dilate et peut casser le récipient.
5. Eviter le métal : car il provoque des dégâts par les ondes qui se dégagent du four en chauffant irrégulièrement les aliments. Les mêmes ondes vont marquées l'intérieur du four.
6. Chauffer des liquides : ils peuvent provoquer des éruptions si il le contact avec l'air pas maintenu. Ne chauffez pas de liquide sans les avoir remués au préalable.

## **FOUR A MICRO-ONDES PROFESSIONNEL**

### **NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

- Le four à microondes doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Assurez-vous que le four soit bien éteint avant de le nettoyer, débranchez la prise de courant.
- Maintenez toujours propre et sèche la cavité intérieur du four, en la nettoyant avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de matériel abrasif qui pourrait altérer la qualité ou l'état du vernis.
- Les traces situées à l'intérieur de la porte, les charnières et leurs alentours doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher avec précaution. Il est conseillé que les parties métalliques de la porte se nettoient à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosses, éponges ou de chiffons abrasifs.
- En cas d'une détérioration des charnières de la porte ou de leurs parties proches, le four ne pourra pas être mis en marche jusqu'à ce qu'un technicien qualifié le vérifie et procède au cas échéant à la réparation.
- L'extérieur du four est en métal vernis. Nettoyez-le avec un chiffon humide préalablement trempé dans de l'eau savonneuse. Ne jamais renverser de l'eau au dessus de la ventilation qui se situe au dessus du four, sur les cotés et sur la partie arrière du four.
- Le manque de nettoyage et maintenance pourrait détériorer la superficie et la durabilité du four.
- Ne pas jeter d'eau directement sur le four pour le nettoyer.