

doméos

NOTICE D'UTILISATION

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.

FOUR A MICRO ONDES 23L

REF. MO12DOM







CORA NON ALIMENTAIRE
77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

FABRIQUE EN CHINE

Version : 2015-05-21

FR / 1

I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	Lire le manuel de l'utilisateur : Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.
	Instructions de sécurité : Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	Protection de classe I : Appareil muni d'une prise de terre sur laquelle sont connectées les parties métalliques. Brancher l'appareil à une fiche reliée à la terre.
	Collecte sélective des déchets électriques et électroniques : Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.

II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Désignation	Four à micro ondes
Référence	MG12DOM
Modèle	MM823 AEJ
Tension et fréquence	230V ~ 50Hz
Puissance assignée Micro ondes	1250 W
Puissance restituée Micro ondes	800 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Classe de protection	Classe I
Capacité	23l
Diamètre plateau tournant	Ø 270 mm
Dimensions extérieures (LxHxP)	485 X 410 X 292,5 mm
Poids	13,2 kg

Notice disponible sur le site internet : <http://www.cora.fr/infos-conso/notices-produits>



III. CONSIGNES DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

MISE EN GARDE : Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

MISE EN GARDE : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambre d'hôtes.

Hauteur minimale d'espace libre nécessaire pour permettre une bonne ventilation :

- 30cm au dessus de la surface supérieure du four
- 10cm sur les cotés et à l'arrière

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro ondes. (récipients en verre ou céramique)

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder l'œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

NETTOYAGE

- S'assurer que le four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Garder la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs sous peine de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties adjacentes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse.

Rincer et sécher avec soin. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de chiffon abrasif.

- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties adjacentes, le four ne devra pas fonctionner jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service après-vente.
- Ne jamais verser d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.
- L'extérieur du four est en métal peint. Le nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un chiffon doux.
Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les cotés ou à l'arrière.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

(Appareils pouvant utiliser une sonde thermique :
N'utiliser que la sonde thermique prévue pour cet appareil.)

Installation :

Cet appareil est destiné à être posé librement.

Ne pas encastrer ni placer dans un meuble.

S'assurer que rien n'obstrue les bouches de ventilation sur les cotés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Eviter de placer le four près de tout autre appareil générant une source de chaleur.

Ne pas installer le four à l'air libre ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds.

Ne pas placer le four près d'un poste radio ou de télévision, le champ magnétique du four pouvant créer des interférences et parasites.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Fixation de type Y :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

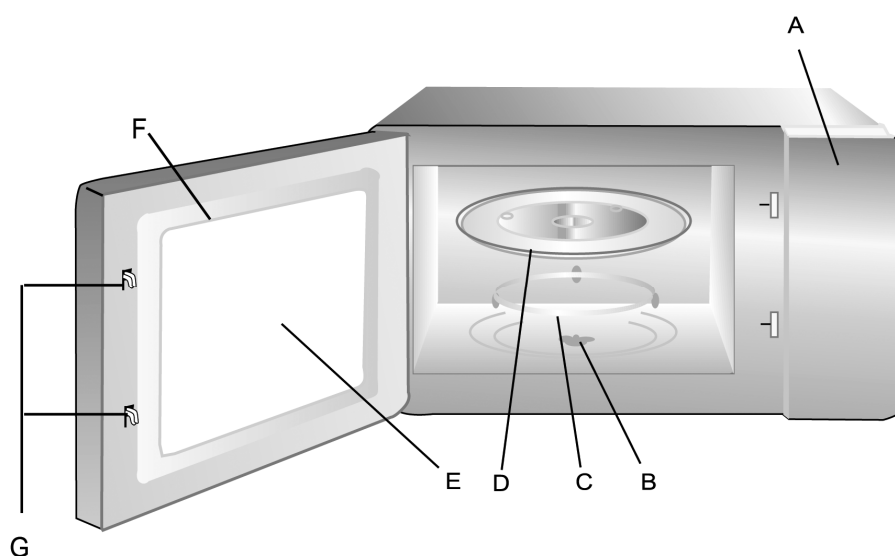
AVERTISSEMENTS

Compatibilité électromagnétique (C.E.M.) :

- Cet appareil est un appareil de Groupe 2 qui produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière. Il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).
-
- Veiller à ne pas mettre l'appareil et son câble d'alimentation à proximité de sources de chaleur ou de sources d'eau, ou sur un angle vif.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
 - ATTENTION : Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
 - L'appareil a été conçu pour fonctionner avec le réseau électrique local, conformément aux indications portées sur la plaque signalétique.
 - L'appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
 - Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
 - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher ou déplacer l'appareil.
 - Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, après chaque utilisation ou en cas de coupure de courant.
 - Ne jamais plonger ou passer l'appareil sous l'eau ou tout autre liquide.
 - Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
 - L'appareil doit être utilisé à l'intérieur uniquement et toujours sous surveillance.
 - Ne pas utiliser l'appareil s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents (câble, prise de courant, fuites, ...) ou s'il présente des défauts de fonctionnement.
 - Ne pas démonter l'appareil : le faire examiner par un service après vente agréé.
 - Toujours éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation :
 - s'il reste sans surveillance,
 - après chaque utilisation,
 - avant montage, démontage ou nettoyage,
 - pour le déplacer,
 - s'il ne fonctionne pas normalement.

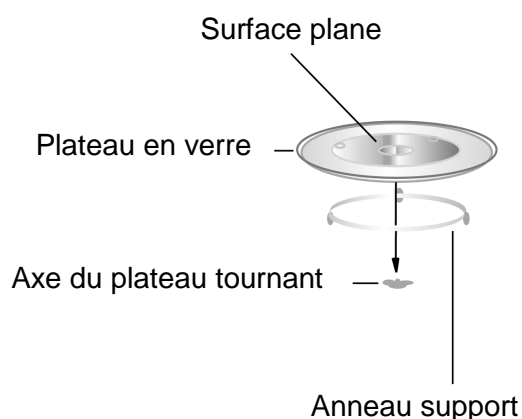
IV. DESCRIPTION

A	Thermostat et minuterie	E	Vitre d'observation
B	Fixation pour plateau tournant	F	Porte
C	Anneau support de plateau	G	Crochets de verrouillage de porte
D	Plateau en verre		



PLATEAU TOURNANT

- **Ne pas placer le plateau en verre à l'envers.**
- **Il ne doit jamais être bloqué.**
- **Toujours utiliser le plateau en verre sur l'anneau support pendant la cuisson.**
- **Placer les aliments dans un récipient.**
Ne pas placer les aliments directement sur le plateau en verre pour la cuisson.
- **Si le plateau en verre ou l'anneau support est fêlé ou cassé, contacter le magasin d'entretien agréé le plus proche pour le remplacer.**



V. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et s'assurer que chaque élément est en bon état.
- Jeter les emballages et calages de protection selon le tri sélectif. Conserver la notice.
- Note : Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur accompagnée de fumée. Ceci est normal lors de la première utilisation. Bien ventiler la pièce.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faire un test de chauffe durant 30 secondes :
 - Faire chauffer un verre d'eau durant 30 secondes à puissance maximale.
 - La lampe intérieure doit s'allumer, le plateau doit tourner et l'eau doit chauffer.Si ce n'est pas le cas, ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même, mais le ramener au service après-vente du magasin.

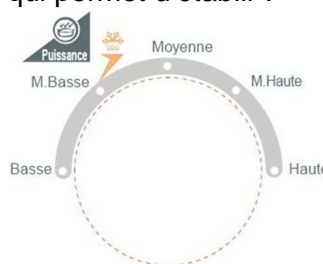
VI. UTILISATION

Installation

- Vérifier au préalable que l'appareil est éteint et débranché.
- Vérifier que tous les éléments sont bien assemblés : plateau de verre sur son axe.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas encastrier. Ne pas installer à proximité de fenêtres ou de rideaux.

Réglage de la puissance

- Ajuster la puissance du four grâce au sélecteur qui permet d'établir :
 - l'énergie consommée
 - le degré de cuisson
 - la décongélation

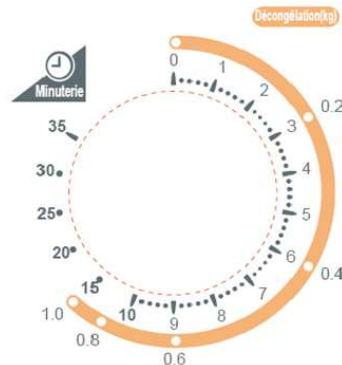


- L'appareil propose 5 degrés de puissance :

B.	17%	BASSE : conserve les plats au chaud et permet de faire monter les préparations à la levure.
M.B.	33%	M. BASSE : Décongélation et mijotage des viandes entre autres.
M.	55 %	MOYENNE : cuisson lente des plats, potées, ragoûts, civets et pour les viandes moins tendres.
M.H.	77%	M. HAUTE : cuisson pain, pâtisseries, permet de rôtir et sert pour réchauffer rapidement des plats individuels.
M.	100%	HAUTE : cuissons de base, pour cuire les viandes tendres, les volailles, pour le réchauffage rapide des plats.

Minuterie

- La minuterie est de 35 minutes avec une échelle élargie de 0 à 10 minutes.
- La seconde indication permet de calculer le temps de décongélation nécessaire en fonction du poids en Kg (**se référer au paragraphe décongélation**).



Cuisson

- Brancher le four dans une prise avec mise à la terre.
 - Presser le bouton d'ouverture pour ouvrir la porte.
 - Placer les aliments dans un plat adapté (verre, céramique, plastique résistant à la chaleur) puis sur le plateau tournant.
 - Répartir les aliments de manière homogène dans le plat pour permettre une cuisson uniforme.
 - Refermer la porte. Si la porte n'est pas correctement fermée, le four ne se mettra pas en marche.
 - Sélectionner la puissance.
 - Ajuster la minuterie sur le temps approprié. De préférence commencer par tourner le bouton au temps maximum pour revenir ensuite sur le temps désiré.
 - Lors de la cuisson, le plateau se met à tourner avec émission des ondes à l'intérieur du four.
 - Au terme du temps de cuisson, la minuterie arrive au repère 0 et une sonnerie retentit : le four peut être ouvert pour sortir les aliments.
- Il est possible d'ouvrir la porte pendant la cuisson. La minuterie s'arrête alors automatiquement et le four ne produit plus d'ondes.**
En refermant la porte, la cuisson reprend jusqu'au terme du temps de cuisson réglé au préalable sur la minuterie.

TABLE DE CUISSON

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
BŒUF			
(500g) Bœuf haché	Couvercle ou Papier sulfurisé	Haute	5-7 minutes
(500g) Bœuf de Viande	Papier sulfurisé	Haute	10-12 minutes
(500g) Hamburgers	Papier sulfurisé	Haute	5-7 minutes
(500g) Hachis de viande	Scellofrais	Haute	16-22 minutes
(500g) Bœuf braisé			
Eau 250 ml /livre	Couvercle	Basse	21-27 minutes/livre
Rôti			
Bleu	Papier sulfurisé		
Saignant		Moyenne	7-8 minutes/livre
A point		Moyenne	8-9 minutes/livre
Steaks		Moyenne	11-13 minutes/livre
	Papier sulfurisé	Haute	2-4 minutes/livre
PORC			
Bacon	Serviette papier	Haute	45sec-1minute/tranche
250g Saucisses	Papier sulfurisé	Haute	2-4 minutes
Côtes de porc	Papier sulfurisé	Haute	11-13 minutes/livre
Rôti de porc	Papier sulfurisé	Haute	12-14 minutes/livre
Bas de côtes	Papier sulfurisé	Haute	8-10 minutes/livre
Rôti dans le Jambon	Scellofrais	Basse	12-15 minutes/livre
Précuit			
Cru		Basse	14-19 minutes/livre
Tranches de Jambon cru	Papier sulfurisé	Moyenne	18-26 minutes/livre
750g à 1kg			
Jambonneau 750gà 1kg	Scellofrais	Basse	25-30 minutes
MOUTON			
Rôti Épaule/gigot	Papier sulfurisé	Moyenne	9-11 minutes/livre
VEAU			
Rôti dans l'épaule	Papier sulfurisé ou	Moyenne	10-11 minutes/livre
Côtelettes Veau/Mouton 3 à 4 pièces	Scellofrais Papier sulfurisé	Haute	9-11 minutes/livre

TABLE DE CUISSON

Aliments	Couverture	Niveau	Temps moyen
LEGUMES			
Légumes (1 à 2 livres) (60ml d'eau)	Couvercle Scellofrais	Haute	9-16 minutes
Pommes de terre -cuites		Haute	9-12 minutes
-bouillies (240ml d'eau)	Couvercle	Haute	16-20 minutes
2 Epis de Mais - Frais dans leur enveloppe	Scellofrais	Haute	7-8 minutes/livre
- Congelés	Scellofrais	Haute	6-9 minutes/livre
RIZ, PATES ET CEREALES			
Macaronis (250g) 3/4 litre d'eau	Couvercle /scellofrais	Haute	17-20 minutes
Spaghetti (500g) 1.5-2 litre d'eau	Scellofrais	Haute	20-26 minutes
Pates aux œufs (250g) 3/4-litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	15-20 minutes
250ml riz long grains 1/2-3/4 litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	18-25 minutes
250ml Riz ordinaire 1/2 litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	18-20 minutes
250ml Riz minute 1/2 litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	3-6 minutes
250ml Riz Brun (complet) 3/4litre d'eau	Couvercle /Scellofrais	Haute	30-35 minutes
250ml Riz minute 1/4 litre d'eau		Haute	2-3 minutes
125ml Porridge normal 1/4 litre d'eau		Haute	3-5 minutes
125ml Cornflakes 1/2 litre d'eau		Haute	3-4 minutes
GATEAUX			
Gâteaux au beurre Ou au chocolat Plat rond 22cm		Haute	6-8 minutes
Couronne		Haute	6-7 minutes
Petits gâteaux (6 pièces)		Haute	3-4 minutes
Cookies (en barre 20cm) Dans un plat carré		Haute	5-8 minutes
SOUPES			
250ml à base d'eau		Haute	2-3 minutes
250ml à base de lait		Haute	2-3 minutes

Décongélation

- Ce programme permet une décongélation uniforme.
- Il peut être également utilisé pour une cuisson plus lente des aliments : soupes, ragoûts et autres sauces peuvent cuire en programme décongélation.

- Placer les aliments dans le four.
- Refermer la porte.
- Régler le bouton sélecteur de puissance sur **B**.
- Régler la minuterie sur le temps approprié selon le poids du produit à décongeler.
- Le micro-ondes se met en route.

TEMPS INDICATIFS

POIDS	TEMPS
0.2kg	3 minutes
0.4kg	6 minutes
0.6kg	9 minutes
0.8kg	10 minutes
1.0kg	15 minutes

VII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Une fois l'appareil débranché et refroidi :

Nettoyage

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyer les parties extérieures et intérieures avec un chiffon humide et un dégraissant doux (produit à vaisselle). Ne pas utiliser de produit abrasif ni de détergent agressif.
- Sécher avec soin et s'assurer qu'aucune humidité ne subsiste dans l'appareil.

Nettoyage du plateau en verre

- Si nécessaire le plateau en verre peut être passé au lave vaisselle.
- *Ne pas passer l'anneau support du plateau au lave vaisselle.*

VIII. SERVICE APRES VENTE

SERVICE APRES VENTE

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après Vente d'un magasin Cora.

Pièces détachées non disponibles.

DEPANNAGE

ATTENTION

Afin de prévenir tout danger, en cas de problème il est impératif de s'adresser au service après-vente du fabricant ou du revendeur, ou à un électricien qualifié et agréé pour ce type de réparation.

Problème constaté	Cause
Le four à micro-ondes interfère avec la réception du téléviseur.	La réception des téléviseurs et postes de radio peut être brouillée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. (interférence similaire à celle que générée par les petits appareils électriques comme les mixers, aspirateurs et ventilateurs électriques. Ceci est normal.
Lumière du four faible.	Au cours d'une cuisson aux micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut baisser d'intensité. Ceci est normal.
Accumulation de vapeur sur la porte, de l'air chaud s'échappe des ouvertures d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur se dégage des aliments. Celle-ci est principalement évacuée par les aérations mais une faible quantité s'accumule sur les surfaces froides, comme la porte du four. Ceci est normal.
Four utilisé accidentellement sans aliment à l'intérieur.	L'utilisation du four à vide ne l'endommagera pas si elle est de courte durée. Mais ceci n'est pas recommandé.

Problème constaté	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	La porte est mal fermée.	Bien refermer la porte.
Le four ne fonctionne pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débrancher l'appareil, attendre 10 secondes, puis rebrancher.
	Problème avec la prise électrique.	Vérifier la prise murale en y branchant d'autres appareils électriques.
Le plateau tournant en verre fait du bruit lorsque l'appareil fonctionne.	La surface d'appui des roulettes de l'anneau du plateau et le fond du four sont sales.	Se référer au paragraphe Nettoyage pour nettoyer les surfaces sales.