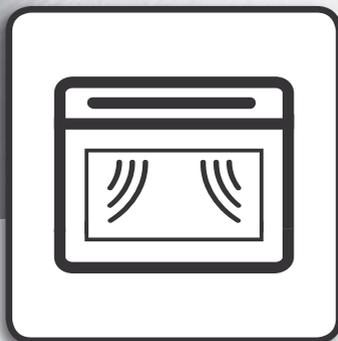


**MF25G IX HA  
MF25G IX H  
MF25G IX A  
MF25GUK IX A**



[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

**Hotpoint**

---

**ARISTON**

# Contents

English.....	3
Français (FR).....	14
Italiano (IT) .....	25
Español (ES) .....	36
Português (PT) .....	47
Deutsch (DE).....	58
Nederlands (NL) .....	69
80.....	(AR) عربي

# INSTALLATION

- \* **AVERTISSEMENT: Vérifier le réfrigérateur pour tout dommage, comme porte désalignée ou courbée, joints de porte et surfaces d'étanchéité endommagés, charnières et loquets brisés et entailles à l'intérieur du réfrigérateur ou sur la porte. Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Contactez un personnel de réparation qualifié.**
- \* Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.
- \* Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.
- \* La mise à la terre de cet appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
- \* Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.
- \* Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable afin de supporter son poids et celui des aliments à cuire dedans.
- \* Ne pas placer le four dans un endroit chaud ou humide ou à proximité de matériaux combustibles.
- \* Ne pas faire fonctionner le four sans son plateau tournant ou son support dans les positions appropriées.
- \* La prise doit être vraiment accessible afin de pouvoir être débranchée facilement en cas d'urgence.
- \* Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, ne passe pas sous le four et ne couvre aucune surface chaude ou coupante.
- \* N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- \* Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
- \* Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.
- \* Assurez-vous que la cavité du four est vide avant le montage.
- \* Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
- \* N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Tenez le cordon à l'écart de toute surface chaude, vous risqueriez une électrocution, un incendie ou autre danger.
- \* Ne pas utiliser de rallonge: Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.
- \* Ne pas installer cet appareil dans des placards de cuisine sans la cheminée arrière spécifiée de 45 mm. Une ventilation inadéquate peut nuire aux performances et à la durée de vie de l'appareil.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez Ces Consignes Attentivement Et Conservez-Les En Lieu Sûr Pour Toute Consultation Ulérieure

- \* Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes devait s'enflammer ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four micro-ondes fermée et éteignez le four micro-ondes. Débranchez ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.
- \* Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

### AVERTISSEMENT:

- \* Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

### AVERTISSEMENT:

- \* Il est dangereux pour une personne non compétente d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

### AVERTISSEMENT:

- \* Lorsque l'appareil est utilisé en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

**⚠ AVERTISSEMENT:** \* Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.

- \* L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four micro-ondes.
- \* Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.
- \* Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- \* Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation.
- \* Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- \* N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
- \* L'appareil n'a pas été destiné à être utilisé à des altitudes au-delà de 2000m.

**!** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé. Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !  
\* Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four micro-ondes. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

- \* N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
- \* N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- \* Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières du four micro-ondes. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**Si le four micro-ondes ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :**

- |  |  |
|--|--|
| * La prise de courant est bien branchée.   | Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.  |
| * La porte est correctement fermée.  |  |
| * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.       | Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four micro-ondes (voir l'étiquette Service). |
| * Le four micro-ondes est bien ventilé.  |  |
| * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de faire fonctionner le four micro-ondes. | Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.   |
| * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.                             |  |

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

**⚠ AVERTISSEMENT:** \* Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Ne démontez aucun panneau.

# PRÉCAUTIONS

## GÉNÉRALITÉS

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

- \* Coins cuisine destinés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail;
- \* Fermes;
- \* Clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements résidentiels;
- \* Environnements de type Bed and Breakfast.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple salles de chauffage).

- \* L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec. Cela risquerait de l'endommager.
- \* Les ouvertures de ventilation du four micro-ondes ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four micro-ondes et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- \* Mettez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé. Ne jamais faire fonctionner à vide.
- \* N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- \* N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
- \* Ne stockez rien dans la cavité.
- \* Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four micro-ondes.
- \* N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
- \* Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four micro-ondes après la cuisson.

## LIQUIDES

par exemple les boissons ou l'eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes:

- \* Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
- \* Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes.
- \* Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four micro-ondes avec précaution.

## ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé ou des liquides dans des biberons ou des petits pots, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébullition.

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

\* Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

\* Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

\* Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

\* La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

\* Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

\* Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

---

- \* Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- \* N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- \* Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
- \* N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- \* Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- \* À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
- \* L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- \* Ne vaporisez pas directement sur le four micro-ondes.
- \* Ce four micro-ondes est conçu pour effectuer des cycles de cuisson avec un récipient approprié directement dans une cavité complètement plane.
- \* Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.
- \* Ce produit vient avec une fonction NETTOYAGE AUTOMATIQUE, qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section NETTOYAGE AUTOMATIQUE page 11.
- \* Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures.
- \* Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

## ACCESSOIRES

---

- \* De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- \* Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- \* Vérifiez que les ustensiles peuvent être utilisés dans un four micro-ondes et sont perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
- \* Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec la paroi de la cavité du four micro-ondes.
- \* Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
- \* Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four micro-ondes pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four micro-ondes.
- \* Pour de meilleures performances de cuisson, il vous est conseillé de mettre les accessoires au milieu de la cavité intérieure.
- \* Les accessoires ci-dessous sont fournis avec le produit, disponibles pour l'utilisation du micro-ondes ou du gril.



GRILLE MÉTALLIQUE



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

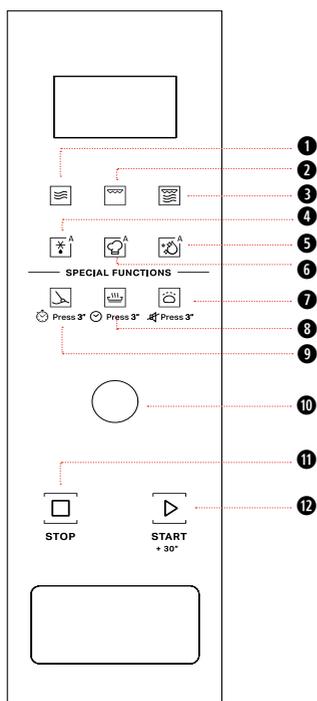


SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

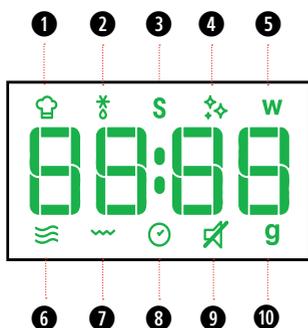
## Spécifications techniques

Description des données	MF25G IX HA/ MF25G IX H/ MF25G IX A/ MF25GUK IX A
Tension d'alimentation	230-240V-50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1400 W
Gril	1000 W
Dimensions externes (HXLXP)	390 x 594 x 379
Dimensions internes (HXLXP)	220 x 340 x 344

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



- ❶ Micro-ondes
- ❷ Gril
- ❸ Combi Gril (Gril avec micro-ondes)
- ❹ Décongélation Automatique
- ❺ Nettoyage Automatique
- ❻ Cuisson Automatique
- ❼ Levée / Muet Marche/Arrêt par 3 secondes
- ❽ Garder au chaud / horloge par 3 secondes
- ❾ Ramollir Et Faire Fondre / Minuterie par 3 secondes
- ❿ Bouton rotatif
- ⓫ ARRÊT
- ⓬ DÉMARRAGE / DÉMARRAGE RAPIDE



- ❶ Icône Cuisson automatique
- ❷ Icône Décongélation
- ❸ Icône des fonctions spéciales
- ❹ Icône Nettoyage automatique
- ❺ Icône Puissance du four Micro-ondes (watt)
- ❻ Icône des micro-ondes
- ❼ Icône Gril
- ❽ Icône Horloge/Insérer durée
- ❾ Icône Muet éteint
- ❿ Icône Poids (grammes)

## **MODE VEILLE**

Le four est en mode veille lorsque l'horloge est affichée (ou lorsque l'écran affiche «:», dans le cas où l'horloge n'a pas été réglée).

## **PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS**

**CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE** est activée une minute après le retour du four micro-ondes en «mode Veille».

Lorsque la fonction de sécurité est activée, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affichera «door» («porte»).

**door**

## **INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON**

**POUR METTRE EN PAUSE LA CUISSON:**

Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 min. La fonction s'arrête en cas d'appui sur le bouton ARRÊT pendant la cuisson.

**POUR POURSUIVRE LA CUISSON:**

Fermez la porte et appuyez sur le bouton DÉMARRAGE. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

**Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:**

Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Arrêt**.

**Lorsque la cuisson est terminée:**

L'écran affiche le mot «Fin». Un bip audio se manifeste une fois par minute pendant 5 minutes.

Veillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur la fonction du produit.

## **AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS**

**SELON LA FONCTION CHOISIE**, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four à micro-ondes mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

Vous devrez alors:

- \* Ouvrir la porte.
- \* Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- \* Fermer la porte et redémarrer en appuyant sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE**.

Remarques: si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four micro-ondes poursuit la cuisson (dans ce cas, le résultat final ne sera peut-être pas optimal). Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter les aliments, le four à micro-ondes se mettra en mode Veille.

## **MICRO-ONDES**

**POUR CUIRE AVEC LA PUISSANCE MICRO-ONDES** individuellement.

- 1 Appuyez sur le bouton **Micro-ondes**. Le niveau de puissance par défaut (750 W) sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignotent.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **Micro-ondes** ou, tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la puissance de cuisson appropriée, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE**.
- 3 Tournez le bouton rotatif pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson.

Appuyez à nouveau sur le bouton **Micro-ondes**, le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
90W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée.
160W	Décongélation.
350W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
500W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
650W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
750W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
900W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.



## DÉMARRAGE

**CETTE FONCTION VOUS PERMET** de démarrer Micro-ondes rapidement le four.

- 1 Appuyez sur le bouton **DÉMARRAGE RAPIDE**.

En appuyant sur le bouton **DÉMARRAGE**, la fonction Micro-ondes démarre à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.



Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour régler la puissance, appuyez simplement sur le bouton **Micro-ondes** et tournez le bouton **ROTATIF**. Pour changer la durée.



## HORLOGE

**POUR RÉGLER L'HORLOGE** de votre four:

- 1 En mode veille, appuyez sur le bouton **GARDER AU CHAUD** pendant 3 secondes.
- 2 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler les heures.
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour confirmer.
- 4 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour confirmer le réglage.



Conseils et suggestions:

- Au branchement, l'écran affiche «12:00» («12» clignotant) et repasse en veille 1 minute après (avant de retourner en veille, l'horloge peut être réglée directement).



## GRIL

**CETTE FONCTION** utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné.

La fonction Gril permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwichs chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

- 1 Appuyez sur le bouton **Gril**.
- 2 Tournez le bouton **ROTATIF** pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson.



Conseils et suggestions:

- Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour modifier la durée, tournez le bouton **ROTATIF**. Ou Appuyez une fois sur la touche **DÉMARRAGE** pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.



## REMARQUE :

Si vous souhaitez modifier la fonction de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **ARRÊT** pour **ARRÊT** la fonction en cours, puis suivez les instructions pour la nouvelle fonction.



## Muet désactivé

**CETTE FONCTION PERMET** d'activer/désactiver tous les sons générés par les appareils, dont l'appui sur les touches, les avertissements, l'alarme et même la fin de la fonction.

Appuyez sur **Levée de pâte** pendant 3 secondes pour couper le son, appuyez à nouveau sur le même bouton pendant 3 secondes pour le rétablir. Cette fonction peut être utilisée à tout moment.



## COMBI GRIL (GRIL AVEC MO)

CETTE FONCTION COMBINE LA CHALEUR DES MICRO-ONDES ET DU GRIL, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

- 1 Appuyez sur le bouton **Combi Gril**.
- 2 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **Combi Gril** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner le type de cuisson, appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton **ROTATIF** pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson.

TYPE D'ALIMENTS	UTILISATION CONSEILLÉE
CO_1	Combi 1 Fruits de mer, Pudding. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
CO_2	Combi 2 Viande, poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 - 10 minutes.

### Conseils et suggestions:

- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez tourner le bouton **ROTATIF** ou appuyer sur le bouton **DÉMARRAGE** pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson ou des légumes automatiquement.

- 1 Appuyez sur le bouton **Décongélation Automatique**.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Décongélation Automatique** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous, et appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler le poids et appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour démarrer.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P1  Viande	100 - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P2  Légumes	100 - 1000g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3  Poisson	100 - 2000g	Poissons entiers, darnes ou filets. Laissez reposer les légumes pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P4  Volaille	100 - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.

### Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre.
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids inférieur à celui des aliments.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur à celui des aliments.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



## NETTOYAGE AUTOMATIQUE

LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE vous aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.

### Avant de démarrer le cycle:

- 1 Versez 300ml l'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous «Conseils et suggestions»).
- 2 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.

### Pour démarrer le cycle:

- 1 Appuyez sur le bouton **Nettoyage Automatique**, la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour activer la fonction.

### Quand le cycle est terminé:

- 1 Appuyez sur le bouton **Arrêt**.
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

### Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Il est obligatoire d'utiliser un récipient en plastique compatible avec les micro-ondes.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron ou de vinaigre à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement l'espace autour. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.



## RAMOLLIR ET FONDRE

UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton **Ramollir Et Fondre**.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Ramollir Et Fondre** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour confirmer la recette et tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE**. La fonction démarre.

### REMARQUE :

La recette de cuisine sera confirmée si vous n'activez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

	TYPE D'ALIMENTS			POIDS
P1	Faire fondre	 Chocolat	Température ambiante	100 - 500g/50g
P2	Faire fondre	 Fromage	Réfrigération	50 - 500g/50g
P3	Faire fondre	 Beurre	Réfrigération	100 - 500g/50g
P4	Ramollir	 Beurre	Réfrigération	50 - 500g/50g
P5	Ramollir	 Crème glacée	Congelé	100 - 1000g/50g
P6	Ramollir	 Fromage à la crème	Réfrigération	50 - 500g/50g



## LEVÉE DE PÂTE

**CETTE FONCTION VOUS PERMET** de faire lever la pâte à pain.

- 1 Appuyez sur le bouton **LEVÉE DE PÂTE**.
- 2 Mettez 200 ml d'eau dans un récipient.
- 3 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 4 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE**. La fonction démarre.

Une fois que l'horloge décompte 30 minutes, l'écran affiche «Ajouter» (retour automatique en veille si aucune opération pendant 5 minutes).

- 1 Ouvrez la porte, retirez le récipient, mettez la pâte sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte, appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour démarrer.

### ! REMARQUE :

N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours.

Le volume du récipient doit faire au moins 3 fois celui de la pâte



## MINUTEUR

**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple, pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

Remarque: le minuteur n'active PAS un cycle de cuisson.

- 1 Lorsque le produit est en mode veille, appuyez sur le bouton **Ramollir Et Fondre** pendant 3 secondes.
- 2 Tournez le Bouton **ROTATIF** pour régler les minutes à mesurer.
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE**. La fonction démarre.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



## MENU CUISSON AUTOMATIQUE

**UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES** avec des algorithmes programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton **Cuisson Automatique**.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le Bouton **Cuisson Automatique** ou tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE** pour confirmer la recette et tournez le bouton **ROTATIF** pour sélectionner le poids dans le tableau ci-dessous.
- 4 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/DÉMARRAGE**. La fonction démarre.

### ! REMARQUE :

Selon la recette choisie et après un certain temps, l'écran vous demandera d'ajouter, de retourner ou de remuer les aliments.

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton **Cuisson Automatique** pour changer le type de recette.



## GARDER AU CHAUD

**CETTE FONCTION VOUS** permet de maintenir vos plats au chaud automatiquement.

- 1 Appuyez sur le bouton **GARDER AU CHAUD**.
- 2 Tournez le bouton **ROTATIF** pour régler les heures.
- 3 Appuyez sur le bouton **ROTATIF/ DÉMARRAGE** pour démarrer

### ! REMARQUE :

Utilisation d'un plat MO comme récipient  
Les performances sont meilleures si vous couvrez le plat avec un couvercle ou un film

TYPE D'ALIMENTS		ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
P1	 Boisson	Température ambiante	1-2tasses	1-5 min	Placez les boissons dans un plat compatible micro-ondes
P2	 Yogourt	Température ambiante	1000ml	5h20min	Utilisez de l'eau bouillante pour nettoyer le récipient. Mettez 1000 ml de l'ait, en utilisant un ferment de yogourt résistant à la chaleur pour obtenir un meilleur résultat. Dans le même temps, vous pouvez remplacer 1 g de ferment par 15 g de yogourt. Puis ajoutez 50 g de sucre. Recouvrez le récipient pendant la cuisson. Veuillez ne pas ouvrir la porte pendant le compte à rebours
P3	 Lasagnes maison	Température ambiante	250-1000g /50g	10-30 min	Préparez votre recette préférée de lasagnes
P4	 Œufs brouillés	Température ambiante	1-4/1	2-6 min	Battez bien les œufs et l'eau ensemble, couvrez le gobelet gradué avec un film en plastique, 15ml d'eau pour 1 œuf
P5	 Filet de poisson	Température du réfrigérateur	200-500g /50g	4-7 min	Couvrez le plat et laissez une évacuation
P6	 Soupe	Température du réfrigérateur	300-1200g /300g	3-12 min	Couvrez le plat, laissez une ventilation d'air
P7	 Hamburger	Température ambiante	100g-400g /100g	22-28 min	Mettez le hamburger (100 g/chacun) sur la grille. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite
P8	 Petits gâteaux	Température ambiante	300g (8tasses)	5-11 min	Mettez 125 g d'œufs et 170 g de sucre dans le récipient, puis remuez pendant 2-3 minutes, ajoutez 170 g de farine, 10 g de levure chimique, 100 g d'eau, 50 g de beurre, mélangez bien puis mettez la préparation dans les moules. Mettez les moules autour du plateau tournant pour une chaleur uniforme
P9	 Légumes	Température ambiante	200g-500g /50g	3-6 min	Coupez les légumes en morceaux, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, couvrez le plat et laissez un filet d'air
P10	 Gratin de pommes de terre	Température ambiante	750-1200g /50g	20-30 min	Ingrédients : 750 g de pommes de terre épluchées, 100 g de fromage râpé, 1 œuf, blanc et jaune mélangés, 200 g de lait entier (teneur en matières grasses de 15-20 %), 5 g de sel. Préparation : Utilisez un robot culinaire pour couper les pommes de terre en tranches de 4 mm d'épaisseur. Remplissez le récipient avec environ la moitié des pommes de terre en tranches et couvrez avec la moitié du fromage râpé. Ajoutez les pommes de terre restantes. Mélangez les œufs, la crème et le sel avec un mixeur électrique et versez le mélange sur les pommes de terre. Enfin, répartissez uniformément le fromage restant sur le gratin