

AMW 848

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



AMW 849

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

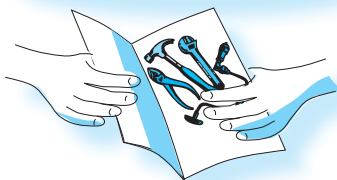
SENSING THE DIFFERENCE



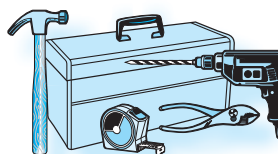
INSTALLATION DU FOUR



INSTALLATION DE L'APPAREIL



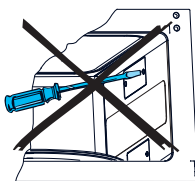
LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ 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.



AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, vérifiez que la cavité du four est vide.

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(e), 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. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE :



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE si la porte est correctement fermée.

LA MISE À LA TERRE DE L'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.

LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à en régler la langue et l'heure. Suivez les instructions figurant sous le titre « Modification des réglages » de cette notice d'emploi. Ces deux opérations effectuées, l'appareil est prêt à l'emploi.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES CONSIGNES ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER NI UTILISER DE MATÉRIAUX

INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées risqueraient de 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, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU OU EN CAS DE DÉGAGEMENT DE FUMÉE, maintenez la porte du four fermée et mettez le four hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou vapeurs corrosifs à l'intérieur de cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

ŒUFS

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.



CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

INTERDISEZ AUX ENFANTS DE JOUER avec l'appareil.

LES OPÉRATIONS D'UTILISATION, DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN QUOTIDIEN ne doivent pas être réalisées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'une personne responsable.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



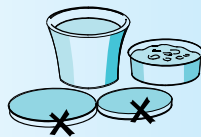
AVERTISSEMENT !

L'APPAREIL ET SES COMPOSANTS ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDS EN COURS d'utilisation.

ÉVITEZ TOUT CONTACT avec les résistances.

LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS doivent être tenus à distance de l'appareil ou être surveillés en permanence.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



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.

LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.



NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU. CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS ET DE L'ENCADREMENT DE LA PORTE. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

CET APPAREIL EST CONÇU pour être encastré. Ne l'utilisez pas en pose libre.

CET APPAREIL EST CONÇU pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de textiles et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de serviettes humides et autres articles similaires peut être à l'origine de blessures, d'une ignition ou d'un incendie.

CET APPAREIL EST CONÇU pour être encastré. Ne l'utilisez pas en pose libre.

CET APPAREIL EST CONÇU pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de textiles et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de serviettes humides et autres articles similaires peut être à l'origine de blessures, d'une ignition ou d'un incendie.

LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.

SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE PROGRAMMER, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR micro-ondes pour frire des aliments, 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 après la cuisson.

LIQUIDES

PAR EXEMPLE, BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS systématiquement à un livre de recettes au micro-ondes pour plus de détails sur ce type de cuisson. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

(biberons, 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'ébouillantage.



Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES SONT RÉSISTANTS À LA CHALEUR ET 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 l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

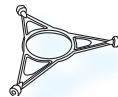
UN CONTACT ENTRE DES USTENSILES MÉTALLIQUES et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

UTILISEZ LE SUPPORT du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



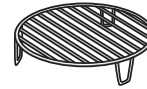
PLAQUE À PÂTISSERIE

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE lors de la cuisson avec la chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE HAUTE lors de l'utilisation des fonction Gril.



POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE, afin que l'air circule correctement autour des aliments lors de l'utilisation des fonctions Chaleur pulsée.



POIGNÉE CRISP

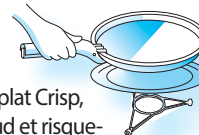
UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.



PLAT CRISP

DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

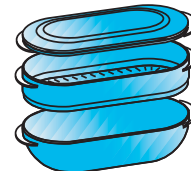


NE PLACEZ AUCUN USTENSILE sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

LE PLAT CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

CUIT-VAPEUR

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER pour les aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.

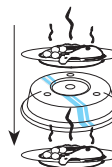


UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS PANIER pour les aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

COUVERCLE

LE COUVERCLE sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps de cuisson nécessaire.



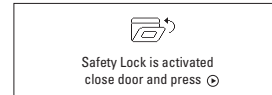
UTILISEZ-LE COUVERCLE pour le réchauffage sur deux niveaux

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE

CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le retour du four en « mode veille ».



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants.



VERROU

①

①

19:30

①

①

CETTE FONCTION permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.
LORSQUE LE VERRU EST ACTIVÉ, aucune des touches ne fonctionne.

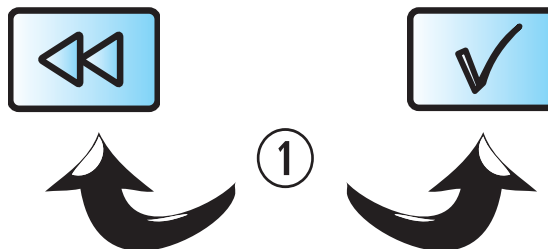
- 1** APPUYEZ SIMULTANÉMENT SUR LES TOUCHES **BACK (PRÉCÉDENT)** ET **OK** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que vous entendiez deux bips (3 secondes).

REMARQUE : ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est éteint.



UN MESSAGE DE CONFIRMATION s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

POUR DÉSACTIVER LE VERRU, VOUS DEVEZ PROCÉDER COMME POUR SON activation.





DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)

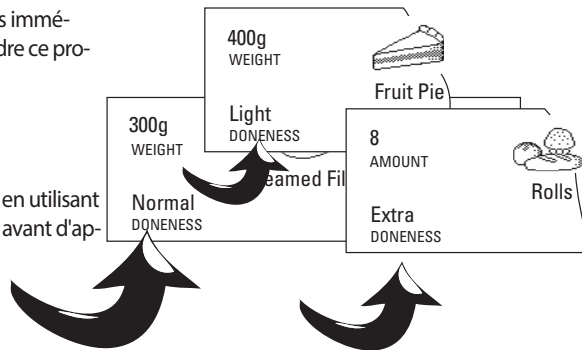


LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de réduire la température finale par rapport au réglage standard par défaut.

SI VOUS UTILISEZ l'une de ces fonctions, le four détermine automatiquement le réglage standard par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.

DEGRE CUISSON	
GRADIN	EFFET
ÉLEVÉ	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE
NORMAL	VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT
LÉGER	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MINIMALE

POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ LE DEGRÉ DE CUISSON en utilisant les touches Up & Down (Haut et Bas) juste avant d'appuyer sur la touche Start.



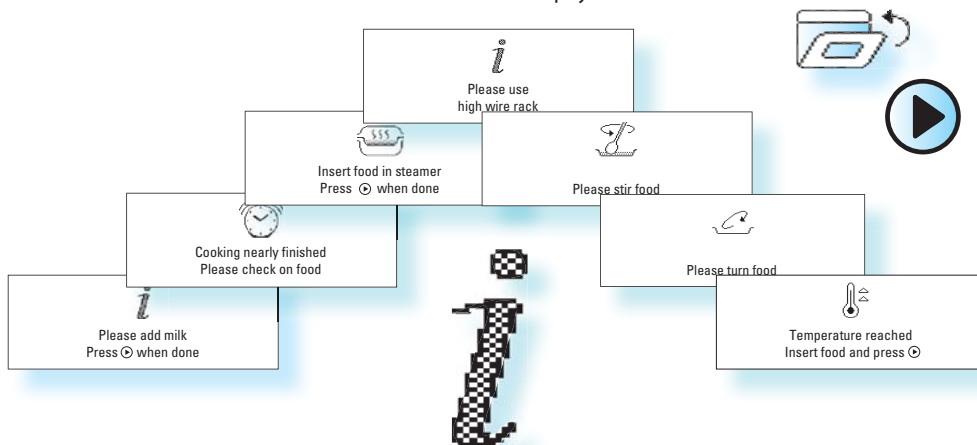
MESSAGES



LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS, le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

LORSQU'UN MESSAGE S'AFFICHE :

- 🔔 Ouvrez la porte (le cas échéant).
- 🔔 Effectuez l'opération indiquée (le cas échéant).
- 🔔 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.





REFROIDISSEMENT



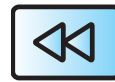
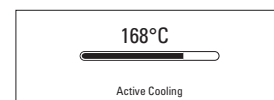
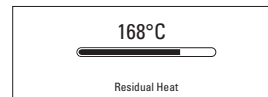
LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

SI LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 100 °C, la température actuelle de la cavité est affichée. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

SI LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE À 50 °C, l'horloge est affichée.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) pour afficher l'horloge de manière temporaire pendant le refroidissement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, via l'ouverture de la porte.



RACCOURCIS

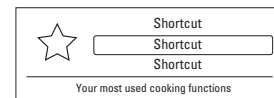


POUR VOUS FACILITER ENCORE LA VIE, le four établit automatiquement la liste de vos raccourcis préférés.

LORSQUE VOUS COMMENCEZ À UTILISER votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « shortcut » (raccourci). Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans les raccourcis de la liste.

LORSQUE VOUS ENTREZ DANS LE MENU "SHORTCUT", la fonction que vous avez le plus utilisée est présélectionnée sous le shortcut #1 (raccourci n°1).

REMARQUE : l'ordre des fonctions présentes dans le menu "shortcut" change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SHORTCUT (RACCOURCI).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS / OK** pour procéder aux réglages nécessaires.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

L'APPAREIL SE MET SOUS TENSION (**ON**) OU HORS TENSION (**OFF**) avec la touche On/Off (Marche/Arrêt).



LORSQUE L'APPAREIL EST SOUS TENSION (**ON**), toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

LORSQUE L'APPAREIL EST ARRÊTÉ, seulement deux touches fonctionnent. À savoir, les touches Start (Démarrage) (voir Jet Start) et OK (voir minuteur). L'horloge 24 heures est affichée.

REMARQUE : le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (ON ou OFF) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO).

LES DESCRIPTIONS DE CETTE NOTICE D'EMPLOI assument que le four est sous tension (ON).

MODIFICATION DES RÉGLAGES

LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

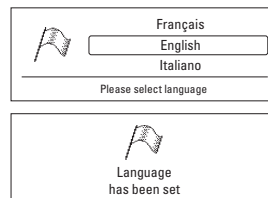
LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Settings (Réglages) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'un des paramètres à régler.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) POUR QUITTER** la fonction Settings (Réglages) lorsque vous avez terminé.



LANGUE

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'une des langues disponibles.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.





MODIFICATION DES RÉGLAGES



RÉGLAGE DE L'HORLOGE



①

MENU

☆

⏪

Language

Time

Volume

Appliance and display settings

②

⬆

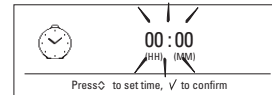
⬇

▶

①/③

✓

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres de gauche (heures) clignotent).
 - 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler l'horloge.
 - 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.
- L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.**



RÉGLAGE DE LA SONNERIE



①

MENU

☆

⏪

Time

Volume

Brightness

Appliance and display settings

②

⬆

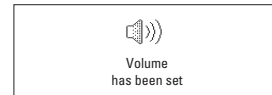
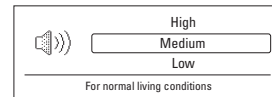
⬇

▶

①/③

✓

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le volume sur high (Maxi), medium (Moy.), low (Mini) ou mute (Sourdine).
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.





MODIFICATION DES RÉGLAGES



LUMINOSITÉ

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler la luminosité en fonction de vos préférences.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

ÉCO

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour activer ou désactiver le paramètre ECO.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

LORSQUE LA FONCTION ECO EST ACTIVÉE, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps, de façon à permettre une économie d'énergie. L'affichage est automatiquement réactivé lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



MODIFICATION DES RÉGLAGES



EN COURS DE CUISSON



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

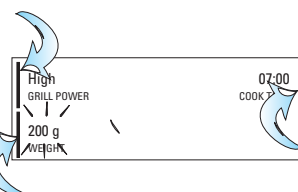
Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps de cuisson de 30 secondes.



APPUYEZ SUR LES TOUCHES HAUT OU BAS pour faire défiler les paramètres et choisir celui à modifier.



APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour sélectionner le paramètre à l'écran et le modifier (il clignote). Modifiez le réglage à l'aide des touches Haut / Bas.



APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection. Le four adopte automatiquement le nouveau réglage.



APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) pour revenir directement au dernier paramètre modifié.



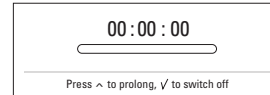
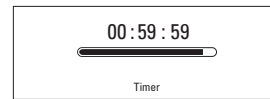
MINUTEUR



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

CETTE FONCTION EST DISPONIBLE UNIQUEMENT lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps voulu sur le minuteur.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour commencer le compte à rebours du minuteur.



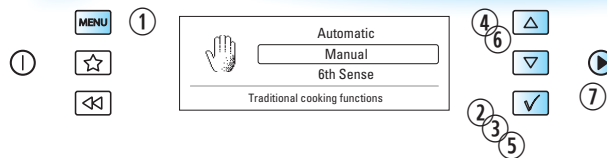
UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



APPUYER SUR LA TOUCHE STOP (ARRÊT) avant la fin du minuteur désactive ce dernier.

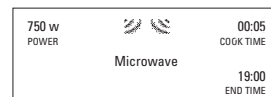
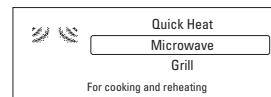


CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AUX MICRO-ONDES



UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Microwave (Micro-ondes) s'affiche.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



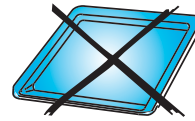
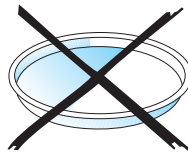
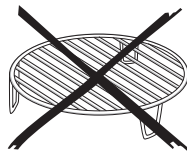


CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AUX MICRO-ONDES




NIVEAU DE PUISSANCE


MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE LÉGUMES , viande, etc.
650 W	CUISSON DE poisson .
500 W	CUISSON DE PLATS PLUS DÉLICATS , par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre et chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement de beurre, de fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de crèmes glacées
0 W	UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION DU minuteur.





DÉMARRAGE RAPIDE





MENU	900 w POWER	03:00 MM:SS
⌘	Cooking	19:03 END TIME













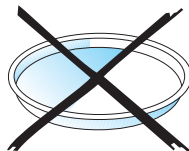
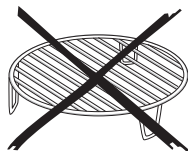




UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que des bouillons, du café ou du thé.

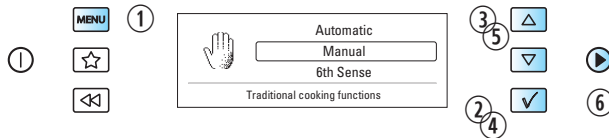
CETTE FONCTION EST DISPONIBLE UNIQUEMENT lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START POUR FAIRE DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT** le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.



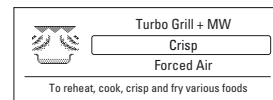


FONCTION CRISP



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Crisp (Crisp) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Le plat Crisp atteint ainsi très rapidement la température requise pour dorer vos plats et les rendre croustillants.

ASSUREZ-VOUS que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

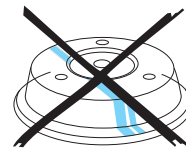
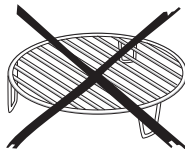
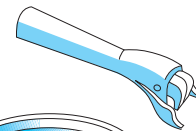
LE FOUR ET LE PLAT CRISP deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD sur une surface sensible à la chaleur.

SOYEZ PRUDENT. NE TOUCHEZ PAS la résistance du gril.

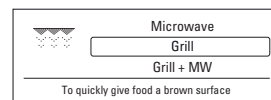
UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne permettent pas l'obtention de résultats comparables.



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR donner rapidement une agréable couleur dorée aux aliments.
PLACEZ LES ALIMENTS TELS QUE CROQUE-MONSIEUR, BIFTECKS OU SAUCISSES, sur la grille supérieure.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Grill (Gril) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance du gril.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

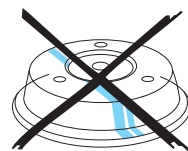
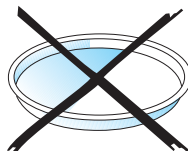


PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique.
VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.
N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE avec la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

PRÉCHAUFFEZ LE GRIL pendant 3 à 5 minutes à puissance de gril maximum.

GRIL	
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE , steaks de poisson et hamburgers	HAUT
SAUCISSES et brochettes	MOYENNE
LÉGER BRUNISSAGE de la surface des aliments	BASSE



GRIL COMBINÉ

- 1 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Grill + MW (Gril + micro-ondes) s'affiche.
- 4 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance du gril.
- 8 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 10 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

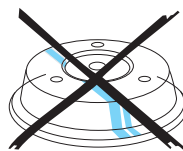
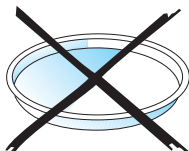
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des plats tels que des lasagnes, du poisson ou des gratins de pommes de terre.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

LA PUISSANCE MAXIMUM du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Gril Combi, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

GRIL COMBI		
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE DU GRIL	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
LASAGNES	MOYENNE	350 - 500 W
GRATIN DE POMMES DE TERRE	MOYENNE	500 - 650 W
GRATIN DE POISSON	HAUT	350 - 500 W
POMMES AU FOUR	MOYENNE	160 - 350 W
GRATIN SURGELÉ	HAUT	160 - 350 W



TURBO GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des filets de poulet, des fruits et des légumes gratinés.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Turbo Grill (Turbo Gril) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance du gril.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

Grill + MW

Turbo Grill

Turbo Grill + MW

For food such as vegetables and fruit crumbles

Medium GRILL POWER

Turbo Grill

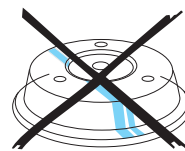
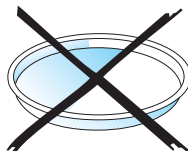
00:05 COOK TIME

19:00 END TIME

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique.
VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.
N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE avec la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

TURBO GRIL	
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE
FILETS DE POULET , purée de pommes de terre gratinée.	ÉLEVÉE
TOMATES gratinées	MOYENNE
GRATIN DE FRUITS , brunissage de la surface des aliments	BASSE



TURBO GRIL COMBINÉ

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des aliments tels que légumes farcis, morceaux de poulet.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Turbo Grill + MW (Turbo Gril + micro-ondes) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance du gril.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 10 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

Turbo Grill

Turbo Grill+MW

Crisp

For food such as poultry, stuffed vegetables and...

High GRILL POWER

Turbo Grill + MW

400 w POWER

00:05 COOK TIME

19:00 END TIME

Low GRILL POWER

Turbo Grill + MW

650 w POWER

07:00 COOK TIME

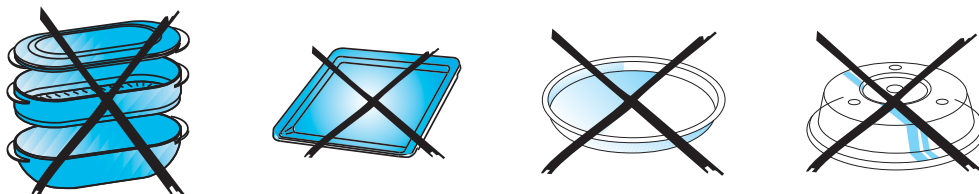
19:07 END TIME

Le NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Turbo Gril Combiné, est limité à un niveau prédéfini en usine.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

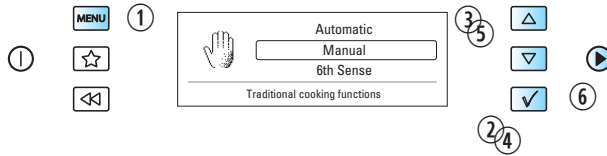
PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

TURBO GRIL COMBINÉ		
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE DU GRIL	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
MOITIÉ DE POULET	MOYENNE	350 - 500 W
LÉGUMES FARCIS	MOYENNE	500 - 650 W
CUISSES DE POULET	ÉLEVÉE	350 - 500 W
POMMES AU FOUR	MOYENNE	160 - 350 W
POISSON AU FOUR	ÉLEVÉE	160 - 350 W





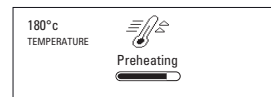
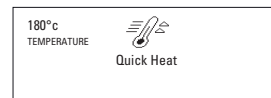
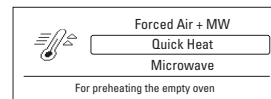
CHAUFFAGE RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR RÉCHAUFFER le four vide.

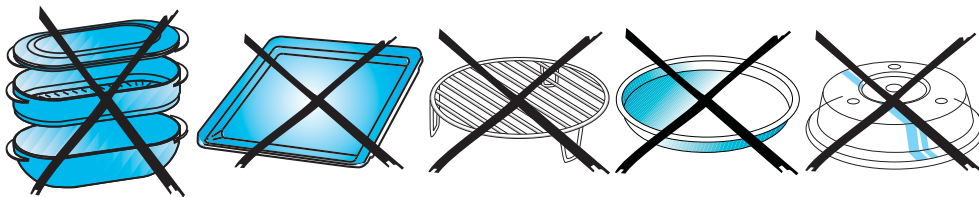
PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE, le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Quick Heat (Chauffage rapide) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler la température.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



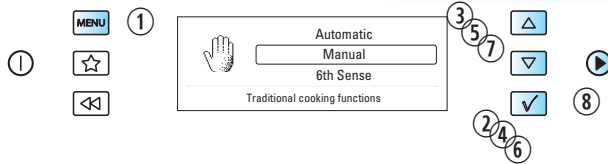
N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT son préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. Dès que le processus de chauffage a démarré, vous pouvez aisément régler la température à l'aide des touches Haut / Bas.

UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce délai vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner une fonction "Chaleur pulsée" pour commencer la cuisson.





CHALEUR PULSÉE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux de Savoie, soufflés, volaille et rôtis.

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- ② **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- ③ **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Forced Air (Chaleur pulsée) s'affiche.
- ④ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- ⑤ **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- ⑥ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- ⑦ **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler la température.
- ⑧ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
175°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME
		19:00 END TIME
175°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME
		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE	 Cooking	39:59 COOK TIME
		20:00 END TIME



CHALEUR PULSÉE

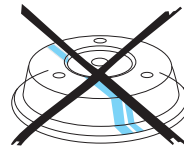


POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.



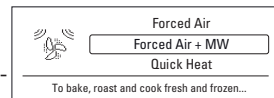
ALIMENTS	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
RÔTI DE BOEUF, À POINT (1,3-1,5 kg)	PLAT sur grille métallique	170 - 180 °C	40-60 MIN
RÔTI DE PORC (1,3-1,5 kg)	PLAT sur grille métallique	160 - 170 °C	70-80 MIN
POULET ENTIER (1-1,2 kg)	PLAT sur grille métallique	210 - 220 °C	50-60 MIN
GÂTEAU DE SAVOIE (lourd)	MOULE À GÂTEAU sur grille métallique	160 - 170 °C	50-60 MIN
GÂTEAU DE SAVOIE (léger)	MOULE À GÂTEAU sur grille métallique	170 - 180 °C	30-40 MIN
BISCUITS	PLAQUE À PÂTISSERIE	170 - 180 °C, FOUR CHAUD	10-12 MIN
PAIN	PLAQUE À PÂTISSERIE sur grille métallique	180 - 200 °C, FOUR CHAUD	30-35 MIN
PETITS PAINS	PLAQUE À PÂTISSERIE	210 - 220 °C, FOUR CHAUD	10-12 MIN
MERINGUES	PLAQUE À PÂTISSERIE	100 - 120 °C, FOUR CHAUD	40-50 MIN



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE

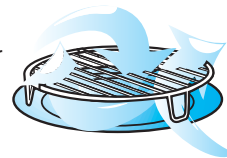
① **UTILISEZ CETTE FONCTION** pour la cuisson de rôtis, volaille, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Forced Air + MW (Chaleur pulsée + micro-ondes) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler la température.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 10 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

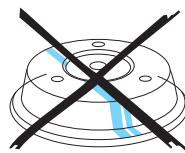
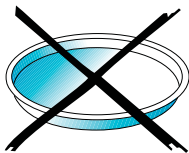


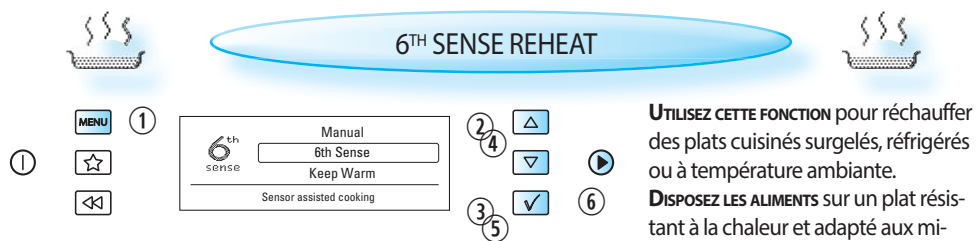
POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

LE NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM DU MICRO-ONDES, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

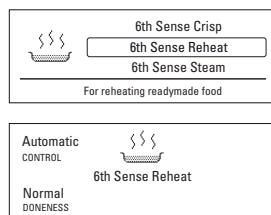


CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON de rôtis
90 W	CUISSON de pain et de gâteaux
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson





- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense (6e sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense Reheat (Réchauffage 6e sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



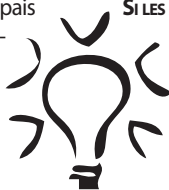
LE PROGRAMME NE DOIT PAS ÊTRE interrompu.
LE POIDS NET doit se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.
 À défaut, privilégiez l'utilisation de la fonction manuelle pour l'obtention d'un résultat optimal.
VEILLEZ à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction, pour un résultat optimal.

LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer,



placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS lorsque vous utilisez cette fonction.

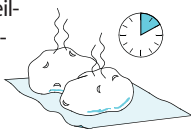


SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

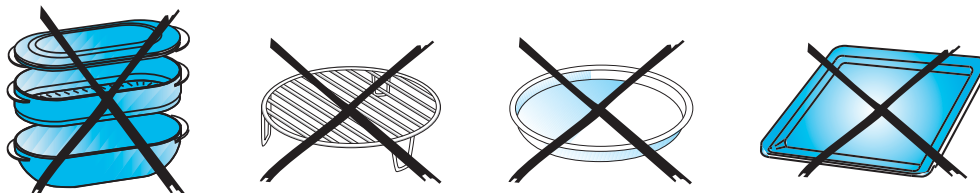
PLACEZ LES TRANCHES FINES de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les.

LES TRANCHES PLUS ÉPAISSES, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés.



PERFOREZ LE FILM PLASTIQUE avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque la vapeur s'accumule à l'intérieur du récipient pendant la cuisson.





DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

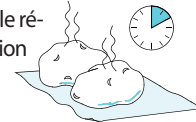


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers le milieu du processus de décongélation.

LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

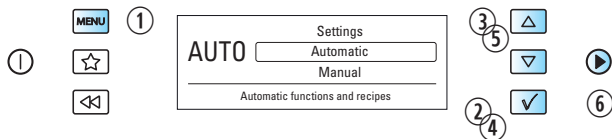
LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.



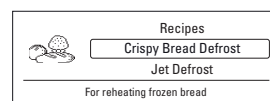


DÉCONGÉLATION PAIN



CETTE FONCTION PERMET DE décongeler et de réchauffer rapidement des petits pains précuits, des baguettes et des croissants. Le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Crispy Bread Defrost (Décongélation pain) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le poids.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Le plat Crisp atteint ainsi très rapidement la température requise. Lorsque le préchauffage est terminé, le four vous demande d'introduire les aliments. Ouvrez la porte - introduisez les aliments et appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrage).

ASSUREZ-VOUS que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

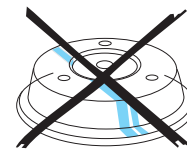
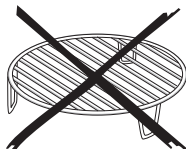
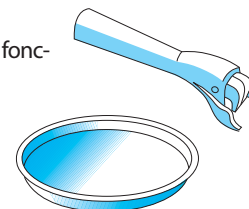
LE FOUR ET LE PLAT CRISP deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD sur une surface sensible à la chaleur.

SOYEZ PRUDENT. NE TOUCHEZ PAS la résistance du gril.

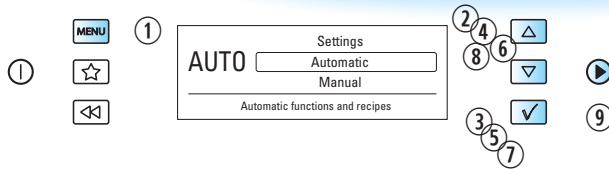
UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne permettent pas l'obtention de résultats comparables.





JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

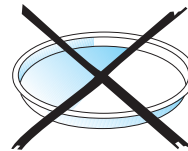
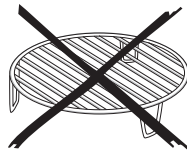
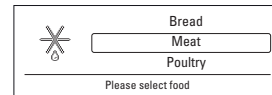
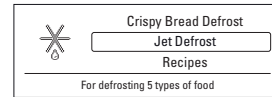


UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

La fonction Jet Defrost (Décongél. rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Jet Defrost (Décongélation rapide) s'affiche.
- 5 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le poids.
- 9 **APPUIEZ SUR LA TOUCHE START.**





JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)



POIDS :

LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, VOUS DEVEZ CONNAÎTRE le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.








SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS DONT LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.

POUR LES ALIMENTS DONT LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.



ALIMENTS		CONSEILS
	VIANDE (100 g-2 kg)	VIANDE HACHÉE , côtelettes, steaks ou rôtis.
	VOLAILLE (100 g-3 kg)	POULET ENTIER , filets ou morceaux.
	POISSON (100 g-2 kg)	POISSONS ENTIERS, DARNES ou filets.
	LÉGUMES (100 g - 2 kg)	JULIENNES , petits pois, brocolis, etc.
	PAIN (100 g-2 kg)	PAIN , petits pains longs ou ronds.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

MAINTIEN AU CHAUD

UTILISEZ CETTE FONCTION pour maintenir des aliments à température (~60 °C) pendant un laps de temps quelconque.

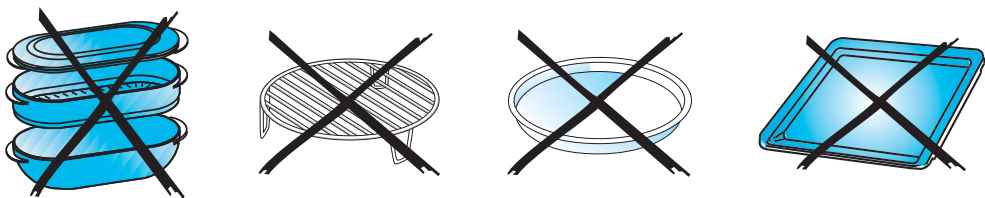
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Keep Warm (Maintien à température) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de maintien à température.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



LA FONCTION DE MAINTIEN À TEMPÉRATURE PEUT être interrompue à tout moment en ouvrant la porte. Elle sera suspendue pendant que vous contrôlerez le plat. **POUR CONTINUER**, fermez la porte et appuyez de nouveau sur la touche de démarrage.



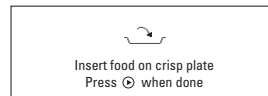
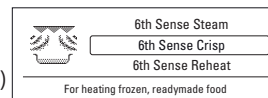
LE POIDS NET doit se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.



CRISP 6th SENSE

① **UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** porter rapidement les aliments congelés à la température de service.
LA FONCTION AUTO CRISP DOIT ÊTRE UTILISÉE UNIQUEMENT pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense (6e sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense Crisp (Crisp 6e sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne permettent pas l'obtention de résultats comparables.





Ne placez jamais de récipients ou d'emballages en plastique ou en aluminium sur le plat Crisp.

Placez uniquement les aliments sur le plat Crisp.

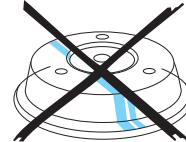
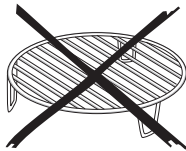


CRISP 6th SENSE



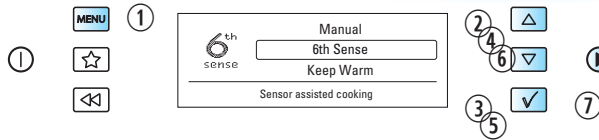
ALIMENTS		CONSEILS
	FITES (300 g - 600 g)	DISPOSEZ LES FITES en couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
	PIZZAS , croûte fine (250 g - 500 g)	POUR PIZZAS à croûte fine.
	PIZZAS , croûte épaisse (300 g - 800 g)	POUR PIZZAS à croûte épaisse.
	AILES DE POULET À LA BUFFALO (300 g - 600 g)	POUR LES NUGGETS DE POULET , huilez le plat Crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Light.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Fonction CRISP manuelle ».





6TH SENSE STEAM

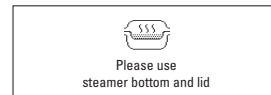
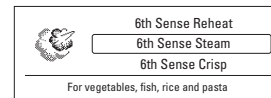


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des aliments tels que des légumes, du poisson, du riz et des pâtes.

CETTE FONCTION COMPORTE 2 ÉTAPES.

- La première règle rapidement les aliments à température d'ébullition.
- La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense (6e sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense Steam (Vapeur 6e sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



LE CUIT-VAPEUR EST conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.

NE L'UTILISEZ JAMAIS AVEC UNE AUTRE FONCTION.

VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

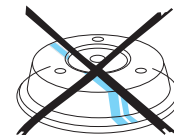
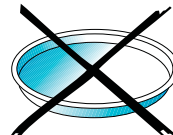
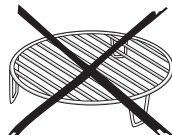
COUVERCLE

COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS D'UN COUVERCLE. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez le dessous de l'assiette vers l'intérieur du récipient.

N'UTILISEZ PAS d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

RÉCIPIENTS

NE REMPLISSEZ LES RÉCIPIENTS qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Vous éviterez ainsi tout risque de débordement.



CUISSON DE LÉGUMES

PLACEZ LES LÉGUMES dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

LES LÉGUMES TENDRES tels que les brocolis et les poireaux cuisent en 2-3 minutes.

LES LÉGUMES DURS tels que les carottes et les pommes de terre cuisent en 4-5 minutes.

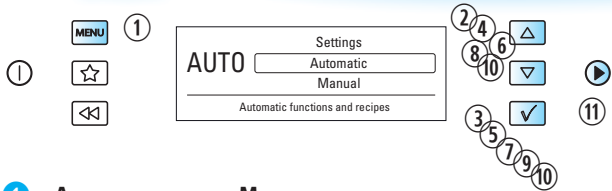
CUISSON DU RIZ

RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES SUR L'EMBALLAGE concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

PLACEZ LES INGRÉDIENTS SUR LE FOND DU RÉCIPIENT, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

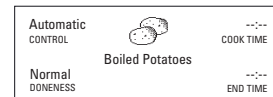
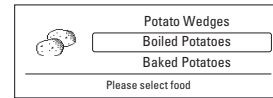
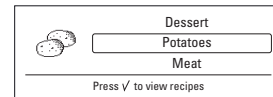
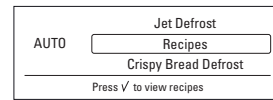


RECETTES



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR TROUVER RAPIDEMENT VOTRE RECETTE PRÉFÉRÉE.


- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection.
- 4 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS jusqu'à ce que Recipes (Recettes) s'affiche.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection.
- 6 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour sélectionner l'une des recettes.
- 7 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection.
- 8 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS pour choisir l'un des aliments.
- 9 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection.
- 10 UTILISEZ LES TOUCHES OK / HAUT / BAS pour faire défiler les paramètres et effectuer les réglages nécessaires.
- 11 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).





RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 POMMES DE TERRE	À L'EAU	300g - 1kg	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR.	PLACEZ-LES au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.	
	AU FOUR	200g - 1kg	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR PATEL TOURNANT.	LAVEZ et piquez les pommes de terre avec une fourchette. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite.	
	GRATIN	4 À 10 PORTIONS	PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE INFÉRIEURE.	COUPEZ LES pommes de terre en rondelles et alternez rondelles et oignon. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.	
	(SURGELÉE)	Frites	300g - 600g	PLAT CRISP	SAUPOUDREZ de sel.
	EN QUARTIERS		300g - 800g		PELEZ LES POMMES DE TERRE et coupez-les en quartiers. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + aspergez le dessus d'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».					



RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VIANDE	RÔTI	BŒUF	800G - 1,5KG	PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE INFÉRIEURE.	ASSAISONNEZ le rôti et placez-le dans le four dès qu'il est chaud.
		PORC	800G - 1,5KG		ASSAISONNEZ le rôti et placez-le dans le four froid.
		AGNEAU	1KG - 1,5KG		
		VEAU	800G - 1,5KG		ASSAISONNEZ le rôti et placez-le dans le four dès qu'il est chaud.
	CÔTES		700 G - 1,2 KG	PLAT CRISP	ASSAISONNEZ et placez les aliments dans le plat Crisp.
	ENTRECÔTE		2 - 6 MORCEAUX	GRILLE SUPÉRIEURE SUR PLATEAU TOURNANT.	AJOUTEZ LA VIANDE après avoir préchauffé le gril. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite. Assaisonnez.
	CÔTELETTES D'AGNEAU		2 - 8 MORCEAUX		
	SAUCISSES		(200 G - 800 G)	PLAT CRISP	GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Placez les aliments et retournez-les quand le four vous y invite
	(À L'EAU)	HOT DOG	4 - 8 MORCEAUX	CUIT-VAPEUR SANS COUVERCLE	PLACEZ LES ALIMENTS sur le fond du cuit-vapeur et recouvrez-les d'eau.
	(SURGELÉE)	HAMBURGERS	100G - 500G	PLAT CRISP	GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
BACON		50G - 150G	AJOUTEZ LES ALIMENTS lorsque le plat Crisp est chaud et retournez-les lorsque le four vous y invite		
PAIN DE VIANDE		4 À 8 PORTIONS	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR PLATEAU TOURNANT	PRÉPAREZ votre préparation pour pain de viande habituelle et formez un pain	

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».



RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VOLAILLE	POULET	RÔTI	800G - 1,5KG	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR GRILLE INFÉRIEURE ASSAISONNEZ et placez dans le four froid	
		FILETS (VAPEUR)	300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR ASSAISONNEZ et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle	
		FILETS (À FRIRE)	300G - 1KG	PLAT CRISP	GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Assaisonnez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite
		EN MORCEAUX	500G - 1,2 KG		ASSAISONNEZ les morceaux et placez-les sur le plat Crisp côté peau sur le dessus

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».



RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 POISSON	POISSONS ENTIERS	AU FOUR	600G - 1,2KG	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR GRILLE INFÉRIEURE	ASSAISONNEZ et badigeonnez le dessus de beurre
		À L'EAU	600G - 1,2KG	PLAT SPÉCIAL MICRO-ONDES AVEC COUVERCLE, OU AVEC UN FILM PLASTIQUE COMME COUVERCLE	ASSAISONNEZ et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Couvrez durant la cuisson
	FILETS (VAPEUR)		300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR	ASSAISONNEZ et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle
	DARNES	À FRIRE	300 G - 800 G	PLAT CRISP	GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Assaisonnez et placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite
		VAPEUR	300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR	ASSAISONNEZ et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle
	(SURGELÉE)	GRATIN	600G - 1,2KG	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR PLATEAU TOURNANT	
		FILETS PANÉS	200G - 600G	PLAT CRISP	GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».



RECETTES





ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 LÉGUMES	(SURGELÉE) LÉGUMES	300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES LÉGUMES DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	
	CAROTTES	200G - 500G			
	(HARICOTS VERTS) HARICOTS	200G - 500G	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	PLACEZ-LES au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.	
	BROCOLIS	200G - 500G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES LÉGUMES DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	
	CHOUX-FLEURS	200G - 500G			
	(SURGELÉE) GRATIN	400G - 800G	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR PLATEAU TOURNANT		
	POIVRE	VAPEUR	200G - 500G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES LÉGUMES DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		À FRIRE	200G - 500G	PLAT CRISP	GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Ajoutez les légumes coupés en morceaux sur le plat Crisp préchauffé. Assaisonnez et aspergez d'huile. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
	AUBERGINES	300 G - 800 G	COUPEZ EN DEUX et saupoudrez de sel pour les faire dégorger. Graissez légèrement le plat Crisp et disposez-y les légumes quand il est préchauffé. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite.		
	COURGE	VAPEUR	200G - 500G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES LÉGUMES DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
MAÏS (ÉPIS)	300G - 1KG				
TOMATES		300 G - 800 G	PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE BASSE	COUPEZ LES TOMATES EN DEUX, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage.	

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».



RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PÂTES	PÂTES		1 À 4 PORTIONS	CUIT-VAPEUR AVEC COUVERCLE	RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON recommandé pour les pâtes. Versez de l'eau dans le cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson.
	LASAGNES	MAISON	4 À 10 PORTIONS	PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE BASSE	PRÉPAREZ votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.
		SURGELÉES	500G - 1,2 KG	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR PLATEAU TOURNANT	
 RIZ	À L'EAU	RIZ	100ML - 400ML		RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON recommandé pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle
	BOUILLIE	RIZ	2 À 4 PORTIONS	CUIT-VAPEUR AVEC COUVERCLE	PLACEZ LE RIZ ET L'EAU dans le bas du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson
		AVOINE	1 À 2 PORTIONS	ASSIETTE SPÉCIALE MICRO-ONDES SANS COUVERCLE	MÉLANGEZ LES FLOCONS D'AVOINE , le sel et l'eau
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».					



RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PIZZAS / TARTES	PIZZA	MAISON	2 À 6 PORTIONS	PLAQUE À PÂTISSERIE	PRÉPAREZ VOTRE RECETTE préférée et déposez-la sur la plaque à pâtisserie. Mettez au four à la fin du préchauffage
		FINE (SURGELÉE)	250G - 500G	PLAT CRISP	RETIREZ l'emballage
		ÉPAISSE (SURGELÉE)	300 G - 800 G		METTEZ LA PIZZA après avoir préchauffé le plat Crisp
	RÉFRIGÉRÉE	200G - 500G			
	QUICHE	LORRAINE	1 FOURNÉE		PRÉPAREZ UNE PÂTE BRISÉE (250 g de farine, 150 g de beurre + 2½ cuillers à soupe d'eau) et garnissez le plat Crisp de pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Lorsque le four vous invite à ajouter la préparation, mettez 200 g de jambon, 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Mettez au four et continuez la cuisson
	(SURGELÉE)	200 G - 800 G		RETIREZ l'emballage	

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».



RECETTES





ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PAIN / GÂTEAUX	PAIN	1 - 2 MORCEAUX	PLAQUE À PÂTISSERIE	PRÉPAREZ la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Placez sur une plaque à pâtisserie pour faire lever. Placez-les dans le four préchauffé	
	PETITS PAINS	PETITS PAINS		1 FOURNÉE	PLACEZ-LES dans le four préchauffé
		SURGELÉS			POUR PETITS PAINS EMBALLÉS SOUS VIDE. Placez-les dans le four préchauffé
		PRÉCUITS			RETIREZ de l'emballage. Placez-les dans le four préchauffé
	PRÊTS À CUIRE				
	SCONES		PLAT CRISP	FORMEZ DES scones ou des tas plus petits sur le plat Crisp graissé	
	GÂTEAU DE SAVOIE		PLAT À TARTE AL-LANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE BASSE	PRÉPAREZ LA RECETTE avec le poids total de 700 - 800g. Placez le gâteau dans le four préchauffé	
	MUFFINS		PLAQUE À PÂTISSERIE	PRÉPAREZ LA PÂTE pour 16-18 biscuits et versez dans des moules en papier. Placez-les dans le four préchauffé.	
BISCUITS		PLACEZ SUR UN PAPIER DE CUISSON puis dans le four préchauffé			
MERINGUES		PRÉPAREZ LA PÂTE avec 2 blancs d'œuf, 80g de sucre et 100g de noix de coco desséchée. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 20-24 biscuits et placez-les sur une plaque à pâtisserie graissée ou un papier de cuisson. Placez-les dans le four préchauffé.			

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».



RECETTES



ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 EN-CAS	POP-CORN		90 - 100 G	METTEZ LE SACHET sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	
	CACAHUÈTES, GRILLÉES		50G - 200G	PLAT CRISP AJOUTEZ LES CACAHUÈTES après avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite AJOUTEZ LES NUGGETS après avoir préchauffé le plat Crisp. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite	
	POULET	AILES DE POULET	300G - 600G		
MORCEAUX DE POULET (NUGGETS), SURGELÉS		250G - 600G			
 DESSERT	TARTE AUX FRUITS	MAISON	1 FOURNÉE	PRÉPAREZ LA PÂTE AVEC 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf (ou utilisez une pâte toute prête). Garnissez le plat Crisp de pâte puis disposez dessus 700 à 800 g de pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle	
		SURGELÉE	300 G - 800 G		RETIREZ l'emballage
	POMMES AU FOUR		4 - 8 MORCEAUX	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR PLATEAU Tournant	ÉVIDEZ LES POMMES et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre
	COMPOTE DE FRUITS		300 G - 800 ML	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES LÉGUMES DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle
	SOUFFLÉ		2 À 6 PORTIONS	PLAT SPÉCIAL FOUR ET MICRO-ONDES SUR GRILLE INFÉRIEURE	PRÉPAREZ UN SOUFFLÉ avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL SE limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



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 sur-

faces intérieures et extérieures du four. Utilisez

une éponge avec un détergent doux ou une ser-

viette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.



À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas

de débordements, enlevez le plateau

tournant, le support du plateau tour-

nant et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



NE METTEZ PAS le four en marche si le plateau

tournant a été enlevé pour nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



VEILLENZ À CE QUE DE LA GRAISSE OU DES PARTICULES ALI-

MENTAIRES NE S'ACCUMULENT PAS autour de la porte.

EN CAS DE SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse

d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR



pour nettoyer votre four micro-ondes.

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES EN FAISANT BOUILLIR UNE

TASSE D'EAU AVEC DEUX RONDELLES DE CITRON, placée sur le plateau tournant.

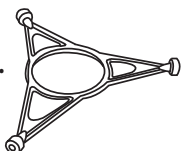
LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur in-

tense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

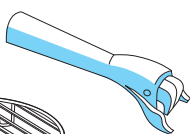
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



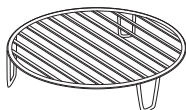
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



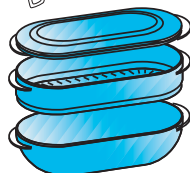
POIGNÉE CRISP.



GRILLE MÉTALLIQUE.



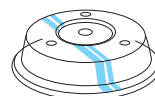
CUIT-VAPEUR



PLAQUE À PÂTISSERIE



COUVERCLE



NETTOYAGE SOIGNÉ :

NETTOYEZ LE PLAT CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.



LAISSEZ TOUJOURS refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



LE PLAT CRISP NE DOIT JAMAIS être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.



N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES. car vous risqueriez de rayer la surface.

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et son support sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA PEUT-ÊTRE des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service Après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

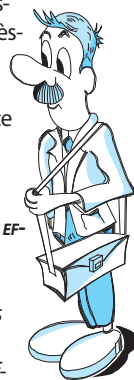


SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Réceptif
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Chaleur pulsée 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

SELON LA NORME CEI 60350.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx.	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	30-35 min	150 °C	Non	Plaque à pâtisserie
8.4.2	18-20 min	170 °C	Oui	Plaque à pâtisserie
8.5.1	33-35 min	160 °C	Non	Grille métallique
8.5.2	65-70 min	160 - 170 °C	Oui	Grille métallique

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
PUISSANCE MO	900 W
GRIL	1600 W
CHALEUR PULSÉE	1200 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 450 x 420

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 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). 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 INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville, voire le revendeur du produit.

AVANT DE METTRE VOTRE APPAREIL AU REBUT, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



4 0 0 0 - 1 0 5 - 6 9 0 6 3

