

Notice d'emploi

KitchenAid

Remarques importantes concernant la sécurité	4
Déclaration de conformité CE	9
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Installation	9
Montage de l'appareil	9
Avant le branchement de l'appareil	10
Après le branchement de l'appareil	10
Accessoires	11
Bandeau de commande	12
Protection contre une mise en marche du four à vide / Verrouillage de sécurité	12
Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)	12
Remuer ou retourner les aliments (fonctions automatiques uniquement)	13
Catégories d'aliments (fonctions automatiques uniquement)	13
Refroidissement	13
Modification des réglages	14
Minuteur	15
En cours de cuisson	16
Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes	16
Jet Start (Démarrage rapide)	17
Crisp	17
Grill (Gril)	18
Grill Combi (Gril combiné)	18
Quick heat (Chauffage rapide)	19
Force Air (Air pulsé)	20
Forced Air combi (Chaleur pulsée combinée)	21
Décongélation manuelle	22
Jet Defrost (Décongélation rapide)	23
Auto Reheat (Réchauffage automatique)	24
Auto Crisp (Crisp automatique)	25
Auto Cook (Cuisson automatique)	26
Entretien et nettoyage	27
Conseils et recommandations d'utilisation	29
Diagnostic des pannes	30
Service après-vente	30
Mise au rebut des appareils ménagers usagés	30

Consignes de sécurité importantes

VOTRE SÉCURITÉ, AINSI QUE CELLE DES AUTRES, EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil. Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil.

Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Conservez ces instructions à portée de main pour référence future.
- Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
- Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux travaux d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en

utilisant les pièces expressément indiquées.

- Le remplacement du cordon d'alimentation, le cas échéant, doit être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un centre de service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est légalement obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur après son encastrement.
- Pour assurer la conformité de l'installation aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, il est nécessaire d'utiliser un interrupteur omnipolaire avec un écartement de 3 mm minimum entre les contacts.
- N'utilisez ni rallonges, ni prises multiples.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique pouvant être commandée via télécommande ou minuteur.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées, et ne l'utilisez pas les pieds nus.
- Cet appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucun autre type d'utilisation n'est autorisé (comme le chauffage d'ambiance ou une utilisation à l'extérieur). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures occasionnées à des personnes ou des animaux ou de dommages matériels résultant du non-respect des conseils et précautions ci-avant.
- Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas en pose libre.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances.

- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être surveillés en permanence.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, peuvent utiliser cet appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et compris les risques encourus. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
- Pendant et après utilisation, évitez de toucher les résistances et les surfaces intérieures du four, au risque de vous brûler. Evitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement vigilant au moment de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à l'appareil. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour sortir les plats et les accessoires du four. Prenez garde de toucher les résistances.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides contenus dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression qui en résulterait pourrait provoquer des dommages ou les faire exploser.
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour sécher du

textile, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Un incendie risquerait d'être provoqué.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, notamment en cas d'utilisation de papier, de 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.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans générer de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de réguler la température de l'huile.

- Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Retirez le couvercle et/ou la tétine avant de réchauffer les aliments.

- Si des boissons alcoolisées (telles que du rhum, du cognac, du vin) sont utilisées pour cuisiner des plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à température élevée. Il est par conséquent possible que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Faites toujours preuve de vigilance lors de la cuisson de plats riches en graisse, huile ou alcool (comme du rhum, du cognac, du vin).
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs entiers avec ou sans coquille, car ils risquent d'exploser même après leur passage au four à micro-ondes.

- Si des matériaux se trouvant à l'intérieur/l'extérieur du four s'enflamment ou en cas de dégagement de fumée, maintenez la porte de l'appareil fermée et mettez-le hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
- Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Un incendie risquerait d'être provoqué.
- Le nettoyage est la seule opération d'entretien normalement nécessaire. Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un équipement de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.
- N'utilisez pas de vapeurs ni de produits chimiques corrosifs à l'intérieur de cet appareil.
Ce type d'appareil est conçu spécifiquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Ne démontez 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 avant qu'il n'ait été réparé par un technicien d'entretien agréé.
- L'entretien de l'appareil doit être effectué uniquement par un d'entretien agréé. Il est dangereux pour toute personne non autorisée d'effectuer sur l'appareil des opérations d'entretien ou de réparation impliquant le démontage des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie micro-onde.

Déclaration de conformité CE

- Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne  n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et ses amendements ultérieurs) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

Conseils pour la protection de l'environnement

Mise au rebut des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage .
- Les différents composants de l'emballage doivent par conséquent être mis au rebut de façon responsable et conformément aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four à micro-ondes uniquement si cette opération est indiquée dans le tableau de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire avec la chaleur résiduelle de l'appareil.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher des conséquences potentiellement nuisibles pour l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères, mais qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que sa porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Il est recommandé de retirer le four de la base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation, afin d'éviter tout risque

d'endommagement de l'appareil. Ne laissez pas des enfants réaliser les opérations d'installation. Maintenez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Avant le branchement de l'appareil

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de l'habitation. Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four à micro-ondes. 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 à micro-ondes est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four à micro-ondes ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Retirez les accessoires du four à micro-ondes et essuyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez en aucun cas cet appareil si son cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été

endommagé ou a fait l'objet d'une chute. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien d'entretien d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil sur la prise secteur après son encastrement.

Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché à l'aide d'un sectionneur omnipolaire avec un espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.

Après le branchement de l'appareil

Le four à micro-ondes peut être utilisé uniquement si sa porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles occasionnées à des personnes ou des animaux, et/ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible.

Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'espacement minimal requis entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

Accessoires

GÉNÉRALITÉS

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

AVANT DE PROCÉDER À LA CUISSON, VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes.

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.

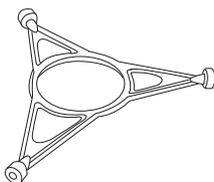
UN CONTACT ENTRE DES USTENSILES MÉTALLIQUES et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.

AVANT DE METTRE LE FOUR EN MARCHÉ, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

UTILISEZ LE SUPPORT DE 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.

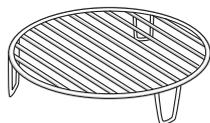
Placez le plateau tournant en verre sur son support.



GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE lors de l'utilisation des fonctions Grill (Gril).

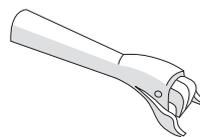
POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE INFÉRIEURE pour permettre



la circulation correcte de l'air autour des aliments lorsque vous utilisez les fonctions Forced Air (Chaleur pulsée).

POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée Crisp spéciale fournie avec l'appareil pour sortir le plat Crisp chaud du four.



Plat Crisp

Placez les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



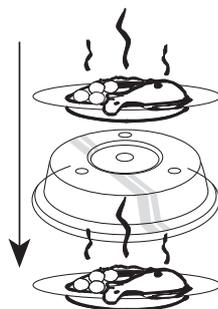
Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il chauffe très vite et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le plat Crisp peut être préchauffé avant son utilisation (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le **plat Crisp**.

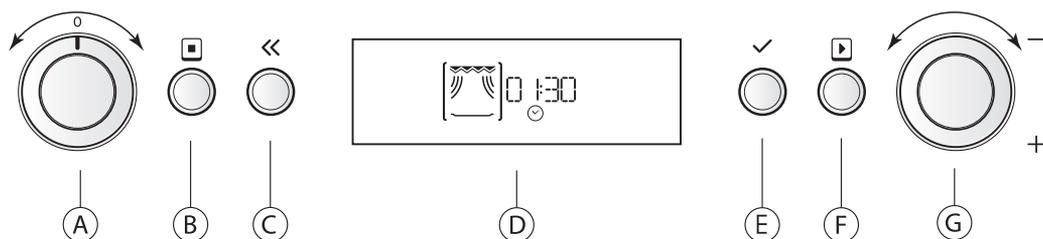
COUVERCLE

LE COUVERCLE est utilisé pour couvrir les aliments pour leur cuisson ou leur réchauffage avec la fonction micro-ondes seulement ; il permet de réduire les éclaboussures, de retenir l'humidité des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.

UTILISEZ LE COUVERCLE pour le réchauffage sur deux niveaux.



Bandeau de commande



- A. Bouton multifonction
- B. Touche d'arrêt
- C. Touche Précédent
- D. Afficheur

- E. Touche OK
- F. Touche de démarrage
- G. Bouton de réglage (+/-)

Protection contre une mise en marche du four à vide / Verrouillage de sécurité

CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le rétablissement du « mode veille » du four. Le four est en mode « veille » si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.

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

DOOR

A défaut, l'afficheur indique « DOOR » (porte).

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 baisser la température finale par rapport à la valeur 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.

HIGH+² AUTO

HIGH AUTO¹

MID AUTO⁰

LOW⁻¹ AUTO

LOW-⁻² AUTO

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
HIGH +2 (HAUT +2)	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE
HIGH +1 (HAUT +1)	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
MED 0 (MOY. 0)	VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT
LOW -1 (BAS -1)	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
LOW -2 (BAS -2)	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MINIMALE

REMARQUE :

LE DEGRÉ DE CUISSON ne peut être réglé ni modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ UN DEGRÉ DE CUISSON à l'aide du bouton +/- juste après avoir appuyé sur la touche de démarrage.

Remuer ou retourner les aliments (fonctions automatiques uniquement)

LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS AUTOMATIQUES, il est possible que le four s'arrête (en fonction du programme et de la catégorie d'aliment choisis) et vous invite à remuer les aliments (« STIR FOOD ») ou à retourner les aliments (« TURN FOOD »).

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

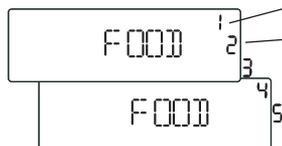
- Ouvrez la porte
- Remuez ou retournez les aliments

- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage

REMARQUE : LE FOUR REDÉMARRE AUTOMATIQUEMENT AU BOUT DE 1 MINUTE si les aliments ne sont pas retournés/remués. Dans ce cas, la durée de cuisson est allongée.

Catégories d'aliments (fonctions automatiques uniquement)

LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS AUTOMATIQUES, le four a besoin de connaître la catégorie d'aliment pour permettre des résultats de cuisson corrects. Le mot **FOOD (ALIMENTS)** et le chiffre de la catégorie d'aliments s'affichent lorsque vous choisissez une catégorie d'aliments avec les touches +/-.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 Soup (200g -
	

LES CATÉGORIES D'ALIMENTS sont répertoriées dans les tableaux associés à chaque fonction automatique.

POUR LES ALIMENTS NON RÉPERTORIÉS DANS LES TABLEAUX ou si le poids des aliments est inférieur ou supérieur aux poids conseillés, procédez comme indiqué à la section « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».

Refroidissement

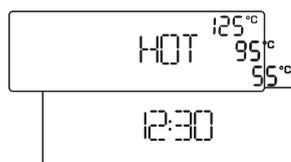
LORSQU'UNE FONCTION SE TERMINE, il est possible que le four réalise une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

SI LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 50 °C, l'INDICATION « HOT » (CHAUD) et la température actuelle de la cavité du four s'affichent. 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 s'affiche.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE PRÉCÉDENT pour afficher temporairement l'horloge 24 heures lorsque l'indication « HOT » (Chaud) est affichée.

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



Modification des réglages

LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler 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. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION jusqu'à l'affichage de l'indication Settings (Paramètres).

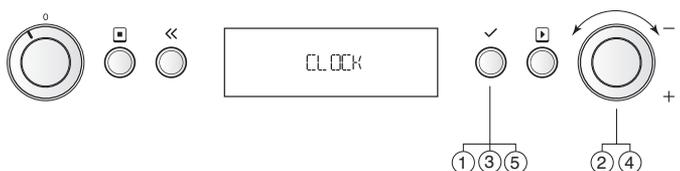
2. UTILISEZ LE BOUTON (+/-) pour sélectionner l'un des réglages suivants :

- Clock (Horloge)
- Sound (Sonnerie)
- Eco (Éco)
- Brighness (Luminosité)

3. UNE FOIS L'OPÉRATION TERMINÉE, APPUYEZ SUR LA TOUCHE D'ARRÊT POUR QUITTER la fonction de réglage et enregistrer toutes les modifications.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK [les chiffres de gauche (heures) clignotent].

2. TOURNEZ LE BOUTON +/- pour régler les heures.

3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK. [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.]

4. TOURNEZ LE BOUTON +/- pour régler les minutes.

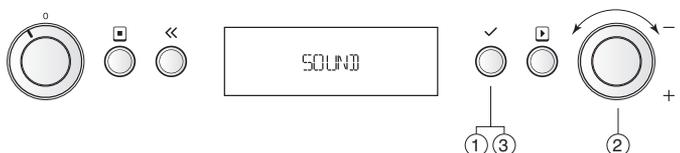
5. APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK pour confirmer la modification.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, sélectionnez une nouvelle fois le mode de réglage de l'horloge, puis appuyez sur la touche d'arrêt pendant le clignotement des chiffres.



RÉGLAGE DE LA SONNERIE



1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.

2. TOURNEZ LE BOUTON +/- pour activer ou désactiver la sonnerie.

3. APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK pour confirmer la modification.

Modification des réglages

ECO (ÉCO)



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour activer ou désactiver la fonction ECO.
3. **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

LORSQUE LA FONCTION ECO EST ACTIVÉE, l'intensité du rétroéclairage de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps, pour la réalisation d'économies d'énergie. Elle est automatiquement rétablie lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte. L'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 30 secondes à la fin de la cuisson.

SI CETTE FONCTION EST DÉSACTIVÉE, l'intensité du rétroéclairage de l'affiche est automatiquement réduite au bout de trois minutes.

Elle est automatiquement rétablie lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte. L'éclairage de la cavité s'éteint à la fin de la cuisson.

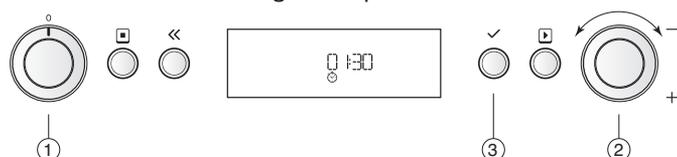
BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.
3. **APPUYEZ UNE NOUVELLE FOIS SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

Minuterie indépendante

UTILISEZ CETTE FONCTION lorsque vous devez mesurer une durée avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou le levage d'une pâte avant sa cuisson, etc.



1. **ASSUREZ-VOUS DE RÉGLER LE BOUTON MULTIFONCTION SUR « 0 ».**
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour spécifier la durée de minuterie souhaitée.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

UN SIGNAL SONORE vous avertit une fois le compte à rebours du minuteur terminé.

SI VOUS APPUYEZ SUR LA TOUCHE D'ARRÊT avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.

En cours de cuisson

▶ UNE FOIS LA CUISSON COMMENCÉE :

- 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.



EN TOURNANT LE BOUTON +/-, vous pouvez faire défiler les paramètres pour sélectionner celui à modifier.



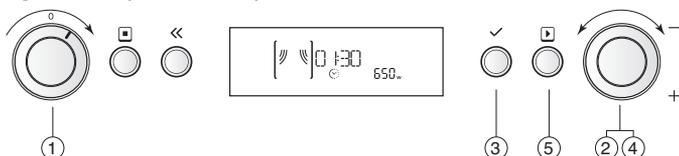
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour sélectionner le paramètre et le modifier (il clignote). Utilisez le bouton +/- pour modifier le paramètre.

APPUYEZ UNE NOUVELLE FOIS SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement appliqué.

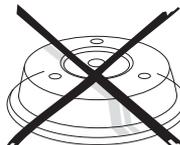
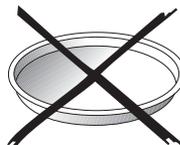
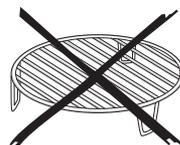
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE PRÉCÉDENT pour revenir directement au dernier paramètre modifié.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

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



- TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION jusqu'à l'affichage de la fonction micro-ondes.
- TOURNEZ LE BOUTON (+/-) pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- TOURNEZ LE BOUTON (+/-) pour régler le temps de cuisson.
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.



UNE FOIS LA CUISSON COMMENCÉE, il est possible d'augmenter facilement le temps de cuisson par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps en tournant le bouton +/-.

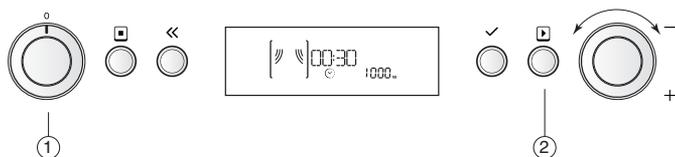
APPUYEZ SUR LA TOUCHE << pour revenir au point au niveau duquel vous pouvez modifier le temps de cuisson et le niveau de puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés en cours de cuisson à l'aide du bouton +/-.

NIVEAU DE PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
1000 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.
800 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.

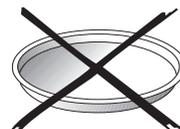
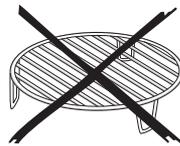
Jet Start (Démarrage rapide)

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



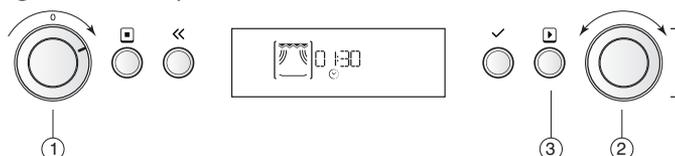
1. **ASSUREZ-VOUS DE RÉGLER LE BOUTON MULTIFONCTION SUR « 0 ».**
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE POUR FAIRE DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT** le four à la puissance maximale de micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AUGMENTER OU DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON EN APPUYANT SUR LE BOUTON +/- après l'activation de la fonction.



Crisp

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



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Crisp.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

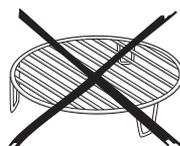
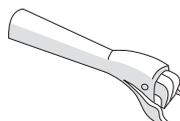
LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants. Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.

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

PRENEZ GARDE DE TOUCHER la voûte du four sous le gril.

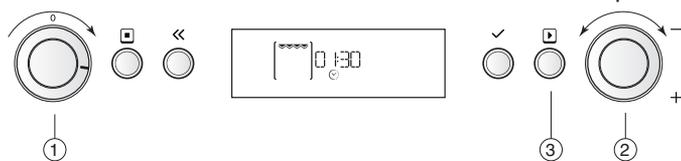
UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.

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.



Grill (Gril)

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR dorer la surface des aliments posés sur la grille métallique



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Grill.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

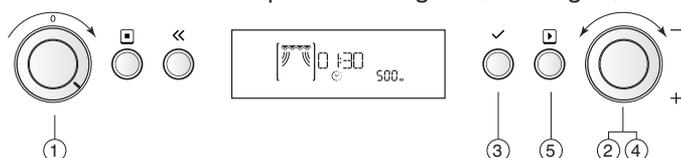
PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique. Retournez l'aliment au cours de la cuisson.

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 Grill, car ils fondraient. Le bois et le papier doivent également être évités.

Grill Combi (Gril combiné)

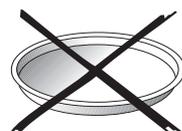
UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Grill combi (Gril combiné).
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

LA PUISSANCE MAXIMALE des micro-ondes avec la fonction Grill Combi (Gril combiné) est limitée à un niveau prédéfini en usine.

GRILL COMBI (GRIL COMBINÉ)	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	CUISSON DE légumes et gratins
350 - 500 W	CUISSON DE volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISSON DE poisson et gratins surgelés
160 W	CUISSON de la viande
90 W	GRATINS de fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson



Quick heat (Chauffage rapide)

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR PRÉCHAUFFER le four vide.

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



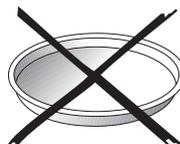
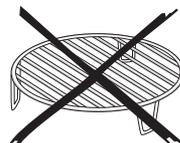
1. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION jusqu'à l'affichage de la fonction Quick Heat (Chauffage rapide). (la température par défaut s'affiche).

2. TOURNEZ LE BOUTON (+/-) pour régler la température.

3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE. La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.

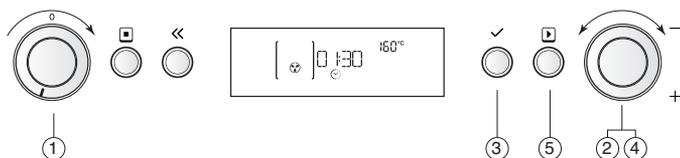
N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT son préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton +/-.

UNE FOIS LA TEMPÉRATURE RÉGLÉE ATTEINTE, le four maintient cette température pendant 10 minutes avant de se mettre hors tension. Ce laps de temps vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.



Forced air (Chaleur pulsée)

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



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Forced air (Chaleur pulsée). (la température par défaut s'affiche).
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, de façon à permettre de circulation correcte de l'air autour des aliments.



UTILISEZ LE PLAT CRISP pour cuire les aliments de petite taille, tels que les biscuits et les petits pains.

LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉ EN COURS DE CUISSON à l'aide du bouton +/-.

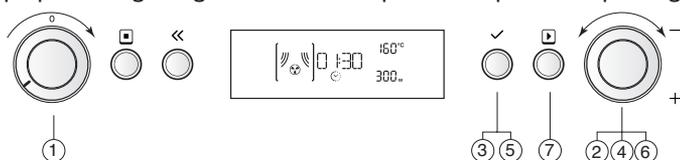
Utilisez la touche Précédent (<<) pour revenir au point au niveau duquel vous pouvez modifier la température finale.



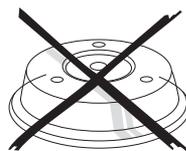
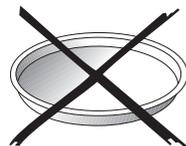
ALIMENTS	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
ROSBUF CUIT À POINT (1,3 - 1,5 kg)	PLAT sur grille métallique	170-180 °C	40 - 60 MIN
RÔTI DE PORC (1,3-1,5 kg)	PLAT sur grille métallique	170 - 190 °C	70 - 80 MIN
POULET ENTIER (1-1,2 kg)	PLAT sur grille métallique	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
GÂTEAU 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	PLAT CRISP sur grille métallique	170 - 190 °C, FOUR CHAUD	10 - 12 MIN
PAIN (MICHE)	PLAQUE À PÂTISSERIE sur grille métallique	200 - 210 °C, FOUR PRÉCHAUFFÉ	30 - 35 MIN
PETITS PAINS	PLAT CRISP sur grille métallique	225 °C, FOUR PRÉCHAUFFÉ	10 - 12 MIN
MERINGUES	PLAT CRISP sur grille métallique	100 - 125 °C, FOUR PRÉCHAUFFÉ	40 - 50 MIN

Forced air combi (Chaleur pulsée combinée)

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. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Forced Air Combi (Chaleur pulsée combinée). La température par défaut et la puissance MO sont affichées.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
7. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, de façon à permettre une circulation correcte de l'air autour des aliments.

LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉ EN COURS DE CUISSON à l'aide du bouton +/-.

Utilisez la touche Précédent (<<) pour revenir au point au niveau duquel vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.

LE NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM POSSIBLE des micro-ondes avec la fonction Forced air (Chaleur pulsée) est limitée à un niveau prédéfini en usine.



FORCED AIR COMBI (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

Décongélation manuelle

POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME indiqué à la section « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et réglez la puissance sur 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.

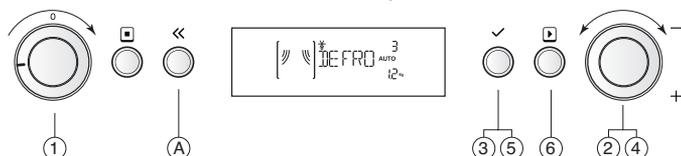
LORS D'UNE DÉCONGÉLATION, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.

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

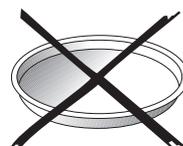
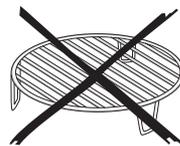
Jet defrost (Décongélation rapide)

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 2,5 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.



- TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Jet Defrost (Décongél. rapide).
- TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour sélectionner la catégorie d'aliment. [L'indication « FOOD » (aliments) et la catégorie d'aliment s'affichent.]
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le poids.
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



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 : procédez comme indiqué à la section « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

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.

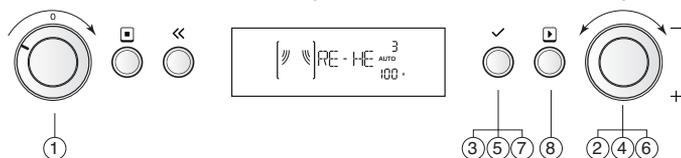
ALIMENTS		CONSEILS
	① VIANDE (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	② VOLAILLES (100 g - 2,5 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux de poulet RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	③ POISSON (100 g - 2 kg)	Poisson entier, darnes ou filets de poisson. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	④ LÉGUMES (100 g - 2,0 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	⑤ PAIN (100 g - 1,0 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.

POUR LES ALIMENTS NON RÉPERTORIÉS DANS LE TABLEAU et les aliments de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué à la section « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

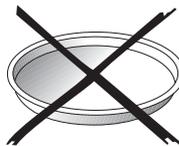
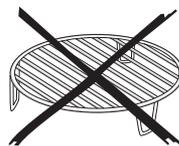
Auto reheat (Réchauffage automatique)

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats cuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

DISPOSEZ LES ALIMENTS sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Reheat (Réchauffage automatique).
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour sélectionner la catégorie d'aliment. [L'indication « FOOD » (aliments) et la catégorie d'aliment s'affichent.]
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le poids.
7. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le servez 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 les moins denses au centre du plat.

EMPILEZ OU ENTRELAÇEZ LES TRANCHES FINES de viande.

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 laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés.

UTILISEZ TOUJOURS UN COUVERCLE avec cette fonction, sauf pour le réchauffage de soupes.

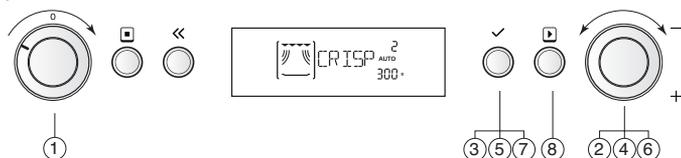
SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS de façon à déjà être couverts, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour permettre à l'excédent de pression de se dissiper pendant le réchauffage.

PERFOREZ LE FILM PLASTIQUE avec une fourchette pour permettre à la pression de se dissiper et éviter les risques d'éclatement par accumulation de vapeur à l'intérieur du récipient en cours de cuisson.

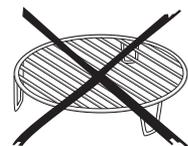
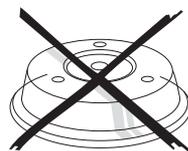
	ALIMENTS	CONSEILS
	① GRANDE ASSIETTE (250 g - 500 g)	PRÉPAREZ LES ALIMENTS comme indiqué ci-dessus. Réchauffez avec un couvercle.
	② SOUPE (200 g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	③ PORTION SURGELÉE (250 g - 500 g)	SUIVEZ LES INDICATIONS FIGURANT SUR L'EMBALLAGE relatives la nécessité de ventilation, de perforation, etc.
	④ BOISSONS (0,1 - 0,5 l)	FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	⑤ LASAGNES SURGELÉES (250 g - 500 g)	PLACEZ-LES dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur.
POUR LES ALIMENTS NON RÉPERTORIÉS DANS CE TABLEAU et les aliments de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué à la section « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes »		

Auto Crisp (Crisp automatique)

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR porter rapidement les aliments congelés à la température de service. LA FONCTION AUTO CRISP (CRISP AUTOMATIQUE) DOIT ÊTRE UTILISÉE UNIQUEMENT pour les plats congelés prêts à servir.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Crisp (Crisp automatique).
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+)** pour sélectionner la catégorie d'aliment. [L'indication « FOOD » (aliments) et la catégorie d'aliment s'affichent.]
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le poids.
7. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

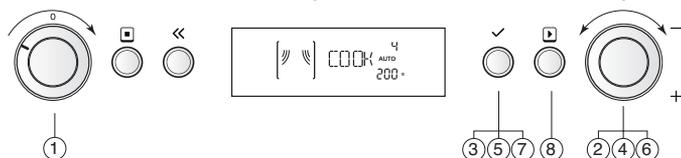


ALIMENTS		CONSEILS
	1 FRITES (200 g - 500 g)	DISPOSEZ LES FRITES en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	2 PIZZA , pâte fine (200 g - 600 g)	POUR PIZZAS à pâte fine.
	3 PIZZA , PÂTE ÉPAISSE (300 g - 800 g)	POUR PIZZAS à pâte épaisse.
	4 AILES DE POULET (200 g - 500 g)	POUR LES NUGGETS DE POULET , huilez le plat Crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Lo 2. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	5 QUICHE (200 g - 500 g)	POUR LES QUICHES et les tourtes.
POUR LES ALIMENTS NON RÉPERTORIÉS DANS CE TABLEAU et les aliments de poids inférieur ou supérieur au poids recommandé, procédez comme indiqué dans la section « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes ».		

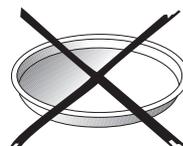
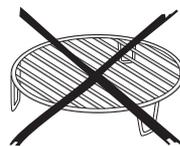
Auto Cook (Cuisson automatique)

UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) ne peut être utilisée qu'avec les catégories d'aliments indiquées dans le tableau ci-après.

DISPOSEZ LES ALIMENTS sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Cook (Cuisson automatique).
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour sélectionner la catégorie d'aliment. [L'indication « FOOD » (aliments) et la catégorie d'aliment s'affichent.]
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le poids.
7. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
8. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



LÉGUMES EN CONSERVE Ouvrez toujours la boîte et videz le contenu dans un plat adapté aux micro-ondes. Ne jamais cuire les légumes dans une boîte de conserve.

CUISEZ les légumes frais, surgelés ou en conserve avec un couvercle.

PERFOREZ LE FILM PLASTIQUE avec une fourchette pour permettre à la pression de se dissiper et éviter les risques d'éclatement par accumulation de vapeur à l'intérieur du récipient en cours de cuisson.

POIDS CONSEILLÉS

	1 POMMES DE TERRE AU FOUR (200 g - 1 kg)	PIQUEZ LES POMMES DE TERRE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Prenez garde de vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	2 LÉGUMES FRAIS (200 g - 800 g)	COUPEZ LES LÉGUMES en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillères à soupe d'eau et recouvrez. Remuez lorsque le four sonne. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	3 LÉGUMES SURGELÉS (200 g - 800 g)	RECouvrez PENDANT LA CUISSON. Remuez lorsque le four sonne. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	4 LÉGUMES EN CONSERVE (200 g - 600 g)	DISPOSEZ DANS UN PLAT ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES et couvrez.
	5 POPCORN (100 g)	PLACEZ UN SEUL SACHET à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.

POUR LES ALIMENTS NON RÉPERTORIÉS DANS CE TABLEAU et les aliments de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué à la section « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

Entretien et nettoyage

LE NETTOYAGE EST LA SEULE OPÉRATION D'ENTRETIEN normalement nécessaire.

SI LA PROPRETÉ DU FOUR N'EST PAS MAINTENUE, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCUSER EN MÉTAL, DE NETTOYANTS ABRASIFS, de paille de fer, des serviettes abrasives, etc., car ils risqueraient d'endommager le panneau central ainsi que les surfaces intérieure et extérieure du four.

Utilisez une éponge imbibée d'un détergent doux ou un essuie-tout avec un nettoyant pour vitres (le cas échéant, vaporisez le nettoyant sur l'essuie-tout).

NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour être utilisé 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.

VEILLEZ À CE QUE DE LA GRAISSE OU DES PARTICULES ALIMENTAIRES 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.

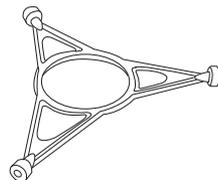
N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.

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, car les éclaboussures éventuelles sont brûlées par la chaleur intense générée. La voûte du four située en dessous peut toutefois nécessiter un nettoyage régulier. 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 éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :

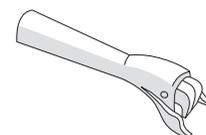
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



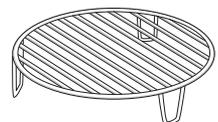
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



POIGNÉE CRISP.



GRILLE MÉTALLIQUE.



NETTOYAGE SOIGNÉ :

NETTOYEZ LE PLAT CRISP

avec une solution 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.

CONFORMÉMENT À LA NORME CEI 60705.

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

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 min	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	Jet Defrost (décongélation rapide)	

CONFORMÉMENT À LA NORME CEI 60350.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme pour les essais comparatifs de différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx.	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	25 - 28 min	160 °C	Non	Plat Crisp sur grille métallique
8.4.2	22 - 24 min	175 °C	Oui	Plat Crisp sur grille métallique
8.5.1	33 - 35 min	180 °C	Oui	Oui Grille métallique
8.5.2	65 - 70 min	160 °C	Oui	Grille métallique

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2300 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE DE SORTIE MO	1000 W
GRIL	800 W
CHALEUR PULSÉE	1200 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (HxLxP)	385 x 595 x 514
DIMENSIONS INTÉRIEURES (HxLxP)	200 x 405 x 380

Conseils et recommandations d'utilisation

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique les meilleures fonctions à utiliser avec les différents aliments. Lorsqu'ils sont indiqués, les temps de cuisson sont effectifs à partir de l'introduction du plat dans la cavité du four à micro-ondes et ne exclut le préchauffage (le cas échéant).

Les températures et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif uniquement et dépendent de la quantité d'aliment et du type d'accessoire utilisé. Laissez toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum spécifié et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour des résultats optimum, suivez bien les conseils figurant dans le tableau de cuisson relatifs au choix des accessoires (le cas échéant) à utiliser.

Film étirable et sacs

Enlevez les fermetures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.

Perforez le film étirable avec une fourchette pour permettre à la pression de se dissiper et éviter ainsi les risques d'éclatement par accumulation de vapeur pendant la cuisson.

Liquides

Les liquides peuvent chauffer au delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement.

Pour éviter ce risque :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuillère dans le récipient.
3. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

Cuisson des aliments

Comme les micro-ondes pénètrent dans les aliments jusqu'à une profondeur limitée, il est important de placer les morceaux à cuire en cercle dans le cas d'une cuisson d'un certain nombre de morceaux, de façon à obtenir une surface extérieure plus importante.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux.

Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

L'humidité s'évapore pendant la cuisson aux micro-ondes.

L'utilisation d'un couvercle allant aux micro-ondes sur le plat permet de réduire la perte d'humidité.

La plupart des aliments continuent à cuire après la fin de la cuisson aux micro-ondes. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes. Lorsque vous remuez les aliments, ramenez vers le centre les portions cuites situées sur les bords extérieurs, et déplacez les portions centrales moins cuites vers l'extérieur.

Empilez ou entrelacez les tranches fines de viande. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

Aliments pour bébé

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. Veillez à retirer le couvercle et la tétine avant leur passage au four à micro-ondes.

Aliments congelés

Pour des résultats optimum, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Si nécessaire, il est possible

d'utiliser un récipient en plastique léger compatible avec les micro-ondes.

La décongélation des aliments bouillis, des ragoûts et des sauces à la viande est améliorée si ces aliments sont remués pendant la décongélation.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Diagnostic des pannes

L'appareil ne fonctionne pas

- Vérifiez que le support de plateau tournant est en place.
- Vérifiez que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que l'appareil reçoit une alimentation électrique.
- Vérifiez que l'appareil dispose d'une ventilation correcte.
Attendez 10 minutes puis essayez une nouvelle fois d'essayer l'appareil.
- Ouvrez puis refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

- Débranchez l'appareil de son alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de le rebrancher et essayez de nouveau.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

En cas d'affichage de la lettre « F » suivie d'un numéro, contactez le service après-vente le plus proche.

Le cas échéant, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

Service après-vente

Avant de faire appel au Service Après-vente

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème par vous-même à l'aide des suggestions de la section « Diagnostic rapide ».
2. Mettez l'appareil hors tension puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après la réalisation des vérifications indiquées ci-avant, contactez le service après-vente le plus proche.

Spécifiez toujours les informations suivantes :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- le code service (numéro indiqué après le terme Service sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité de l'appareil (visible lorsque la porte est ouverte).

SERVICE 0000 000 00000



Le code service figure également dans le livret de garantie.

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : si une réparation du four est nécessaire, adressez-vous à un **service après-vente** agréé. Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez l'appareil au rebut conformément à la réglementation locale en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre l'appareil au rebut, coupez son cordon d'alimentation de façon qu'il ne puisse plus être raccordé au réseau électrique
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
05/15

400010769701

