

Directives d'utilisation

KitchenAid

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
Déclaration d'écoconception	9
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Installation	9
Installation de l'appareil	9
Avant le branchement de l'appareil	10
Après le branchement de l'appareil	10
Accessoires	11
Protection contre le démarrage du four	12
Verrouillage des touches	12
« Niveau de cuisson » (fonctions automatique seulement)	13
Messages	13
Refroidissement	14
Raccourcis	14
ON / OFF	15
Modification des réglages	15
Minuterie de cuisine	18
Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes	19
Démarrage rapide	20
Crisp	21
Gril	22
Turbo gril	23
Combo Turbo gril	24
Préchauffage rapide	25
Chaleur pulsée	26
Chaleur pulsée combinée	27
Réchauffage Sensor	28
Décongélation manuelle	29
Décongélation pain	29
Jet Defrost	30
Maintien au chaud	32
Crisp Sensor	33
Vapeur Sensor	34
Recettes	35
Entretien et nettoyage	41
Données pour les essais de performance	42
Spécifications techniques	42
Conseils et recommandations d'utilisation	43
Guide de dépannage	44
Service Après-vente	44
Mise au rebut des appareils électroménagers usagés	44

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps.



Ceci est le symbole de danger concernant la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels. Tous les avertissements 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 précisent le danger potentiel, et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage, et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Veillez observer scrupuleusement les consignes suivantes :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

- Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un Service Après-vente autorisé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé dans le meuble.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises si le four est muni d'une fiche.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
- Cet appareil est conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8

ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil ainsi que les surfaces internes pendant et après son utilisation : risque de brûlures. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes ne soient entièrement refroidies.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les ouvertures d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.

- N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils risqueraient de s'enflammer.
- Ne laissez pas le four sans surveillance, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) lors de la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
- Utilisez uniquement des récipients pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes.
- Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Des liquides chauds pourraient soudainement se renverser.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour la friture, car il est impossible de contrôler la température de l'huile.
- après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.
Assurez-vous que la tétine et le couvercle sont enlevés avant de le réchauffer.
- Si des liquides contenant de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner, rappelez-vous qu'à haute température, l'alcool s'évapore. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs, avec ou sans coquille, car ils risquent d'exploser même après la fin de la cuisson au four à micro-ondes.
- Si des matériaux se trouvent à l'intérieur ou à l'extérieur du

four s'enflamment, ou si vous observez de la fumée, maintenez la porte de l'appareil fermée et éteignez-le. Débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

- Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer.
- 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 dangereuses.
- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans 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 en laboratoire.
- ne démontez aucun panneau. L'état des joints étanches et de l'encadrement de la porte doit être régulièrement contrôlé. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil tant qu'il n'a été réparé par un technicien spécialisé.
- Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux de laisser une personne autre qu'une personne qualifiée effectuer l'entretien ou des réparations qui exigent le démontage de couvercles qui fournissent une protection contre l'énergie des micro-ondes.

Déclaration d'écoconception

- Cet appareil respecte les exigences d'écoconception des réglementations européennes n° 65/2014 et n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️)
- Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une mise au rebut inappropriée du présent appareil.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme correctement.

En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche.

Pour éviter de l'endommager, retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les directives disponibles dans le mode d'emploi.

Avant le branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique correspond à celle de la résidence.

N'enlevez pas les plaques de protection des prises d'entrée du micro-ondes situées sur les côtés de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

Assurez-vous que la cavité du four à micro-ondes est vide avant de l'installer.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Assurez-vous 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 pas cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été échappé ou endommagé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation dans l'eau. Éloignez le câble des surfaces chaudes.

sous peine d'électrocution, d'incendie ou d'autres dangers.

Si le câble d'alimentation électrique est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise électrique près de l'appareil.

Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale.

En vue de la conformité de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.

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 à des personnes ou des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

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

Accessoires

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Assurez-vous que les ustensiles que vous utilisez sont résistants à la chaleur et adaptés pour les fours à micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Cela est particulièrement important avec des accessoires fait de métal ou contenant des pièces de métal.

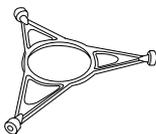
Si un accessoire contenant du métal entre en contact avec l'intérieur du four durant son fonctionnement, des étincelles pourraient se produire et vous pourriez endommager le four.

Assurez-vous toujours que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support de la plaque tournante sous la plaque tournante en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support de la plaque tournante dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez la plaque tournante 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 la plaque tournante en verre sur son support.



PLAQUE DE CUISSON

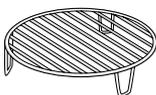
Utilisez la plaque à pâtisserie lors de la cuisson à air pulsé. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille supérieure lorsque vous utilisez la fonction Gril.

Utilisez toujours la grille du bas pour placez des aliments pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments lorsque vous utilisez les fonctions avec Air pulsée.



POIGNÉE POUR LE PLAT À GRILLER

Utilisez la poignée pour le pour le plat à griller fournie pour enlever le plat à griller chaud du four.



PLAT À GRILLER

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



Ne placez aucun ustensile sur le plat à griller car il devient chaud rapidement et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le plat à griller peut être réchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Croustillant pour réchauffer le plat à griller.

CUISEUR VAPEUR

Utilisez le panier vapeur avec la passoire pour cuire des aliments comme le poisson, les légumes, et les pommes de terre.



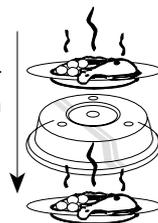
Utilisez le panier vapeur sans la passoire pour les aliments comme le riz, les pâtes, et les haricots blancs.

Placez **toujours** le panier vapeur sur la plaque tournante en verre.

COUVRIR

Le couvercle est utilisé pour couvrir les aliments durant la cuisson et le chauffage dans le four à micro-ondes seulement, et aide à réduire les éclaboussures, conserver l'humidité des aliments, et réduire le temps de cuisson.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage à deux niveaux.



Protection contre le démarrage du four

La fonction de protection contre un démarrage imprévu est activée une minute après que le four se retrouve en mode Veille. La porte doit être ouverte et fermée (p.ex. pour placer des aliments dans le four) pour désactiver le verrouillage.



Verrouillage des touches



1. Appuyez en même temps sur les touches Retour et OK jusqu'à ce que vous entendiez deux bips (3 secondes).

Utilisez cette fonction pour prévenir les enfants d'utiliser le four sans surveillance.



Un message de confirmation s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

Lorsque le verrouillage est activé, les touches et les boutons sont désactivés à l'exception de la touche ARRÊT.

Le verrouillage est désactivé de la même façon qu'il est activé.



« Niveau de cuisson » (fonctions automatique seulement)

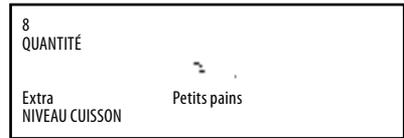
Le « niveau de cuisson » est disponible avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la chance de contrôler le résultat final en utilisant la fonctionnalité « Ajuster le niveau de cuisson ».

Cette fonctionnalité vous permet d'obtenir une température plus élevée ou plus basse comparativement à la température par défaut.

Si vous utilisez une de ces fonctions, le four détermine automatiquement le réglage standard par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Cependant, si les aliments que vous avez réchauffé sont trop chaud pour manger immédiatement, vous pouvez l'ajuster avant d'utiliser la fonction de nouveau.

Cela est accompli en sélectionnant le degré de cuisson avec le bouton « Ajuster » avant d'appuyer sur la touche « Démarrer ».

NIVEAU DE CUISSON	
Niveau	Effet
Élevé	Pour une température maximale
Normal	Valeur standard par défaut
Léger	Pour une température minimale

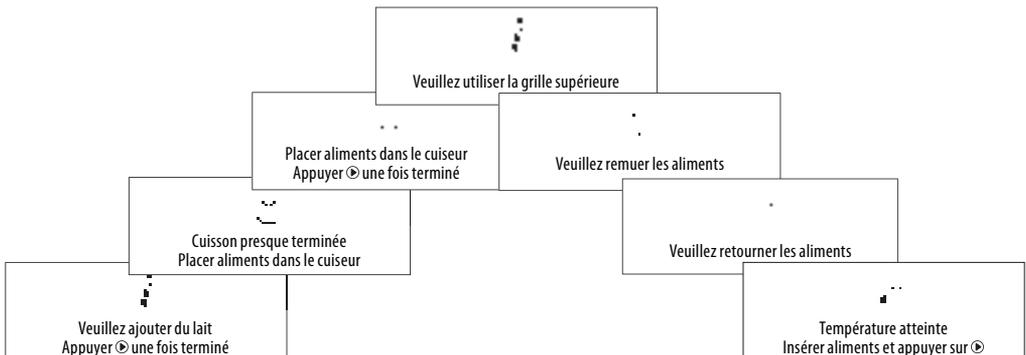


Messages

Lors de l'utilisation de certaines fonctions, le four peut s'arrêter et vous inviter à intervenir ou vous conseiller l'utilisation d'un accessoire.

Si un message apparaît :

- 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 « Démarrage ».



Refroidissement

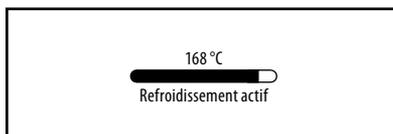
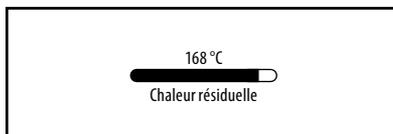
Lorsqu'une fonction est complétée, le four peut débuter une période de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

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'heure est affichée.

Appuyez sur la touche Retour pour afficher temporairement l'horloge pendant le refroidissement.

La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



Raccourcis

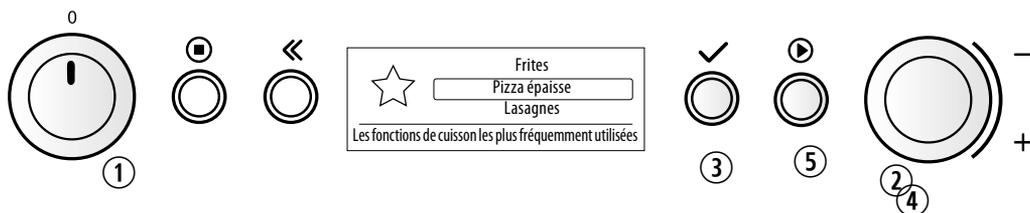
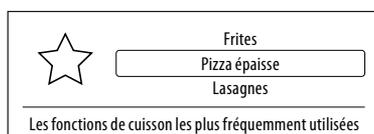
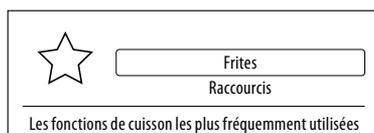
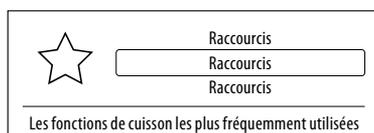
Pour rendre l'utilisation encore plus facile, le four établit automatiquement une liste de vos raccourcis préférés.

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, la liste contient 10 espaces vides identifiés « Raccourcis ».

Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans la liste de raccourcis.

Lorsque vous accédez au menu Raccourci, la fonction que vous avez utilisé le plus souvent sera présélectionnée et identifiée comme Raccourcis n°1.

Remarque : l'ordre des fonctions présentes dans le menu des raccourcis change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.



1. Tournez le bouton Multifonction jusqu'à ce que « Raccourcis » soit affiché.
2. Utilisez le bouton Réglage pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus souvent utilisée est présélectionnée.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton Réglage / Touche OK pour faire les ajustements nécessaires.
5. Appuyez sur la touche Démarrer.

ON / OFF

Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT ou tournez simplement le bouton Multifonction.



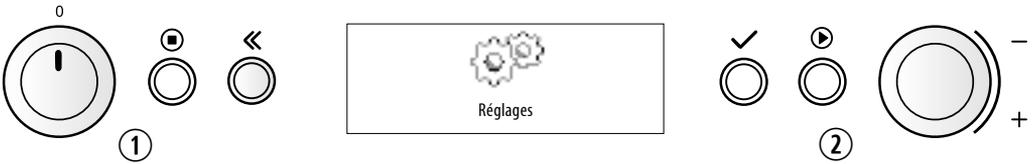
Lorsque l'appareil est allumé, toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

Lorsque l'appareil est éteint. L'horloge est affichée.

Remarque : Le fonctionnement du four peut différer de la description ci-dessus selon que la fonction ÉCO est ALLUMÉE ou ÉTEINTE (pour plus d'informations, voir ÉCO).

Les conseils donnés dans ce manuel sont basés sur le principe que le four est ALLUMÉ.

Modification des réglages



1. Tournez le bouton Multifonction jusqu'à ce que « Réglages » soit affiché.

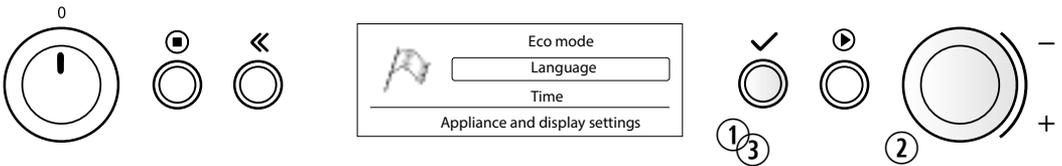
2. Tournez le bouton Réglage pour choisir l'un des paramètres à régler.

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous devez régler la langue et l'horloge.

Après une panne de courant, l'horloge clignote et doit être réglée de nouveau.

Le four est doté d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.

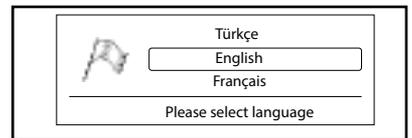
Langue



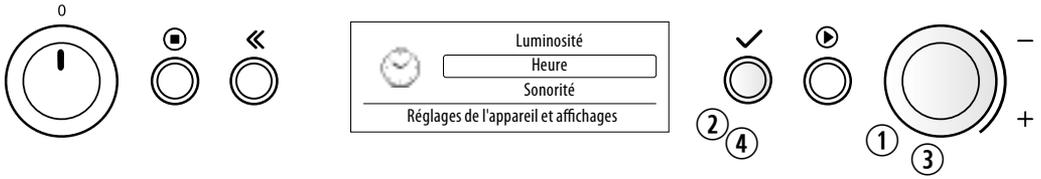
1. Appuyez sur la touche OK

2. Tournez le bouton Réglage pour choisir l'une des langues disponibles.

3. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer la modification.

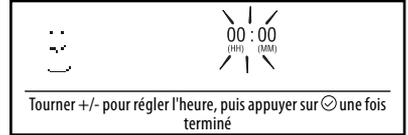


Réglage de l'horloge

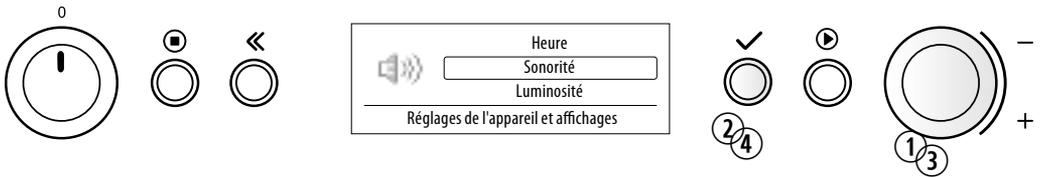


1. Tournez le bouton **Réglage** pour afficher « Heure ».
2. Appuyez sur la touche **OK**. (Les chiffres clignotent).
3. Tournez le bouton **Réglage** pour régler l'horloge.
4. Appuyez de nouveau sur la touche **OK** pour confirmer la modification.

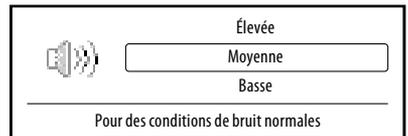
L'horloge est réglée et fonctionne.



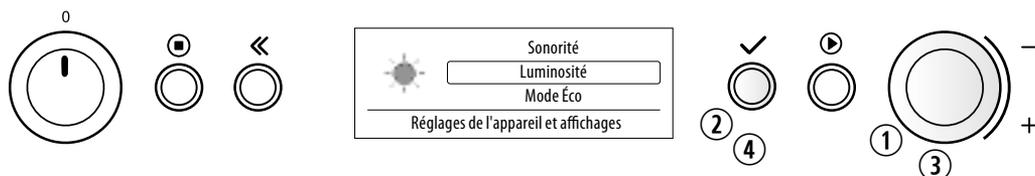
Réglage du son



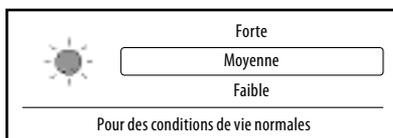
1. Tournez le bouton **Réglage** pour afficher « Sonorité ».
2. Appuyez sur la touche **OK**.
3. Tournez le bouton **Réglage** pour régler le volume à élevé, moyen, bas, ou désactivé.
4. Appuyez de nouveau sur la touche **OK** pour confirmer la modification.



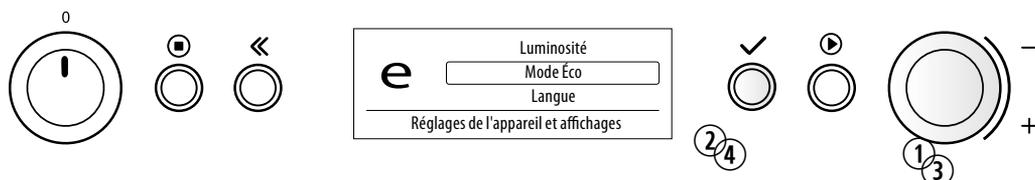
Luminosité



1. **Tournez le bouton Réglage** jusqu'à ce que « Luminosité » soit affiché.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton Réglage** pour régler votre niveau de luminosité préféré.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.



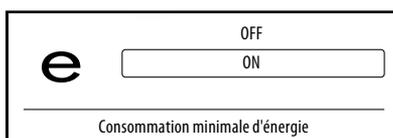
Éco



1. **Tournez le bouton Réglage** pour afficher « mode Éco ».
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton Réglage** pour ACTIVER ou DÉACTIVER la fonction ÉCO.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.

Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps pour économiser l'énergie. Elle est automatiquement rétablie lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

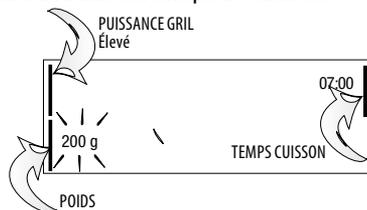
Lorsqu'ÉTEINT, l'écran ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



En cours de cuisson

 **Lorsque la cuisson a démarré :**
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par incréments de 30 secondes en appuyant sur la touche Démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également tourner le bouton Réglage pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

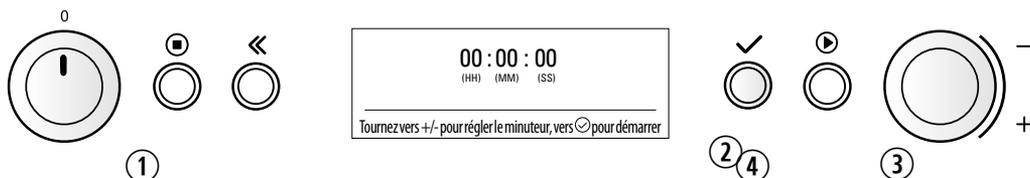
En tournant le bouton Réglage, vous pouvez faire défiler les paramètres et sélectionner celui que vous désirez modifier.



✓ **Appuyez sur la touche OK** pour sélectionner le paramètre à l'écran et le modifier (il clignote). Tournez le bouton Réglage pour modifier vos réglages.
 **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement appliqué.

⏪ **Appuyez sur la touche Retour** pour revenir au dernier paramètre modifié.


Minuterie de cuisine



1. Éteignez le four en tournant le bouton Multifonction à zéro ou en appuyant sur la touche MARCHÉ/ARRÊT.

2. Appuyez sur la touche OK.

3. Tournez le bouton Réglage pour spécifier la durée de cuisson.

4. Appuyez sur la touche OK pour lancer le compte à rebours de la minuterie.

Utilisez cette fonction lorsque vous avez besoin de la minuterie de cuisine pour calculer le temps de cuisson exact, comme pour la cuisson des œufs, ou la fermentation de la pâte avant la cuisson, etc.

Cette fonction n'est disponible que si le four est éteint ou en mode veille.



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

 **Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT** avant la fin de la minuterie la désactive.


Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes

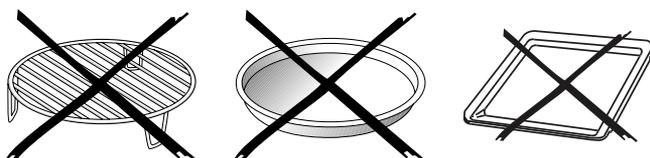


1. Tournez le bouton multifonctions pour afficher « Micro-ondes ».
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes.
5. Appuyez sur la touche Démarrer.

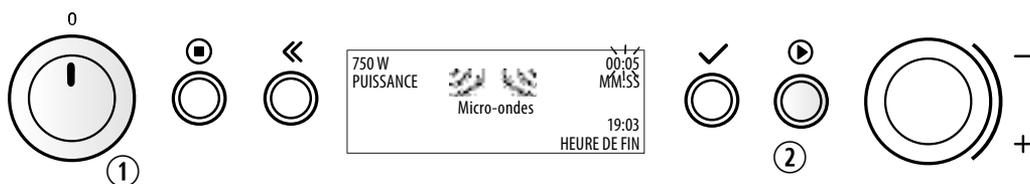
Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou pour réchauffer des aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre, et la viande.

Niveau de puissance

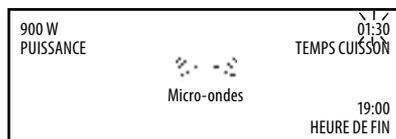
FOUR À MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation suggérée :
900 W	Réchauffer les boissons , l'eau, la soupe, le café, le thé, et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson des légumes , viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson .
500 W	Cuisson de plats plus délicats , p. ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que la fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts , ramollissement du beurre ou du chocolat.
160 W	Décongélation . Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	Ramollissement de la crème glacée
0 W	Lorsque vous utilisez la minuterie seulement.



Démarrage rapide

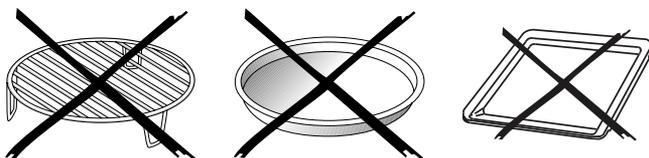


1. **Tournez le bouton multifonctions** pour afficher « Micro-ondes ».
2. **Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT.**
3. **Appuyez sur la touche Démarrer pour démarrer automatiquement** le four au niveau de puissance maximale pour 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

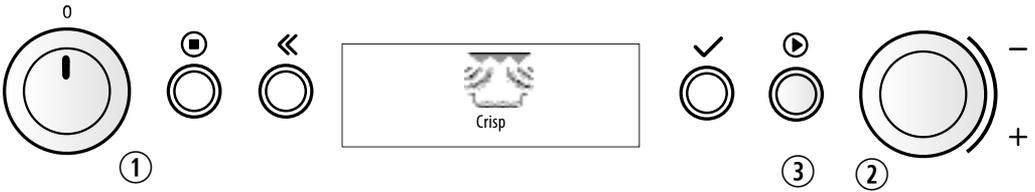


Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, comme les bouillons, le café ou le thé.

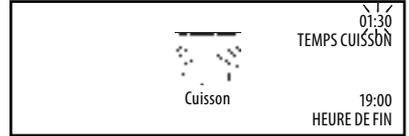
Cette fonction est uniquement disponible lorsque le four est éteint ou en mode veille, avec le bouton multifonctions à la position « Micro-ondes ».



Crisp

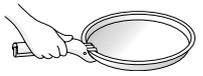


1. Tournez le bouton multifonctions pour afficher « Crisp ».
2. Tournez le bouton Réglage pour sélectionner le temps de cuisson
3. Appuyez sur la touche Démarrer.

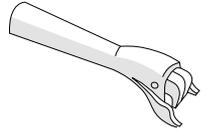


Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs et du bacon, saucisses, hamburgers, etc.

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer la plaque à griller. Le plat à griller atteint ainsi très rapidement la température requise pour dorer vos plats et les rendre croustillants.



Assurez-vous que la plaque à griller est bien placée au centre de la plaque tournante en verre.

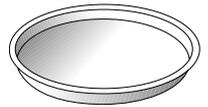


Le four et la plaque Crisp deviennent très chauds avec cette fonction.

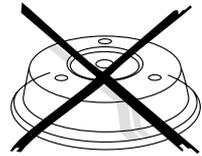
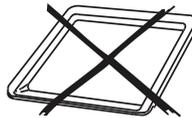
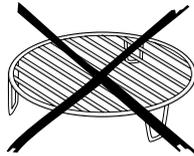
Ne posez pas la plaque Crisp chaude sur une surface non résistante à la chaleur.

Assurez-vous de ne pas toucher l'élément du gril.

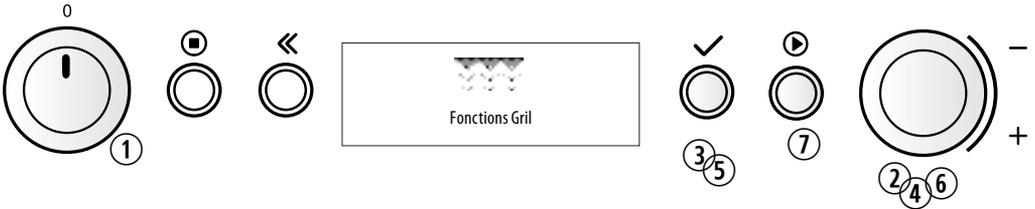
Utilisez des gants de cuisine ou la poignée du plat à griller fournie pour sortir la plaque à griller chaude.



Utilisez uniquement la plaque à griller fournie avec cette fonction. Les autres plaques à griller disponibles sur le marché ne permettent pas d'obtenir de résultats comparables.



Gril



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher la « Fonctions Gril ».
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher « Gril ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du Gril.
7. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour rapidement dorer les aliments pour une belle apparence.

Pour les aliments tels que les croque-monsieur, les biftecks ou les saucisses, placez les aliments sur la grille.

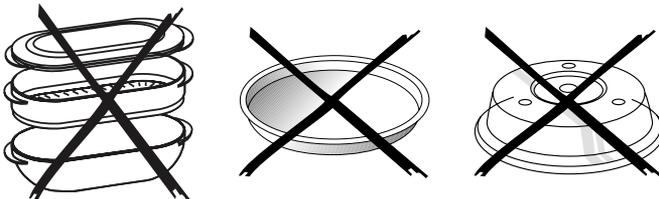
Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four.

N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller. car ils auront tendance à fondre. Les ustensiles en bois ou en papier doivent également être évités.

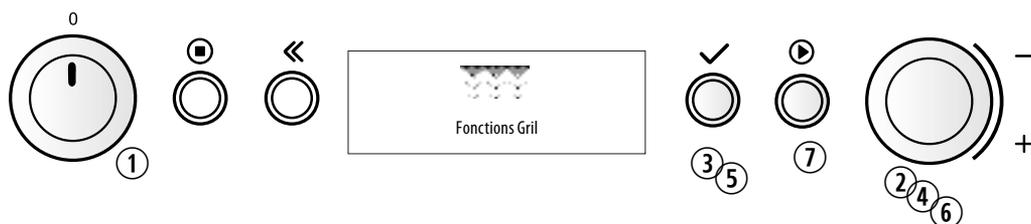
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Préchauffez le gril de 3 à 5 minutes à puissance de gril « maximum ».

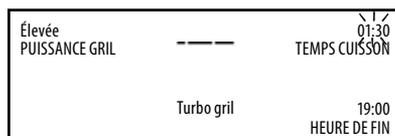
GRIL	
Utilisation suggérée :	Puissance
Croque-monsieur au fromage, darnes, et hamburgers	Élevée
Saucisses et brochettes	Moyenne
Léger brunissage de la surface des aliments	Basse



Turbo grill



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Fonctions Gril ».
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher « Turbo Gril ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du Gril.
7. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour cuire des filets de poulet, des fruits et des légumes gratinés.

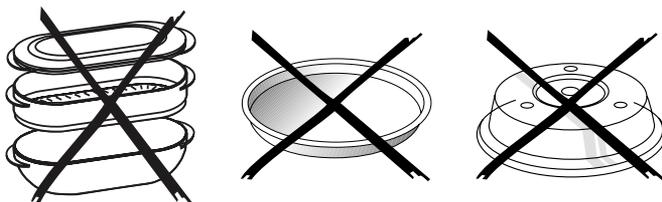
Placez les aliments sur la grille métallique.

Avant d'utiliser le grill, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four.

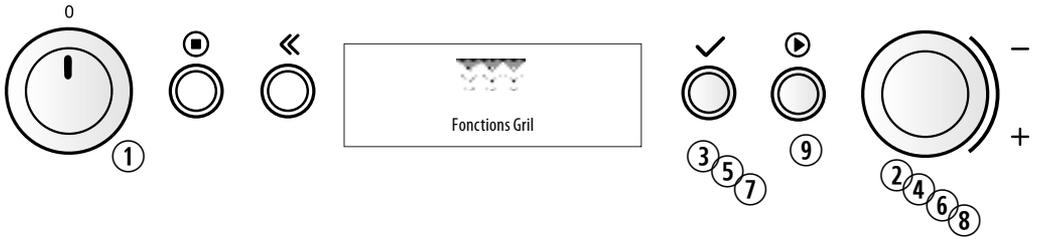
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

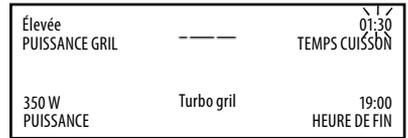
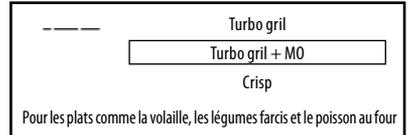
TURBO GRIL	
Utilisation suggérée :	Puissance
Filets de poulet , gratin de pommes de terre en purées.	Élevée
Gratin de tomates	Moyenne
Gratin de fruits , dorer la surface des aliments	Basse



Combo Turbo grill



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Fonctions Gril ».
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher « Turbo Gril + MO ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du Gril.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes.
9. Appuyez sur la touche Démarrer.



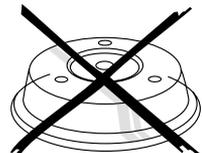
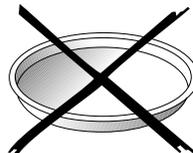
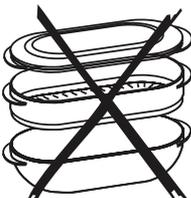
Utilisez cette fonction pour cuire des aliments comme les légumes farcis et les morceaux de poulet.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

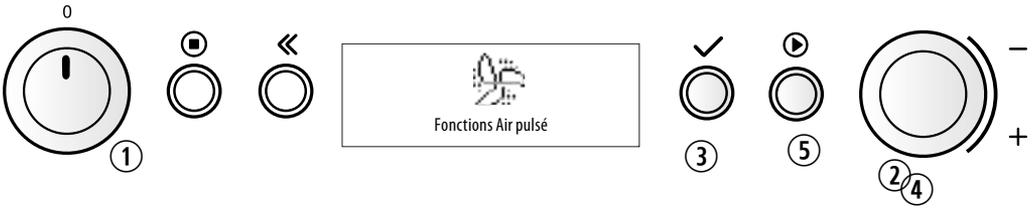
La puissance maximum du four à micro-ondes en utilisant le Turbo grill. Combo est limité à un niveau prédéfini en usine.

Placez les aliments sur la grille ou sur la plaque tournante en verre.

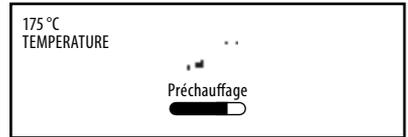
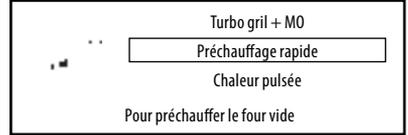
TURBO GRIL COMBINÉ		
Utilisation suggérée :	Puissance grill	Puissance du four à micro-ondes
Moitié de poulet	Moyenne	350 - 500 W
Légumes farcis	Moyenne	500 - 650 W
Cuisses de poulet	Élevée	350 - 500 W
Pommes au four	Moyenne	160 - 350 W
Poisson au four	Élevée	160 - 350 W



Préchauffage rapide



1. **Tournez le bouton multifonction** pour afficher la fonction Air pulsée.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour afficher « Préchauffage rapide ».
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
5. **Appuyez sur la touche Démarrer.**

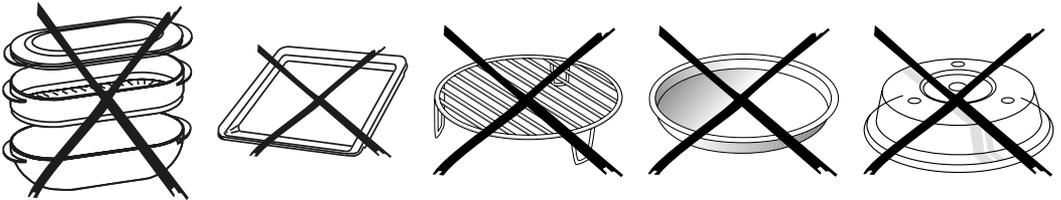


Utilisez cette fonction pour préchauffer le four vide.

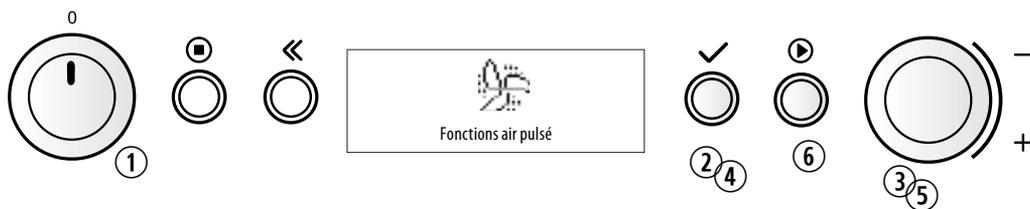
Toujours préchauffer le four lorsqu'il est vide, comme vous feriez avec un four conventionnel avant la cuisson.

Ne placez pas de nourriture dans le four avant ou pendant préchauffage du four. La chaleur intense produite risquerait de les brûler. Une fois le processus de chauffage démarré, la température peut être ajustée en utilisant les touches Haut/Bas.

Lorsque la température réglée est atteinte, le four maintient la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Durant cette période, il attend que vous introduisiez les aliments et choisissiez une fonction d'Air pulsée pour lancer la cuisson.



Chaleur pulsée



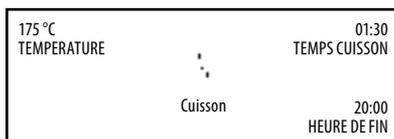
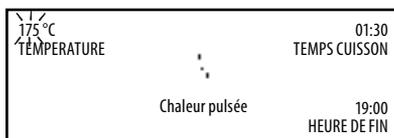
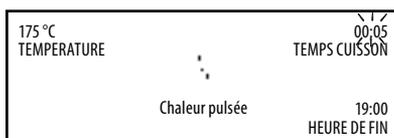
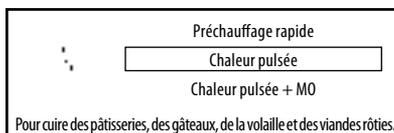
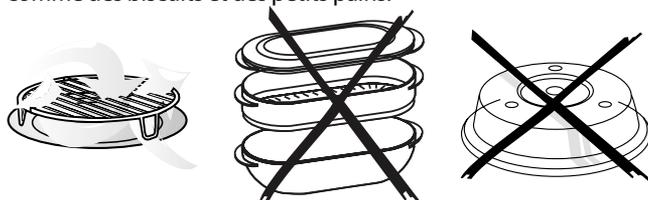
1. Tournez le bouton multifonction pour afficher les Fonctions air pulsé.
2. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
5. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche Démarrer.

Utilisez cette fonction pour cuire les meringues, pâtisseries, gâteaux éponges, soufflés, volailles, et rôtis.

En cours de cuisson, le temps de cuisson peut facilement être modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Retour pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température.

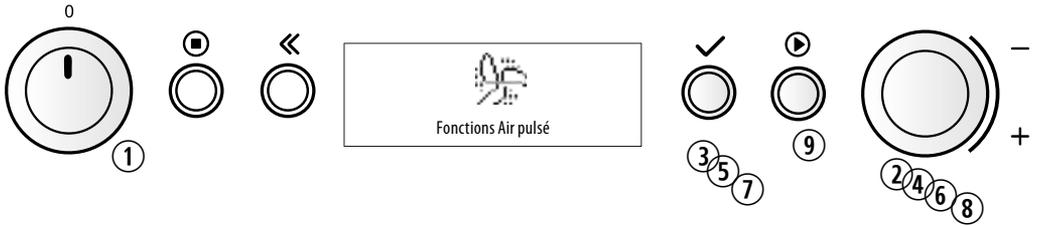
Placez toujours les aliments sur la grille pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.

Utilisez la plaque de cuisson pour cuire de petits aliments comme des biscuits et des petits pains.



ALIMENTS	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
Rosbif 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 (1,0 - 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
Cookies	Plaque de cuisson	170 - 180 °C, four préchauffé	10 - 12 min
Pain (Miche)	Plat au four sur grille métallique	180 - 200 °C, four préchauffé	30 - 35 min
Petits pains	Plaque de cuisson	210 - 220 °C, four préchauffé	10 - 12 min
Meringues	Plaque de cuisson	100 - 120 °C, four préchauffé	40 - 50 min

Chaleur pulsée combinée



1. Tournez le bouton multifonction pour afficher les fonctions Air pulsé.

2. Tournez le bouton de réglage pour afficher la fonction Combo Air pulsé.

3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.

4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.

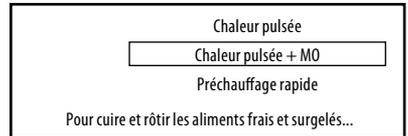
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.

6. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.

7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.

8. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes.

9. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volaille, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux éponges, pâtisseries, poisson et puddings.

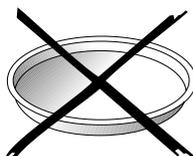
En cours de cuisson, le temps de cuisson peut facilement être modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Retour pour revenir au point où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température.

Placez toujours les aliments sur la grille du bas pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.

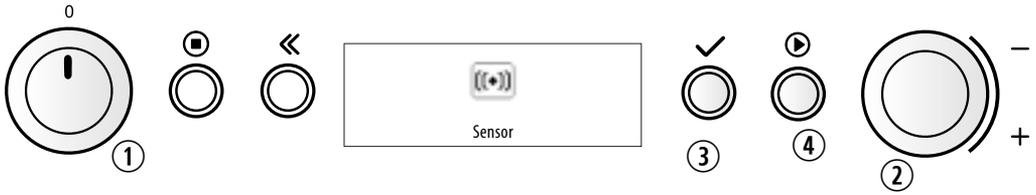
La puissance maximale du four à micro-onde, lors de l'utilisation de la fonction Combo Air pulsée, est limitée à un niveau prédéfini en usine.



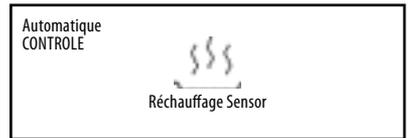
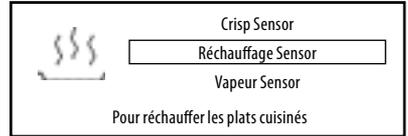
CHALEUR PULSÉ COMBINÉE	
Puissance	Utilisation suggérée :
350 W	Cuisson de volaille, poisson, et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pains et de gâteaux
0 W	Brunissage uniquement pendant la cuisson



Réchauffage Sensor



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Sensor ».
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher « Réchauffage Sensor ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats préparés qui sont congelés, froids, ou à la température de la pièce.

Placez la nourriture dans un plat ou une assiette résistant à la chaleur et allant au four à micro-ondes.

Le programme ne doit pas être interrompu.

Le poids net doit être entre 250 et 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. À défaut, considérez l'utilisation de la fonction manuelle pour obtenir le meilleur résultat.

Assurez-vous que le four est à la température de la pièce avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.

Lorsque vous conservez des reste au réfrigérateur ou que vous préparez un plat à réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses vers l'extérieur du plateau et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les.

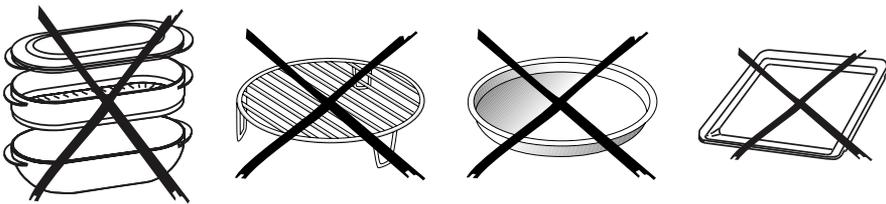
Les tranches plus épaisses (p. ex. pain de viande) et les saucisses doivent être placées près une de l'autre.

Un temps de repos de 1 à 2 minutes améliore le résultat, notamment pour les aliments surgelés.

Couvrez toujours les aliments lorsque vous utilisez cette fonction.

Si la nourriture est emballée de façon à être déjà couverte, percez l'emballage 2 ou 3 fois pour permettre à l'excédent de pression de s'échapper lorsque vous la réchauffez.

Les pellicules autocollantes devraient être percées ou piquées à l'aide d'une fourchette pour relâcher la pression et prévenir une explosion suite à l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.



Décongélation manuelle

Suivez la procédure pour la « Cuisson et le réchauffage avec le four à micro-ondes » et sélectionnez le niveau de puissance 160 W lors de la décongélation manuelle.

Examinez les aliments régulièrement. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés dans des sachets en plastique, pellicules plastiques, ou des emballages en carton, peuvent être placés directement dans le four pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (p. ex. des fermetures métalliques).

La forme de l'emballage affecte le temps de décongélation. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

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

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à réchauffer (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

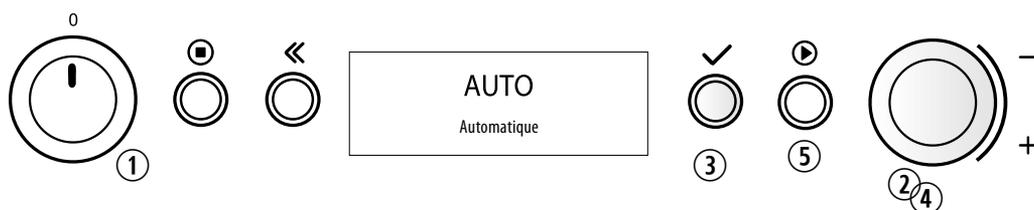
Retournez les gros morceaux à mi-chemin du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à la viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

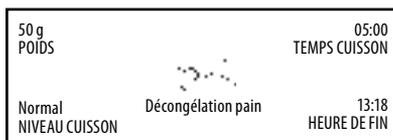
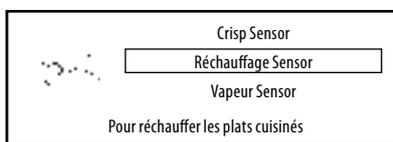
Lorsque vous décongelez des aliments, il est conseillé de ne pas les décongeler complètement et de laisser le processus se terminer avec un temps de repos.

Un temps de repos après la décongélation améliore toujours le résultat en permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Décongélation pain



1. **Tournez le bouton Multifonction** pour afficher « Automatique ».
2. **Tournez le bouton de réglage** pour afficher « Décongélation pain ».
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le poids.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
Placez les aliments sur le plat à griller et fermez la porte.
6. **Appuyez sur la touche Démarrer.**



Cette fonction permet de décongeler et de réchauffer rapidement des petits pains, des baguettes, et des croissants. Le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

Assurez-vous que la plaque à griller est bien placée au centre de la plaque tournante en verre.

Le four et la plaque Crisp deviennent très chauds avec cette fonction.

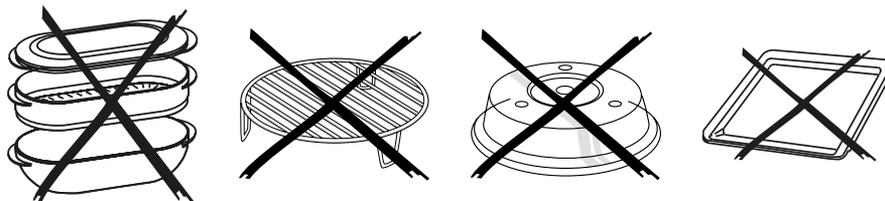
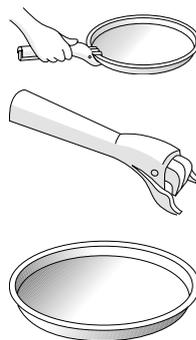
Ne posez pas la plaque Crisp chaude sur une surface non résistante à la chaleur.

Assurez-vous de ne pas toucher l'élément du gril.

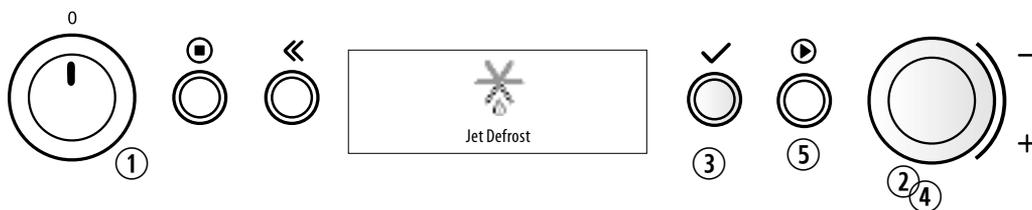
Utilisez des gants de cuisine ou la poignée du plat à griller fournie pour sortir la plaque à griller chaude.

Utilisez uniquement la plaque à griller fournie avec cette fonction.

Les autres plaques à griller disponibles sur le marché ne permettent pas d'obtenir de résultats comparables.



Jet Defrost



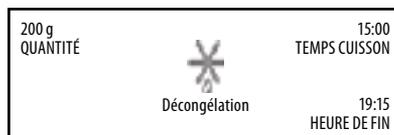
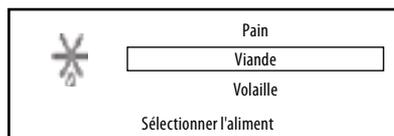
1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Jet Defrost ».

2. Tournez le bouton Réglage pour sélectionner l'aliment.

3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.

4. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids.

5. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, et le pain.

La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net se situe entre 100 g et 3,0 kg.

Placez toujours les aliments sur la plaque tournante en verre.

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 : Suivez la procédure pour la « Cuisson et le réchauffage avec le four à micro-ondes » et sélectionnez le niveau de puissance 160 W lors de la décongélation.



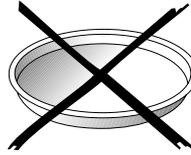
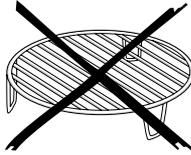
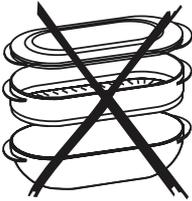
ALIMENTS SURGELÉS :

Si la température des aliments est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.

Si la température des aliments est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

ALIMENTS		CONSEILS
*** 	Viande (100 g - 2,0 kg)	Viande mince , côtelettes, biftecks ou rôtis.
*** 	Volaille (100 g - 3,0 Kg)	Poulet entier , filets ou morceaux.
*** 	Poisson (100 g - 2,0 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets.
*** 	Légumes (100 g - 2,0 kg)	Macédoine de légumes , petits pois, brocolis, etc.
*** 	Pain (100 g - 2,0 kg)	Pain , petits pains longs ou ronds.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids recommandé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage au four à micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.



Maintien au chaud



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Maintien au chaud ».
2. Tournez le bouton Réglage pour régler l'horloge.
3. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour maintenir les mets que vous venez de cuire à la température de service. Excellents pour les viandes, les fritures et les tartes.

La fonction de maintien au chaud 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 Démarrage.

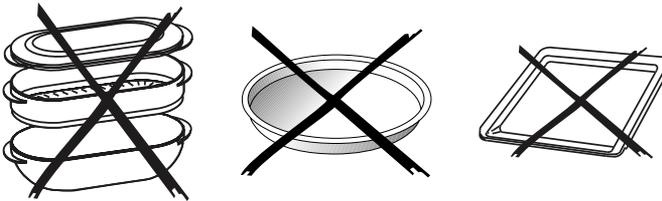
La durée maximale est de 90 minutes.

Si le four est chaud après la cuisson, laissez-le refroidir avant d'utiliser cette fonction pour éviter de trop cuire vos plats.

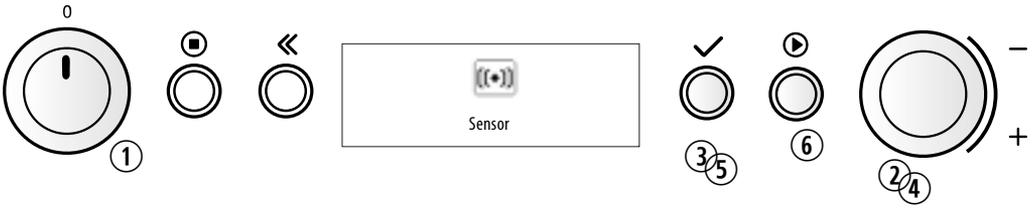
Placez toujours les aliments sur la grille du bas pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.



Pause



Crisp Sensor



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Sensor ».
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher « Crisp Sensor ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton Réglage pour sélectionner l'aliment.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

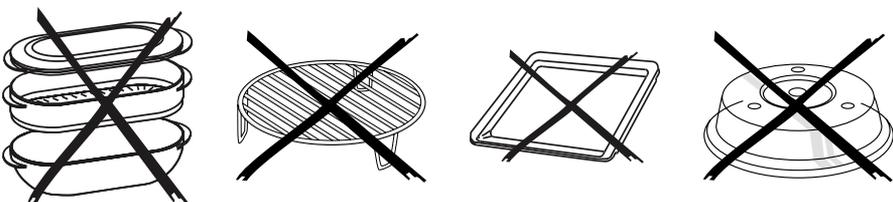
La fonction Rôtissage auto est utilisée seulement pour les plats préparés congelés.

Utilisez uniquement la plaque à griller fournie avec cette fonction. Les autres plaques à griller disponibles sur le marché ne permettent pas d'obtenir de résultats comparables.

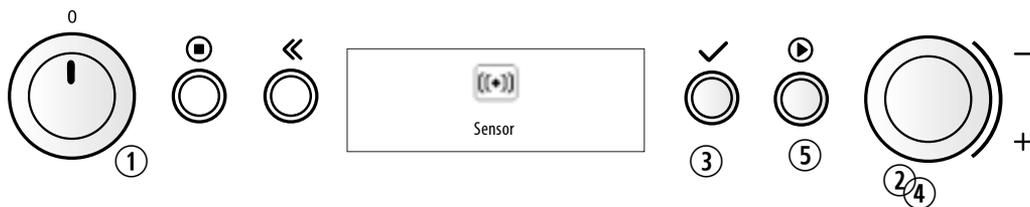
Ne placez jamais de récipients ou d'emballages sur la plaque à griller!

Placez uniquement les aliments sur la plaque à griller.

ALIMENTS		CONSEILS
*** 	Frites (300 g – 600 g)	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat à griller. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
*** 	Pizza, croûte mince (250 g – 500 g)	Pour les pizzas à croûte mince.
*** 	Pizza épaisse (300 g – 800 g)	Pour les pizzas à croûte épaisse.
*** 	Pilons de poulet (300 g – 600 g)	Pour les pépites de poulet , huilez le plat à griller et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur léger
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, procédez comme indiqué au paragraphe Fonction Crisp manuelle.		



Vapeur Sensor



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Sensor ».
2. Tournez le bouton de réglage pour afficher « Vapeur Sensor ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Démarrer.

Utilisez cette fonction pour les aliments comme les légumes, le poisson, le riz, et les pâtes.

Cette fonction comporte 2 étapes.

La première porte rapidement les aliments à température d'ébullition.

La deuxième étape ajuste automatiquement la température de mijotage pour éviter une ébullition trop forte.

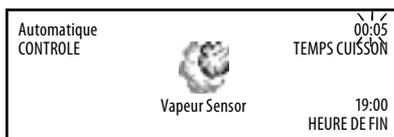
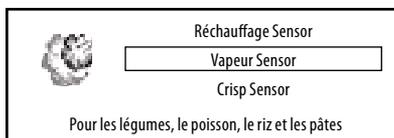
Le panier vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement!

Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction.

Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Toujours placer le panier vapeur sur la plaque tournante en verre.



COUVRIR

Couvrez toujours les aliments avec un couvercle. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés au four à micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne disposez pas d'un couvercle pour le récipient, vous pouvez utiliser une assiette.

Placez le dessous de l'assiette vers l'intérieur du récipient.

N'utilisez pas de pellicule autocollante de papier aluminium pour couvrir les aliments.

RÉCIPIENTS

Ne remplissez pas les récipients plus de la moitié. Si vous souhaitez faire bouillir de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli plus de la moitié. Vous éviterez ainsi tout risque de débordement.

CUISSON DE LÉGUMES

Placez les légumes dans la passoire. Versez 100 ml d'eau sur le fond. Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

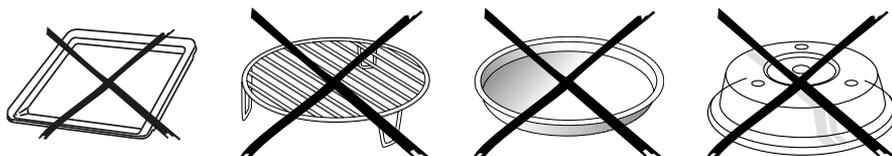
Les légumes plus tendres, comme le brocoli et le poireau, demandent entre 2 et 3 minutes de cuisson.

Les légumes plus fermes comme les carottes et les pommes de terre, cuisent en 4 ou 5 minutes.

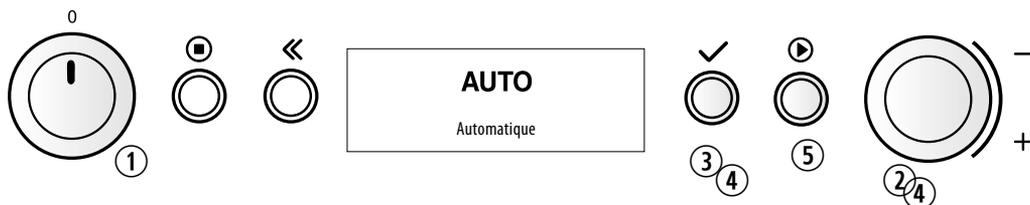
CUISSON DU RIZ

Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau, et de riz.

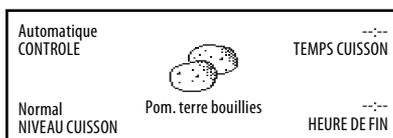
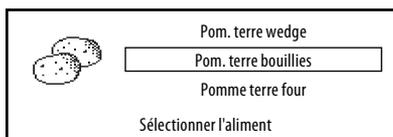
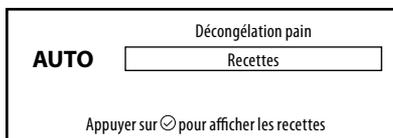
Placez les ingrédients dans le fond du récipient, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.



Recettes



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Recettes ».
2. Tournez le bouton Réglage pour sélectionner une des recettes.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez le bouton OK / réglage pour naviguer et sélectionner les réglages nécessaires.
5. Appuyez sur la touche Démarrer.



Utilisez cette fonction pour trouver rapidement votre recette préférée.

	ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 POMMES DE TERRE	Bouilli	300 g - 1 kg	Fond + couvercle cuit-vapeur	Placez au fond du panier vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Au four	200 g - 1 kg	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la plaque tournante	Lavez et piquez. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite.
	Gratin	4 à 10 portions	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la grille inférieure	Tranchez les pommes de terre et alternez les rondelles avec l'oignon. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.
	Frites surgelées	300 g - 600 g	Plat Crisp	Saupoudrez de sel.
	En quartiers	300 g - 800 g		Pelez et coupez en quartiers. Assaisonnez et graissez légèrement le plat à griller et aspergez le dessus d'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite.
Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »				

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VIANDES	Rôti	Bœuf	800 g – 1,5 kg	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la grille inférieure	Assaisonnez le rôti et placez dans le four dès qu'il est chaud
		Porc	800 g – 1,5 kg		Assaisonnez le rôti et placez dans le four froid
		Agneau	1 kg, 1,5		Assaisonnez le rôti et placez dans le four dès qu'il est chaud
		Veau	800 g – 1,5 kg		
	Côtes		700 g - 1,2 kg	Saucisse à rotir	Assaisonnez et placez dans le plat à griller.
	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		
	Saucisse à rotir		200 g – 800 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat à griller. Enfourez et retournez les aliments dès que 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.
	(Surgelés)	Hamburgers	100 g – 500 g	Plat à griller	Graissez légèrement le plat à griller. Ajoutez la viande dès que le plat à griller est chaud. Tournez les aliments dès que le four vous y invite.
Bacon		50 g – 150 g	Ajoutez les aliment dès que le plat à griller est chaud et retournez-les dès que le four vous y invite.		
Pain de viande		4 à 8 portions	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la plaque tournante	Préparez votre recette de pain de viande favorite et moulez-le en un pain.	
Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »					

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VOLAILLE	Poulet	Rôti	800 g – 1,5 kg	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la grille inférieure	Assaisonnez et placez-le dans le four froid.
		Filets (vapeur)	300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Assaisonnez et placez-le dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		Filets (à frire)	300 g – 1 kg	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat à griller. Assaisonnez et ajoutez les filets sur le plat à griller lorsqu'il est chaud. Tournez les aliments dès que le four vous y invite.
		En morceaux	500 g – 1,2 kg		Assaisonnez les morceaux et placez-les sur le plat à griller avec la peau vers le haut.
Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »					

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 POISSON	Poissons entiers	Au four	600 g – 1,2 kg	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la grille inférieure	Assaisonnez et badigeonnez le dessus de beurre.
		Bouilli	600 g – 1,2 kg	Plat allant au four à micro-ondes avec couvercle, ou utilisez une pellicule autocollante comme couvercle	Assaisonnez et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Recouvrez pendant la cuisson.
	Filets (vapeur)		300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Assaisonnez et placez-le dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Côtelettes	À frire	300 g - 800 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat à griller. Assaisonnez et placez les aliments sur le plat à griller lorsqu'il est chaud. Tournez les aliments dès que le four vous y invite.
		Vapeur	300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Assaisonnez et placez-le dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	(Surgelés)	Gratin	600 g – 1,2 kg	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la plaque tournante	
		Filets panés	200 g – 600 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat à griller. Placez les aliments lorsque le plat à griller est chaud. Tournez les aliments dès que le four vous y invite.
Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »					

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 LÉGUMES	Surgelés	Légumes	300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Placez dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Carottes		200 g – 500 g		
	(Haricots verts)	Haricots	200 g – 500 g	Fond + couvercle cuit-vapeur	Placez au fond du panier vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Broccoli		200 g – 500 g	Cuiseur vapeur	Placez dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Choux-fleur		200 g – 500 g		
	(Surgelés)	Gratin	400 g – 800 g	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la plaque tournante	

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 LÉGUMES	Poivre	Vapeur	200 g – 500 g	Cuiseur vapeur	Placez dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		À frire	200 g – 500 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat à griller. Ajoutez les aliments coupés en morceau lorsque le plat à griller est chaud. Assaisonnez et aspergez d'huile. Mélangez les aliments lorsque le four vous y invite.
	Aubergine		300 g - 800 g		
	Courge	Vapeur	200 g – 500 g	Cuiseur vapeur	Placez dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Épis de maïs		300 g – 1 kg		
	Tomates		300 g - 800 g	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la grille inférieure	Coupez en deux , assaisonnez, et saupoudrez le dessus de fromage.

Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »

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 fond du panier 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 au four et au four micro-ondes sur la grille inférieure	Préparez votre recette préférée, ou suivez la recette sur l'emballage.
		Surgelés	500 g – 1,2 kg	Plat allant au four et au four micro-ondes sur la plaque tournante	
 RIZ	Bouilli	Riz	100 ml – 400 ml	Cuit-vapeur avec couvercle	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond et couvrez.
	Bouillie	Riz	2 à 4 portions		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.
			Avoines	1 à 2 portions	Assiette spéciale micro-ondes sans couvercle

Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PIZZA/ QUICHE	Pizza	Maison	2 à 6 portions	Plaque de cuisson	Préparez votre recette préférée et placez-la sur la plaque de cuisson. Mettez au four à la fin du préchauffage.
		Fine (surgelée)	250 g – 500 g		Plat Crisp
		Épaisse (surgelée)	300 g - 800 g	Ajoutez la pizza lorsque le plat à griller est chaud.	
		Réfrigérée	200 g – 500 g	Préparez la pâte (250 g de farine, 150 g de beurre + 2½ cuillères à soupe d'eau) et étendez la pâte sur le plat à griller. Piquez la pâte avec une fourchette. Précuire la pâtisserie. Dès que le four vous invite à garnir la pâte, ajoutez 200 g de jambon, 175 g de fromage, et versez par-dessus un mélange composé de 3 œufs et de 300 ml de crème. Mettez au four et continuez la cuisson.	
	(Surgelés)	200 g – 800 g	Retirez l'emballage.		
Quiche	Lorraine	1 fournée			

Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PAIN/ GÂTEAUX	Pain (Miche)	1 – 2 morceaux	Plaque de cuisson	Préparez la pâte selon votre recette préférée pour un 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.
		Précuit			Retirez de l'emballage. Placez-les dans le four préchauffé.
		Prêts à cuire	Formez en un ou plusieurs petits pains et placez-le(s) sur le plat à griller graissé.		
	Scones		Plat Crisp		
	Gâteau de Savoie		Plat à gâteau allant au four micro-ondes et au four sur la grille inférieure	Préparez votre recette de façon à obtenir un poids maximum de 700 à 800 g. Placez le gâteau dans le four chaud.	
	Muffins		Plaque de cuisson	Préparez une pâte pour 16 à 18 morceaux et remplissez des moules en papier. Ajoutez les aliments lorsque le four est chaud.	
Cookies		Placez la pâte sur du papier sulfurisé et enfournez dès que le four est chaud.			
Meringues		Préparez la meringue avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre, et 100 g de noix de coco déshydratée. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez de 20 à 24 biscuits et placez-les sur une plaque de cuisson graissée ou un papier de sulfurisé. Ajoutez les aliments lorsque le four est chaud.			

Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 EN-CAS	Popcorn		90 g – 100 g	Placez le sachet sur la plaque tournante. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	
	Cacahuètes grillées		50 g – 200 g	Plat Crisp Ajoutez les noix dès que le plat à griller est chaud. Mélangez lorsque le four vous y invite. Ajoutez les noix dès que le plat à griller est chaud. Tournez les aliments lorsque le four vous y invite.	
	Poulet	Pilons de poulet	300 g – 600 g		
		Noix (surgelées)	250 g – 600 g		
 DESSERT	Tarte aux fruits	Maison	1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre, et 1 œuf (ou utilisez une pâte déjà prête). Étendez la pâte sur le plat à griller et remplissez avec 700 – 800 g de tranches de pomme mélangées avec du sucre et de la cannelle. Retirez l'emballage.	
		Surgelés	300 g - 800 g		
	Pommes au four		4 – 8 morceaux	Plat pour four et four à micro-ondes sur la plateau tournante	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	Cuiseur vapeur	Placez dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	Soufflés		2 – 6 portions	Plat allant au four sur grille inférieure	Préparez le soufflé en ajoutant du citron, du chocolat, ou des fruits, et versez le mélange dans un plat à haut bord allant au four. Enfournez dès que le four vous y invite.
Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau, et si le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, suivez la procédure pour « Cuire et réchauffer aux micro-ondes »					

Entretien et nettoyage

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Ne pas maintenir le four en bonne condition peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations dangereuses.

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, des nettoyeurs abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons rugueux etc., qui peuvent abîmer le panneau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four..

Utilisez une éponge avec un détergent doux ou un essuie-tout avec un nettoyeur pour vitres.

Vaporisez le nettoyeur pour vitres sur un essuie-tout.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

Enlevez régulièrement, la plaque tournante et le support pour nettoyer la base du four à micro-ondes, surtout si des liquides ou de la nourriture ont été renversés.

Ce four est conçu pour fonctionner avec la plaque tournante en place.

Ne mettez pas le four en marche si la plaque tournante a été enlevée pour être nettoyée.

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.

Ne laissez pas la graisse ou les particules d'aliments s'accumuler autour de la porte.

Pour les saletés tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur va ramollir les saletés.

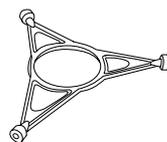
N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four à micro-ondes.

Ajouter un peu de jus de citron dans une tasse d'eau, et la placer ensuite sur la plaque tournante et la faire bouillir quelques minutes, peut éliminer les odeurs à l'intérieur du four.

Comme la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures, l'élément du gril n'a pas besoin d'être nettoyé. Cependant, le plafond du four doit être nettoyé régulièrement. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Au cas où la fonction gril ne serait pas utilisée régulièrement, il est impératif de l'activer au moins 10 minutes par mois.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

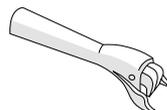
Support du plateau tournant



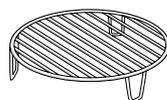
Plateau tournant en verre



Poignée Crisp



Grille métallique



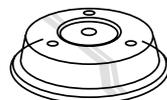
Cuiseur vapeur



Plaque de cuisson



Couvrir



NETTOYAGE SOIGNÉ :

Le plat à griller doit être nettoyé avec de l'eau et un 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 à griller avant de le nettoyer.

Le plat à griller ne doit jamais être plongé dans l'eau, ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal. Vous risqueriez d'égratigner la surface.

Données pour les essais de performance

SELON LA NORME CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative aux essais comparatifs sur les performances de chauffage effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 – 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ 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	Air pulsée 190°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 – 30 min	Air pulsée 175°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 – 32 min	Air 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 aux essais comparatifs sur les performances de chauffage 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 de cuisson
8.4.2	18 – 20 min	170 °C	Oui	Plaque de cuisson
8.5.1	33 – 35 min	160 °C	Non	Grille
8.5.2	65 – 70 min	160 – 170 °C	Oui	Grille

Spécifications techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A
Puissance MW	900 W
Gril	1600 W
Chaleur pulsée	1200 W
Dimensions extérieures (H x L x P)	455 x 595 x 560
Dimensions intérieures (H x L x P)	210 x 450 x 420

Conseils et recommandations d'utilisation

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique les meilleures fonctions à utiliser pour chaque type d'aliment. Les temps de cuisson, si mentionnés, démarrent à partir du moment où le plat est placé dans le four sans tenir compte du préchauffage (si requis).

Les températures et les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendront de la quantité d'aliments et du type d'accessoires utilisés. Faites toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez attentivement les consignes indiquées dans le tableau de cuisson au sujet du choix des accessoires à utiliser (si fournis).

Film alimentaire et sachets

Enlevez les liens torsadés métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans la cavité du four micro-ondes.

Les pellicules autocollantes devraient être percées ou piquées à l'aide d'une fourchette pour relâcher la pression et prévenir une explosion suite à l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

Liquides

Les liquides peuvent surchauffer après l'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds peuvent ainsi déborder.

Afin d'empêcher cela :

1. évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à col étroit.
2. Brassez le liquide avant de placer le récipient dans le four à micro-ondes, et laissez la cuillère dans le récipient.
3. Lorsque le liquide est chaud, remuez-le une nouvelle fois avant de retirer avec soin le récipient du four micro-ondes.

Cuisson des aliments

Comme la pénétration des aliments par les micro-ondes est limitée, si vous avez plusieurs morceaux à cuire en même temps, disposez-les en rond pour avoir plus de morceaux vers l'extérieur.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux.

Coupez les aliments en morceaux de même dimension pour permettre une cuisson uniforme.

De l'humidité s'évapore durant la cuisson dans un four micro-ondes.

Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un couvercle spécial.

Les majorités des aliments continuent de cuire après la fin de la cuisson aux micro-ondes. Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.

Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes. Lorsque vous remuez, déplacez les morceaux cuits en surface vers le centre du plat et les morceaux moins cuits vers l'extérieur.

Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses (p. ex. pain de viande) et les saucisses doivent être placées près une de l'autre.

Aliments pour bébé

Après avoir réchauffé les biberons ou les petits pots de votre bébé, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Vérifiez que la tétine et le couvercle aient été enlevés avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

Aliments congelés

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Au besoin, vous pouvez utiliser un contenant de plastique léger qui peut être utilisé dans un four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèleront mieux si vous les remuez durant la décongélation.

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

Guide de dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

- Le support du plateau tournant est en place.
- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez les fusibles et assurez-vous d'avoir du courant électrique.
- Assurez-vous que la ventilation du four est suffisante.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-Vente

1. Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant le « Guide de dépannage ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste après avoir accompli les vérifications mentionnées ci-haut, contactez le service après-vente le plus près.

Toujours fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité de l'appareil (visible lorsque la porte du four est ouverte).

Mise au rebut des appareils électroménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse pas être branché à l'alimentation principale.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers local, ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

Si la lettre « F » est affichée, suivie d'un numéro, contactez le Service Après-vente le plus près. Dans ce cas, indiquez le numéro suivant la lettre « F ».

SERVICE 0000 000 00000



Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un **Service après-vente** autorisé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie
/// 10/15

400010839676

FR