

# Consignes d'utilisation

**KitchenAid**



<b>Mesures de sécurité</b>	<b>4</b>
<b>Conseils pour la protection de l'environnement</b>	<b>7</b>
<b>Avant de brancher l'appareil</b>	<b>8</b>
<b>Après le branchement de l'appareil</b>	<b>8</b>
<b>Installation de l'appareil</b>	<b>8</b>
<b>Déclaration d'écoconception</b>	<b>8</b>
<b>Accessoires</b>	<b>9</b>
<b>Panneau de commande</b>	<b>10</b>
<b>Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité</b>	<b>10</b>
<b>Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)</b>	<b>10</b>
<b>Remuer ou retourner les aliments (fonctions automatiques uniquement)</b>	<b>11</b>
<b>Catégories d'aliments (fonctions automatiques uniquement)</b>	<b>11</b>
<b>Refroidissement</b>	<b>11</b>
<b>Changer les réglages</b>	<b>12</b>
<b>Minuterie indépendante</b>	<b>13</b>
<b>En cours de cuisson</b>	<b>14</b>
<b>Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes</b>	<b>14</b>
<b>Jet Start</b>	<b>15</b>
<b>Croustillant</b>	<b>15</b>
<b>Gril</b>	<b>16</b>
<b>Gril-four</b>	<b>16</b>
<b>Chauffage rapide</b>	<b>17</b>
<b>Air pulsée</b>	<b>18</b>
<b>Combo Air pulsée</b>	<b>19</b>
<b>Décongélation manuelle</b>	<b>20</b>
<b>Jet defrost</b>	<b>21</b>
<b>Auto reheat</b>	<b>22</b>
<b>Auto Crisp</b>	<b>23</b>
<b>Auto Cook</b>	<b>24</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>25</b>
<b>Conseils et recommandations d'utilisation</b>	<b>27</b>
<b>Guide de dépannage</b>	<b>28</b>
<b>Service Après-vente</b>	<b>28</b>
<b>Mise au rebut des appareils électroménagers usagés</b>	<b>28</b>

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANT : À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité.

Gardez-les à portée pour référence ultérieure.

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

Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

### AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

**MISE EN GARDE :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation : Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

Les enfants de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

**MISE EN GARDE :** Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieurs, vous pourriez vous

brûler.

**MISE EN GARDE :** Si la porte ou le joint de la porte du four est endommagé(e), n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

**MISE EN GARDE :** Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques ; ils pourraient exploser. Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer la nourriture et les breuvages. Le séchage d'aliments ou de textiles, et chauffer des coussins chauffants, des chaussettes, des éponges, du linge humide, etc. peut être à l'origine de blessures, d'une inflammation ou d'un incendie.

Lorsque vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez constamment le four car ces matériaux peuvent s'enflammer.

Réchauffer des breuvages dans le four à micro-ondes peut causer une soudaine ébullition, soyez donc prudent lorsque vous manipulez le récipient.

Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être mélangé ou brassé, et la température vérifiée avant la consommation pour éviter des brûlures.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs entiers ou des œufs durs ; ils pourraient exploser même si la cuisson est terminée.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement

refroidies.

Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer.

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

Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (selon le modèle).

Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. 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.

Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes.

Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four.

Si vous apercevez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes qui pourraient se développer.

#### USAGE AUTORISÉ

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près

de l'appareil : un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.

**ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants :

- Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Dans les fermes ;
- Par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires ;
- Les chambres d'hôte.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

#### INSTALLATION

L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et à la réglementation de sécurité locale. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le

service Après-vente le plus proche. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le cordon d'alimentation.

Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée. Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support.

Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

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

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Après avoir débarrassé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement.

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

#### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le câble

d'alimentation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité. Contactez un Service Après-vente autorisé.

Pour les appareils équipés d'une fiche : si la fiche n'est pas adaptée à votre prise murale, contactez un technicien qualifié.

N'utilisez ni rallonge, ni adaptateurs multiples.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

Éloignez le câble des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit 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.

La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un Service Après-vente agréé.

Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

L'appareil ne doit pas être branché à

l'alimentation électrique lors de l'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

**MISE EN GARDE** : Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'assurer l'entretien ou d'effectuer des réparations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter une décharge électrique.

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.

Il est important de nettoyer le four régulièrement et d'éliminer tous les résidus d'aliments présents.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

## 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 par conséquent être éliminées de manière responsable et conformément aux normes locales régissant l'élimination des déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.


Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En s'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.

### SUGGESTIONS POUR LA RÉALISATION D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si mentionné dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

Utilisez des moules laqués noirs ou émaillés car ils absorbent bien mieux la chaleur.

Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

## DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014 et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

### 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

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

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 cordon 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. 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.

### Après le branchement de l'appareil

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures 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.

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 peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

**ASSUREZ-VOUS QUE LES USTENSILES QUE VOUS UTILISEZ sont résistants à la chaleur et adaptés aux fours à micro-ondes avant de les utiliser.**

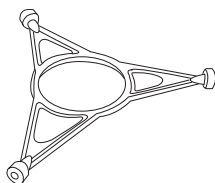
**LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES** dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. Cela est particulièrement important avec les accessoires en métal ou contenant des pièces en métal.

**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.



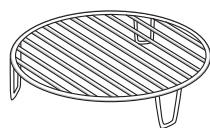
### PLAQUE TOURNANTE EN VERRE

**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.



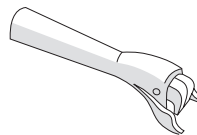
### GRILLE MÉTALLIQUE

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE** lors de l'utilisation des fonctions Grill (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 CRISP

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



### PLAT CRISP

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

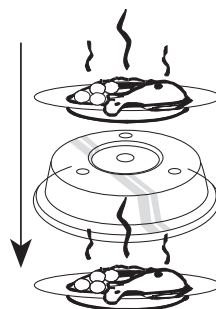


Ne placez aucun ustensile sur le plat à griller car il devient chaud rapidement et risquerait d'endommager l'ustensile.

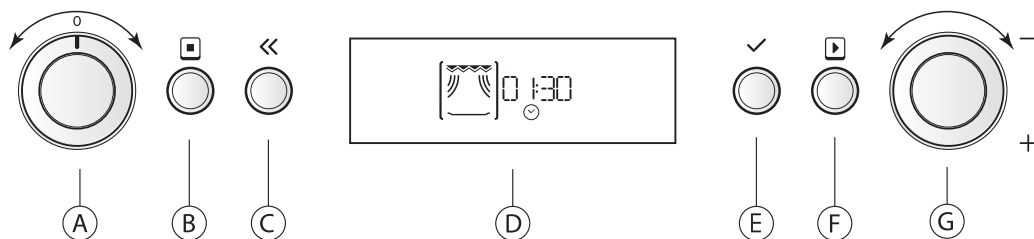
Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le **plat Crisp**.

### COUVERCLE

Le **COUVERCLE** est utilisé pour couvrir les aliments durant la cuisson et le chauffage au four à micro-ondes uniquement, 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.



## Panneau de commande



- A. Bouton multifonction
- B. Touche STOP (Arrêt)
- C. Touche Retour
- D. Écran

- E. Touche OK
- F. Touche Démarrer
- 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 retour du four en « mode veille ». (Le four est en mode « veille » si l'heure est affichée lorsque l'horloge 24 heures est affichée ou, si l'horloge n'a pas été réglée, lorsque l'écran est vide).

**LA PORTE DOIT ÊTRE OUVERTE ET FERMÉE** (p.ex. pour placer des aliments dans le four) pour désactiver le verrouillage.

DOOR

Dans le cas contraire, l'écran indiquera « DOOR ».

## Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)

« **LE NIVEAU DE CUISSON** » EST DISPONIBLE dans la plupart des fonctions auto. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final en utilisant la fonction « Ajuster le niveau de cuisson ». Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur 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 réchauffés sont trop chauds pour manger immédiatement, vous pouvez l'ajuster avant d'utiliser la fonction de nouveau.

HIGH<sup>2</sup>  
AUTO

HIGH<sup>1</sup>  
AUTO

MID<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW<sup>-2</sup>  
AUTO

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
HIGH +2	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE
HIGH +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
MID 0	VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT
LOW -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
LOW -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 NIVEAU 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 STIR FOOD (brasser les aliments) ou à TURN FOOD (retourner les aliments).

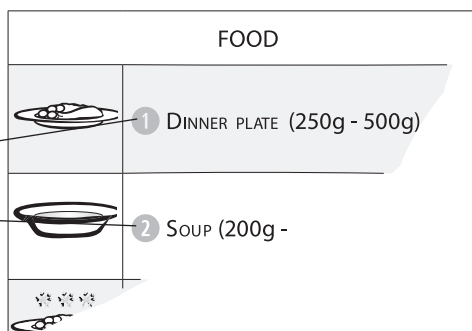
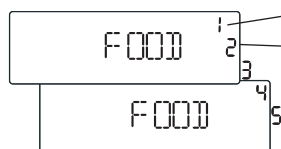
**REMARQUE : LE FOUR REDÉMARRE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 1 MINUTE** si vous n'avez pas retourné ou remué les aliments. Dans ce cas, la durée de cuisson est allongée.

### 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

## Catégories d'aliments (fonctions automatiques uniquement)

**LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS AUTOMATIQUES**, le four doit connaître la classe d'aliments pour obtenir les résultats prévus. Le mot « FOOD » et le chiffre de la classe d'aliments s'affichent lorsque vous choisissez une classe d'aliments avec les touches +/-.



**LES CLASSES D'ALIMENTS** sont énumérées dans les tableaux insérés avec chaque fonction Auto.

**POUR LES ALIMENTS NON MENTIONNÉES DANS CES TABLEAUX** et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, observez la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes ».

## Refroidissement

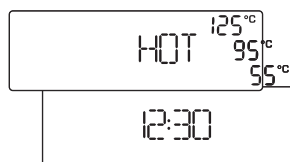
**LORSQU'UNE FONCTION EST COMPLÉTÉE**, le four peut lancer une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

**SI LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 50 °C**, « HOT » et la température actuelle de la cavité sont affichés. 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 24 heures est affichée.

**APPUYEZ SUR LA TOUCHE RETOUR** pour afficher l'horloge 24 heures de manière temporaire lorsque « HOT » est affiché.

**LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT** peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant 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 et doit être réglée de nouveau.

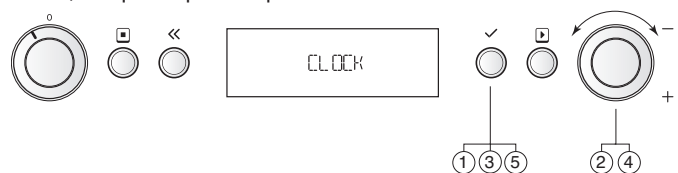
LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées par rapport à vos préférences.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS jusqu'à l'affichage de « Settings ».**
2. **UTILISEZ LE BOUTON (+/-) pour sélectionner l'un des réglages suivants :**
  - Clock (Horloge)
  - Sound (Sonnerie)
  - Eco (Éco)
  - Brightness (Luminosité)
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE D'ARRÊT POUR QUITTER** la fonction de réglage et enregistrez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

### RÉGLAGE DE L'HEURE

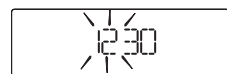
**MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE.** Vous avez 5 minutes pour régler l'horloge. À défaut, chaque étape de la procédure doit être effectuée en moins de 60 secondes.



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** (les deux 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 DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

**SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE** après son réglage, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche d'arrêt tandis que les chiffres clignotent.



### RÉGLAGE DU VOLUME



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
2. **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour activer (ON) ou désactiver (OFF) la sonnerie.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

## Changer les réglages

### ECO



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

**LORSQUE LA FONCTION ECO EST ACTIVÉE**, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps pour économiser l'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 OFF EST SÉLECTIONNÉ**, l'intensité de l'écran s'atténue automatiquement après 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.

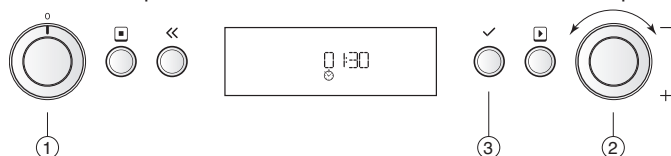
### BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)



1. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour sélectionner le niveau de luminosité désiré.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

## Minuterie de cuisine

**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.




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

**UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

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

## 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 de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.




**TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour passer entre les paramètres afin de sélectionner celui que vous souhaitez modifier.



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

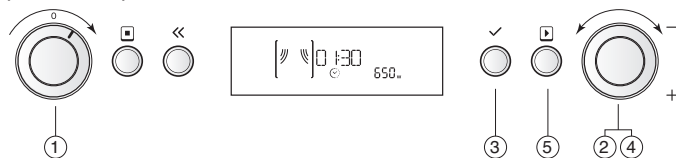
**APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement appliqué.



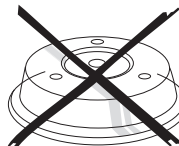
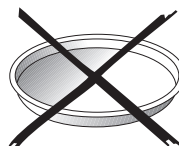
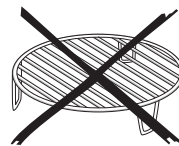
 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE RETOUR** pour revenir au dernier paramètre modifié.

## Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes

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.



- 1. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à ce que la fonction micro-ondes soit affichée.
- 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 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 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton.

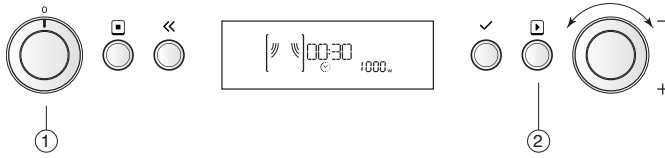
**APPUYEZ SUR LE BOUTON <<** pour revenir à la modification du temps de cuisson et du niveau de puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton +/-.

### NIVEAU DE PUISSANCE

FOUR À MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
1000 W	<b>RÉCHAUFFER LES BOISSONS</b> , eau, soupe, 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	<b>CUISSON DES LÉGUMES</b> , viande, etc.
650 W	<b>CUISSON DE poisson</b> .
500 W	<b>CUISSON DE PLATS PLUS DÉLICATS</b> , p. ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que la fin de cuisson de ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement du beurre ou du chocolat.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la crème glacée
0 W	<b>LORSQUE VOUS UTILISEZ</b> la minuterie seulement.

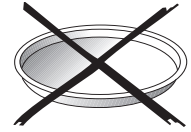
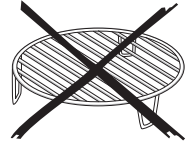
## Jet Start

**CETTE FONCTION EST UTILISÉE** pour réchauffer rapidement les aliments avec une teneur élevée en eau comme : potages, café ou thé.



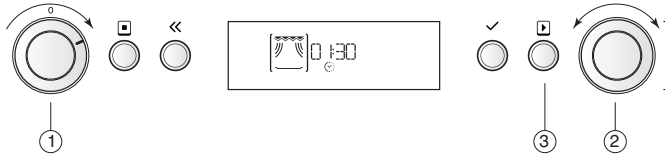
1. **ASSUREZ-VOUS DE RÉGLER LE BOUTON MULTIFONCTION SUR « 0 ».**
2. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRER POUR DÉMARRER AUTOMATIQUÉMENT** le four au niveau de puissance maximale pour 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

**VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AUGMENTER OU DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON EN APPUYANT SUR LE BOUTON +/-** après le démarrage 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 et du bacon, saucisses, hamburgers, etc.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Crisp.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRAGE.**

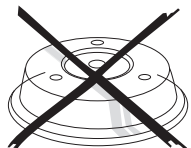
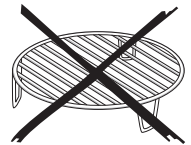
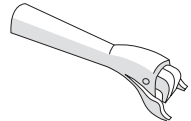
**LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUÉMENT** les micro-ondes et le gril pour chauffer la plaque à griller. Le plat Crisp atteint ainsi très rapidement la température requise pour dorer vos plats et les rendre croustillants. Assurez-vous que la plaque à griller est bien placée au centre de la plaque tournante en verre.

**NE POSEZ PAS LA PLAQUE CRISP CHAUDE** sur une surface non résistante à la chaleur.

**ASSUREZ-VOUS DE NE PAS TOUCHER** la partie sous l'élément du gril.

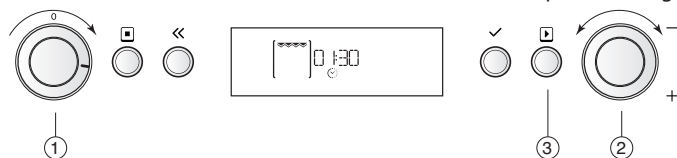
**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE** ou la poignée du plat à griller fournie pour sortir la plaque à griller chaude.

**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

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



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Gril.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le temps de cuisson.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRAGE.**

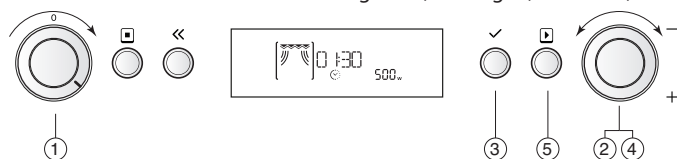
PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique. Retournez les aliments pendant la cuisson.

**ASSUREZ-VOUS QUE LES USTENSILES** que vous utilisez sont à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

**N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** avec la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Les ustensiles en bois ou en papier doivent également être évités..

## Gril-four

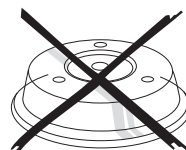
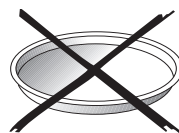
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUIRE des gratins, la lasagne, la volaille, et les pommes de terre au four.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Gril-four.
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 DÉMARRAGE.**

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

COMBO GRIL	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
<b>650 W</b>	<b>CUISSON</b> des légumes et des gratins
<b>350 - 500 W</b>	<b>CUISSON</b> de la volaille et de la lasagne
<b>160 - 350 W</b>	<b>CUISSON</b> de poisson et gratins surgelés
<b>160 W</b>	<b>CUISSON</b> de la viande
<b>90 W</b>	<b>GRATINER</b> les fruits
<b>0 W</b>	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson

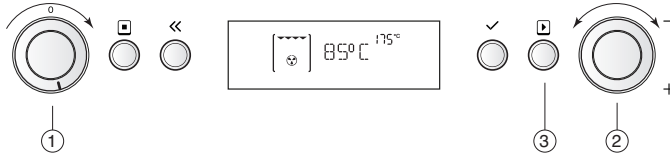




## Préchauff. rapide

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR PRÉCHAUFFER le four vide.

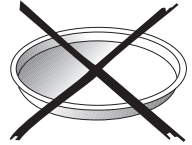
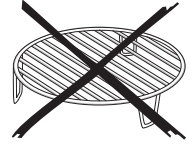
TOUJOURS PRÉCHAUFFER le four lorsqu'il est vide, comme vous feriez avec un four conventionnel avant la cuisson.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Chauffage rapide. (la température par défaut s'affiche).
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRAGE.** La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.

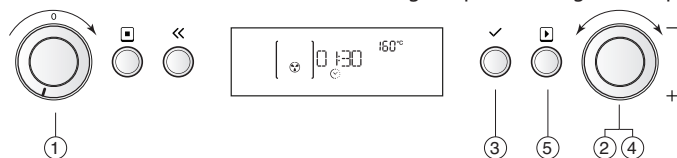
**NE PLACEZ PAS DE NOURRITURE DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT** préchauffage du four. La chaleur intense produite risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton +/-.

**UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE,** le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Ce laps de temps vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.



## Chaleur pulsée

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les meringues, pâtisseries, gâteaux éponges, soufflés, volailles, et rôtis.



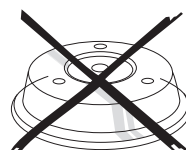
1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** pour afficher la fonction Chaleur pulsée. (la température par défaut s'affiche).
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ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

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE** pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.

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

**EN COURS DE CUISSON**, le temps de cuisson peut facilement être modifié à l'aide du bouton +/-.

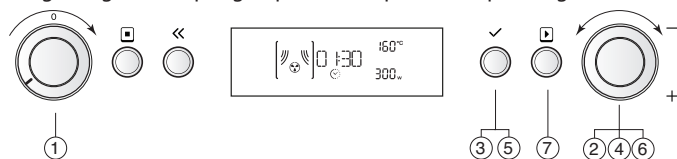
Utilisez la touche Retour (<<) pour revenir en arrière et changer la température de fin de cuisson.



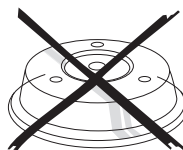
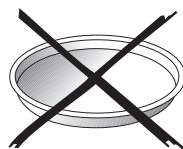
ALIMENT	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	DURÉE CUISSON
<b>ROSIF CUIT À POINT</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>PLAT</b> sur grille métallique	170 – 180 °C	40 – 60 MIN
<b>RÔTI DE PORC</b> (1,3 – 1,5 kg)	<b>PLAT</b> sur grille métallique	170 – 190 °C	70 – 80 MIN
<b>POULET ENTIER</b> (1,0 – 1,2 kg)	<b>PLAT</b> sur grille métallique	210 – 220 °C	50 – 60 MIN
<b>GÂTEAU ÉPONGE</b> (lourd)	<b>MOULE À GÂTEAU</b> sur grille métallique	160 – 170 °C	50 – 60 MIN
<b>GÂTEAU ÉPONGE</b> (léger)	<b>MOULE À GÂTEAU</b> sur grille métallique	170 – 180 °C	30 – 40 MIN
<b>BISCUITS</b>	<b>PLAQUE CRISP</b> sur grille métallique	170 – 190°C, FOUR CHAUD	10 – 12 MIN
<b>PAIN (MICHE)</b>	<b>PLAQUE À PÂTISSERIE</b> sur grille métallique	200 – 210°C, FOUR PRÉCHAUFFÉ	30 – 35 MIN
<b>PETITS PAINS</b>	<b>PLAQUE CRISP</b> sur grille métallique	225°C, FOUR PRÉCHAUFFÉ	10 – 12 MIN
<b>MERINGUES</b>	<b>PLAQUE CRISP</b> sur grille métallique	100 – 125°C, FOUR PRÉCHAUFFÉ	40 – 50 MIN

## Chaleur pulsée combinée

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.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** pour afficher la fonction Chaleur pulsée combinée. (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 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 DÉMARRAGE.**



**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE** pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.

**EN COURS DE CUISSON**, le temps de cuisson peut facilement être modifié à l'aide du bouton +/-.

Utilisez la touche Retour (<<) pour revenir en arrière et changer le niveau de puissance ou la température de fin de cuisson.

**LE NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM** du micro-ondes lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
<b>350 W</b>	<b>CUISSON</b> de volaille, poisson, et gratins
<b>160 W</b>	<b>CUISSON</b> de rôtis
<b>90 W</b>	<b>CUISSON</b> de pains et de gâteaux
<b>0 W</b>	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson

## Décongélation manuelle

**OBSERVEZ LA PROCÉDURE** pour « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes » et utilisez le niveau de puissance de 160 W pour 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 EN SACHETS EN PLASTIQUE,** pellicules plastiques ou emballages en carton, peuvent être placés directement dans le four pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (p. ex. 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 devenir chaudes (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.

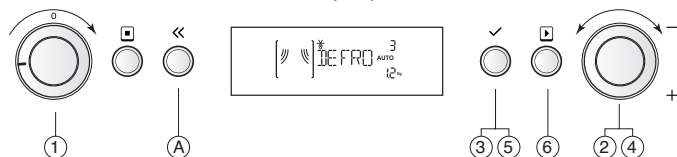
**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ DES ALIMENTS,** il est conseillé de ne pas les décongeler complètement et de laisser le processus se terminer avec un temps de repos.

**UN TEMPS DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORE TOUJOURS** le résultat en permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

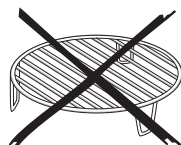
## Jet Defrost

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, et le pain. N'utilisez la fonction Jet Defrost que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et -2,5 kg.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur la plaque tournante en verre.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** jusqu'à l'affichage de la fonction Jet Defrost.
2. **TOURNEZ LE (+/-) BOUTON** pour sélectionner la classe d'aliments. (L'indication « FOOD » et la catégorie d'aliment s'affichent).
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour régler le poids.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE 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 :** pour la décongélation, observez la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

### ALIMENTS SURGELÉS :

**SI LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS EST SUPÉRIEURE** à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.

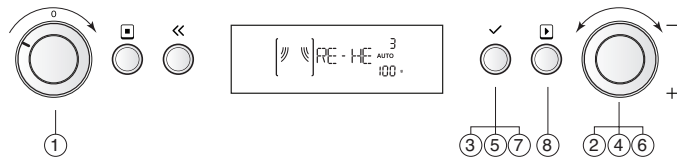
**SI LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS EST INFÉRIEURE** à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

ALIMENT		CONSEILS
	1 <b>VIANDE</b> (100 g - 2,0 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	2 <b>VOLAILE</b> (100 g - 2,5 kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	3 <b>POISSON</b> (100 g - 2,0 kg)	Poissons entier, darnes ou filets. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	4 <b>LÉGUMES</b> (100 g - 2,0 kg)	Macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	5 <b>PAIN</b> (100 g - 1,0 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
<b>POUR LES ALIMENTS NON MENTIONNÉS DANS CE TABLEAU</b> et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, observez la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes » et sélectionnez 160 W lors de la décongélation.		

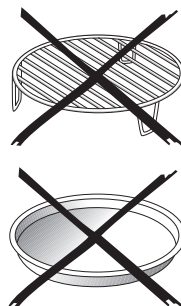
## Auto Reheat (Réchauffage automatique)

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.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Reheat.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE (+/-) BOUTON** pour sélectionner la classe d'aliments. (L'indication « FOOD » 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 DÉMARRAGE.**



LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous disposez un plat à réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses sur l'extérieur 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.

UTILISEZ TOUJOURS UN COUVERCLE avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes.

SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS et que l'emballage sert aussi de couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

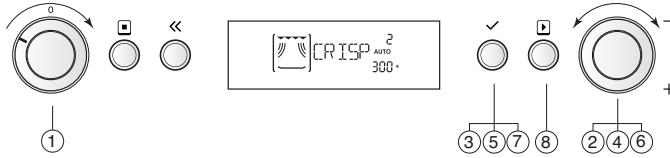
LES PELLICULES AUTOCOLLANTES devraient être percées ou piquées à l'aide d'une fourchette pour relâcher la pression et prévenir une explosion suite à l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

ALIMENT	CONSEILS
 ① <b>GRANDE ASSIETTE</b> (250 g - 500 g)	<b>PRÉPAREZ LES ALIMENTS</b> comme indiqué ci-dessus. Chauffez couvert.
 ② <b>SOUPE</b> (200 g - 800 g)	<b>RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE</b> dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
 ③ <b>PORTION SURGELÉE</b> (250 g - 500 g)	<b>OBSERVEZ LES CONSIGNES SUR L'EMBALLAGE</b> en matière de ventilation, piquage, etc.
 ④ <b>BOISSONS</b> (0,1 - 0,5 l)	<b>FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR</b> et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
 ⑤ <b>LASAGNES SURGELÉES</b> (250 g - 500 g)	<b>PLACEZ-LES</b> dans un plat pour four à micro-ondes, résistant à la chaleur.
<b>POUR LES ALIMENTS NON MENTIONNÉS DANS CE TABLEAUX</b> et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, observez la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes ».	

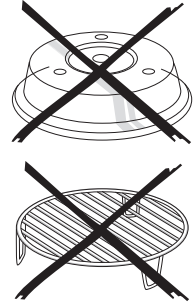
## Crisp automatique






UTILISEZ CETTE FONCTION POUR porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

LA FONCTION AUTO CROUSTILLANT EST UTILISÉE SEULEMENT pour les plats préparés congelés.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Crisp.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE (+/-) BOUTON** pour sélectionner la classe d'aliments. (L'indication « FOOD » 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 DÉMARRAGE.**

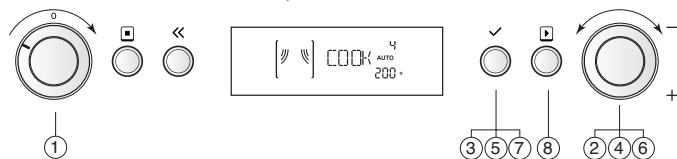


ALIMENT		CONSEILS
	1 <b>Frites</b> (200 g - 500 g)	<b>DISPOSEZ LES FRITES</b> en une couche uniforme sur le plat à griller. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez. <b>BRASSER/TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	2 <b>PIZZA</b> , croûte mince (200 g - 600 g)	<b>POUR LES PIZZAS</b> à croûte mince.
	3 <b>PIZZA À CROÛTE ÉPAISSE</b> (300 g - 800 g)	<b>POUR LES PIZZAS</b> à croûte épaisse.
	4 <b>AILES DE POULET</b> (200 g - 500 g)	<b>POUR LES CROQUETTES DE POULET</b> , mettre de l'huile dans le plat Crisp et cuire avec le degré de cuisson sur « Bas 2 ». <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	5 <b>QUICHE</b> (200 g - 500 g)	<b>POUR LES QUICHES</b> et tartes.
<p><b>POUR LES ALIMENTS NON MENTIONNÉS DANS CE TABLEAUX</b> et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, observez la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes »</p>		

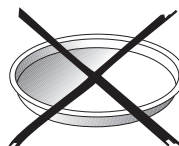
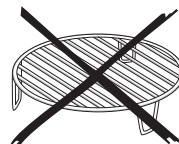
## Auto Cook (Cuisson automatique)

UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction Auto Cook ne peut être utilisée qu'avec les classes d'aliments indiquées dans le tableau.

PLACEZ LA NOURRITURE dans un plat ou une assiette résistant à la chaleur et allant au four à micro-ondes.








1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Cook.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE (+/-) BOUTON** pour sélectionner la classe d'aliments. (L'indication « FOOD » 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 DÉMARRAGE.**



**LÉGUMES EN CONSERVE :** Ouvrez toujours la boîte et videz le contenu dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ne jamais cuire les légumes dans leur emballage.

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

**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.

POIDS CONSEILLÉS		
	1 <b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b> (200 g - 1 kg)	<b>PIQUEZ LES POMMES DE TERRE</b> et placez-les dans un plat adapté au four à micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Souvenez-vous que le four, le plat et les aliments sont chauds. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	2 <b>LÉGUMES FRAIS</b> (200 g - 800 g)	<b>COUPEZ LES LÉGUMES</b> en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillerées à soupe d'eau et couvrez. Remuez lorsque le four sonne. <b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	3 <b>LÉGUMES SURGELÉS</b> (200 g - 800 g)	<b>COUVREZ DURANT LA CUISSON.</b> Remuez lorsque le four sonne. <b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	4 <b>LÉGUMES EN CONSERVE</b> (200 g - 600 g)	<b>CUIRE DANS UN PLAT ADAPTÉ AU FOUR À MICRO-ONDES</b> muni d'un couvercle.
	5 <b>POPCORN</b> (100 g)	<b>PLACEZ UN SEUL SACHET</b> à la fois. Si la quantité de maïs soufflé ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.
<b>POUR LES ALIMENTS NON MENTIONNÉS DANS CE TABLEAU</b> et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, observez la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes » et sélectionnez 160 W lors de la décongélation.		



## 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.

**i** **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, DE NETTOYANTS 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 spray nettoyant pour verre sur une serviette de papier.*

**NE PAS VAPORISER** 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.

**i** **NE PAS UTILISER** le four 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.

**i** **NE LAISSEZ PAS LA GRAISSE** ou les particules d'aliments s'accumuler autour de la porte.

**POUR LES TACHES OBSTINÉES**, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur va ramollir les saletés.

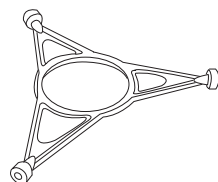
**i** **N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four à micro-ondes.

**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.

**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 :

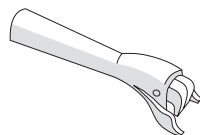
**SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE.**



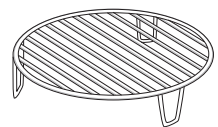
**PLAQUE TOURNANTE EN VERRE.**



**POIGNÉE POUR PLAT CRISP.**



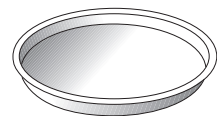
**GRILLE MÉTALLIQUE.**



NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

**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.



**i** **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.

**i** **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS DE LAINE D'ACIER.** Vous risquez d'égratigner la surface.

**CONFORMÉMENT À 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	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	Air pulsé 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Air pulsé 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	Décongélation rapide	

**CONFORMÉMENT À LA NORME CEI 60350.**

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme pour les essais comparatifs de chauffage de différents fours micro-ondes. 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	Grille métallique
8.5.2	65 - 70 min	160 °C	Oui	Grille métallique

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>TENSION D'ALIMENTATION</b>	<b>230 V / 50 Hz</b>
<b>PUISSANCE NOMINALE</b>	<b>2300 W</b>
<b>FUSIBLE</b>	<b>10 A</b>
<b>PUISSANCE MW</b>	<b>1000 W</b>
<b>GRIL</b>	<b>800 W</b>
<b>CHALEUR PULSÉE</b>	<b>1200 W</b>
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURES (H x L x P)</b>	<b>385 x 595 x 514</b>
<b>DIMENSIONS INTÉRIEURES (H x L x P)</b>	<b>200 x 405 x 380</b>

## Conseils et recommandations sur l'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 bord droit et 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. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à 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. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger compatible avec les 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

- 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 soit sous tension.
- Vérifiez que l'appareil dispose d'une ventilation correcte.  
Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez puis 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.

### Le programmeur électronique ne fonctionne pas

Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Dans ce cas, indiquez le numéro affiché après la lettre « F ».

## Service Après-vente

### Avant de contacter le Service Après-Vente

1. Vérifiez si vous pouvez résoudre le problème vous-même en utilisant les conseils du « Guide de dépannage ».
2. Mettez l'appareil hors tension puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

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

Fournissez toujours :

- une brève description de la panne ;
- 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 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).

## Mise au rebut des appareils électroménagers

- 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 cordon 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 l'autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers, ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.









FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268

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

Imprimé en Italie

05/16



**400010886412**

FR