

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE





CETTE CONSIGNE est aussi disponible sur le site Web :

www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.

Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur contre des risques potentiels pour lui et les autres dérivant de l'utilisation de cet appareil.



Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

- Conservez ces instructions à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le

manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.

- Le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'installé dans son logement.
- 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 rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas le sèche-linge à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné

à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffage de pièces ou utilisation en externe). Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.

- Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances.
- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être 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. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne

doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil 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 tous les composants n'aient entièrement refroidi.

- En fin de 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 de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides 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 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) durant le cycle de cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
- N'utilisez pas le four 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 d'enlever la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous

qu'en présence de températures élevées 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.

- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez des aliments riches en graisse, huile, ou alcool (p. ex. rhum, cognac, vin).
- N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
- Si les produits à l'intérieur / à l'extérieur du four prenaient feu ou en cas de dégagement de fumée, maintenez la porte du four fermée et arrêtez le four. Débranchez le cordon 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 de danger.

- Pour nettoyer votre appareil, n'utilisez en aucun cas un jet d'eau sous haute pression ni d'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 de 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 et de l'encadrement de la porte doit être régulièrement contrôlé. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.
- L'entretien ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour une personne autre qu'un technicien agréé d'effectuer l'entretien ou des réparations qui impliquent le démontage de panneaux qui fournissent une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CET APPAREIL est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne () n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de

sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE

Le matériel d'emballage est entièrement recyclable et est marqué du symbole de recyclage ().

Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

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 procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- Pour obtenir de plus amples informations sur le traitement, la récupération 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.

APRÈS AVOIR DÉBALLÉ LE FOUR, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement.

EN CAS DE PROBLÈME, contactez votre revendeur ou le service après-vente.

AFIN D'EMPÊCHER TOUT RISQUE D'ENDOMMAGEMENT il est recommandé de ne retirer le four de sa base en polystyrène qu'au moment de son installation.

LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE RESPONSABLE DE L'INSTALLATION. Gardez les enfants éloignés pendant l'installation de l'appareil. Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) à la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lors de l'installation de l'appareil, **RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS FOURNIES SÉPARÉMENT.**

AVANT DE BRANCHER 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 à micro-ondes situées sur les côtés de la cavité du four à micro-ondes. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

Avant de commencer l'installation, **VÉRIFIEZ QUE LA CAVITÉ DU FOUR EST VIDE.**

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

L'APPAREIL 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 causées aux personnes, aux animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

N'UTILISEZ PAS et appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne mettez pas les câbles d'alimentation dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

LE CORDON D'ALIMENTATION doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'avoir installé dans son logement.

AFIN QUE L'INSTALLATION soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

LES FABRICANTS déclinent toute responsabilité en cas de problème résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE, la base du four ne doit plus être accessible. Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

LE TABLEAU INDIQUE LES MEILLEURES FONCTIONS à utiliser selon le 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 DE MEILLEURS RÉSULTATS, suivez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (si fournis) à utiliser (s'ils sont disponibles).

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 à micro-ondes.

PERFOREZ LE FILM ALIMENTAIRE avec une fourchette pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement car de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

CUISSON DES ALIMENTS

ÉTANT DONNÉ QUE LES MICRO-ONDES pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur limitée, pour cuire plusieurs morceaux à la fois, placez les aliments en cercle afin d'avoir plus de morceaux à 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 à micro-ondes.

Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un **couvercle allant au micro-ondes**.

LA PLUPART DES ALIMENTS continuent à cuire pendant quelques minutes après l'arrêt du 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, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées côte à côte.

LIQUIDES

LES LIQUIDES PEUVENT SURCHAUFFER au-delà du point d'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds pourraient soudainement bouillir et déborder.

AFIN D'EMPÊCHER CELA :

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

ALIMENTS POUR BÉBÉ

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

CELA PERMET de répartir uniformément la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

ENLEVEZ la tétine et le couvercle avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

ALIMENTS CONGELÉS

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

LES ALIMENTS BOUILLIS, les ragoûts et les sauces à la 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.



ACCESSOIRES



FR

GÉNÉRALITÉS

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

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES QUE VOUS UTILISEZ

sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

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

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

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE

UTILISEZ LE SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE sous la plaque tournante en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que la plaque tournante 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.

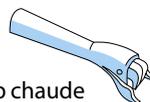
GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE lorsque vous utilisez fonctions Air pulsée et Gril pour faire la cuisson.



POIGNÉE CRISP

UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP FOURNIE pour sortir la plaque Crisp chaude du four.



PLAQUE CRISP

DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LA PLAQUE

CRISP. Utilisez toujours la plaque tournante en verre avec la plaque Crisp.



NE PLACEZ AUCUN USTENSILE sur la plaque Crisp car elle va devenir très chaude rapidement et risquerait d'endommager l'ustensile.

LA PLAQUE CRISP peut être préchauffée avant d'être utilisée (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lorsque vous préchauffez la plaque Crisp.



PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ À VIDE / FONCTION DE VERROUILLAGE



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 ou, si l'horloge n'a pas été programmée, lorsque l'écran est vide)



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA

PORTE (p. ex. pour y introduire un plat) afin d'annuler le verrou de sécurité. Sinon l'afficheur indiquera « DOOR » (PORTE)

DOOR



DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES SEULEMENT)



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

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

CELA EST ACCOMPLI EN SÉLECTIONNANT LE DEGRÉ DE CUISSON en utilisant les touches « +/- » juste après avoir appuyé sur la touche « Démarrage ».

INDICATEUR DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
ÉLEVÉE +2	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE
ÉLEVÉE +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
Moy. 0	VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT
BAS -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
BAS -2	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MINIMALE

REMARQUE :

L'INDICATEUR DE CUISSON ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.



REMUER OU TOURNER LES ALIMENTS (FONCTIONS AUTOMATIQUES SEULEMENT)



LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS AUTO le four peut s'arrêter (selon le programme et la catégorie d'aliments) et vous inviter à STIR FOOD (REMUER LES ALIMENTS) ou TURN FOOD (RETOURNEZ LES ALIMENTS).

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

- 👉 Ouvrez la porte.
- 👉 Remuez ou retournez les aliments.
- 👉 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage.

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



CATÉGORIES D'ALIMENTS (FONCTIONS AUTOMATIQUES SEULEMENT)



FR

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



	1	VIANDE	(100 g - 2 kg)
	2	VOLAILLE	(100 g -
			

LES CATÉGORIES D'ALIMENTS sont énumérées dans les tableaux insérés avec chaque fonction automatique.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LES TABLEAUX, ou de poids inférieur ou supérieur au poids recommandé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage au micro-ondes ».



REFROIDISSEMENT



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

SI LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 100 °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 de manière temporaire lorsque « HOT » est affiché. La PÉRIODE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue sans aucun dommage pour le four en ouvrant la porte.

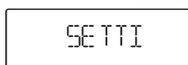




MODIFICATION DES RÉGLAGES



①



②



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 nécessite un nouveau réglage.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.

① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « MANUEL »** jusqu'à ce que réglage s'affiche.

② **UTILISEZ LES TOUCHES +/-** pour choisir un des réglages suivants.

⌚ Horloge

🔔 Sonnerie

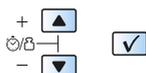
🌿 ÉCO

💡 Luminosité

③ Lorsque vous avez terminé, **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « ARRÊT »** pour quitter la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE



②④

①③⑤



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

① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**, (les chiffres de gauche (heures) clignotent).

② **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler l'heure.

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

④ **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler les minutes.

⑤ **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour valider votre sélection.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche « Stop » (Arrêt) tandis que les chiffres clignotent.



12:30



MODIFICATION DES RÉGLAGES



FR



RÉGLAGE DE LA SONNERIE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour activer ou désactiver la sonnerie.**
- 3 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK pour valider votre sélection.**



ÉCO



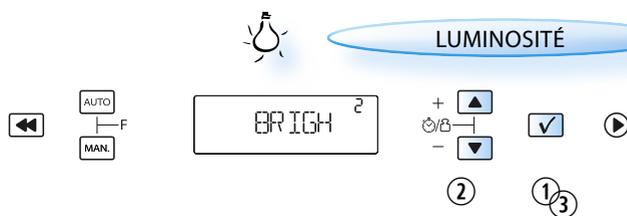
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour activer ou désactiver la fonction ÉCO.**
- 3 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK pour valider votre sélection.**

LORSQU'ÉCO EST ACTIVÉ, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps pour économiser l'énergie. L'affichage est automatiquement réactivé lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

LORSQUE « OFF » (ARRÊT) EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



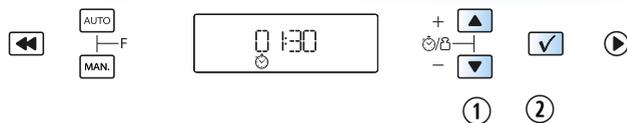
MODIFICATION DES RÉGLAGES



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir le niveau de luminosité que vous désirez.
- 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 mesurer le temps de cuisson exact, par exemple la cuisson des œufs ou laisser la pâte lever avant la cuisson, etc.

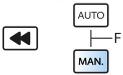
- 1 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

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

SI VOUS APPUYEZ SUR LA TOUCHE « **STOP** » (**ARRÊT**) avant la fin du compte à rebours, la minuterie se remet à zéro.



CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AU MICRO-ONDES



①



②/④

③

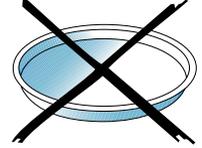
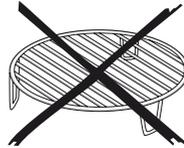


⑤



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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction micro-ondes.
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la puissance du micro-onde.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE << pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide des touches +/-.



NIVEAU DE PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
1000 W	RÉCHAUFFER LES BOISSONS , eau, bouillons, café, thé, et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
800 W	CUISSON DE LÉGUMES , viande, etc.
650 W	CUISSON DE poisson .
500 W	CUISSON DE PLATS PLUS DÉLICATS , 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 & du chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la crème glacée.
0 W	UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION de la minuterie.

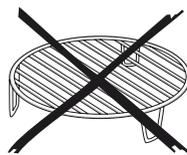


JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

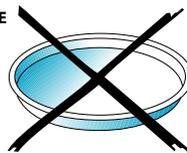


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que; potages, café ou thé.

- 1 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.



Vous pouvez également augmenter ou diminuer **LE TEMPS DE CUISON EN APPUYANT SUR LES TOUCHES +/-** APRÈS L'ACTIVATION DE LA FONCTION.



CRISP



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

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Crisp.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**

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

ASSUREZ-VOUS que la plaque Crisp est bien placée au centre de la plaque tournante en verre.

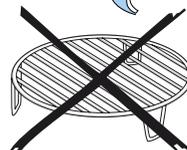
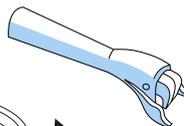
LE FOUR ET LA PLAQUE CRISP deviennent très chauds avec cette fonction.

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

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

UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir la plaque Crisp chaude.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT la plaque Crisp fournie avec cette fonction. Les autres plaques Crisp disponibles sur le marché ne permettent pas l'obtention de résultats comparables.



GRILL



①



②



③

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

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Gril.
- ② **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique. Retournez les aliments au cours de 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. Le bois et le papier doivent également être évités.

GRIL COMBI



①



②/④

③



⑤

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

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Gril-four.
- ② **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la puissance du micro-ondes.
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- ④ **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- ⑤ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**

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

GRILL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
650 W	CUISSON des légumes et des gratins
350 - 500 W	CUISSON de la volaille et de la lasagne
160 - 350 W	CUISSON du poisson et des gratins surgelés
160 W	CUISSON de la viande
90 W	GRATINER les fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson



CHAUFFAGE RAPIDE



③

①

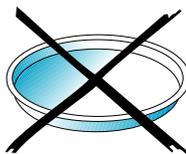
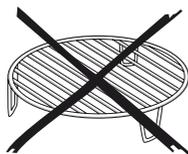
②

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR PRÉCHAUFFER le four vide. **LE PRÉCHAUFFAGE**, est toujours accompli avec le four vide, comme pour un four traditionnel avant la cuisson.

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction chauffage rapide. (la température par défaut s'affiche).
- ② **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la température.
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DÉMARRAGE**. La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.

N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS AVANT OU PENDANT le préchauffage du four. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en appuyant sur les touches +/-.

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

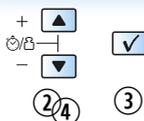
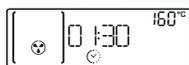




AIR PULSÉ



FR



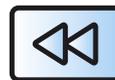
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les meringues, pâtisseries, gâteaux éponges, soufflés, volailles, et rôtis.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Air pulsée (la température par défaut s'affiche).
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la température.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**

POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE pour permettre à l'air de bien circuler autour des aliments.

UTILISEZ LE PLAT CRISP pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

UNE FOIS QUE LE PROCESSUS DE RÉCHAUFFEMENT est démarré, le temps de cuisson peut facilement être réglé avec les touches +/- . Utilisez la touche Précédent pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température finale.



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



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



①



②/④/⑥



③/⑤



⑦

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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUEL** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Air pulsée-four combiné. La température par défaut et la puissance MO sont affichées.
- ② **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la température.
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- ④ **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la puissance du micro-onde.
- ⑤ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- ⑥ **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- ⑦ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**

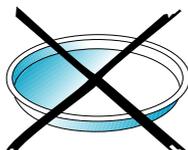
POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE pour permettre à l'air de bien circuler autour des aliments.

UNE FOIS QUE LE PROCESSUS DE RÉCHAUFFEMENT est démarré, le temps de cuisson peut facilement être réglé avec les touches +/- . Utilisez la touche Précédent pour revenir au point où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.

LA PUISSANCE MAXIMALE du four à micro-onde, lors de l'utilisation de la fonction Air pulsée, est limitée à un niveau prédéfini en usine.



CHALEUR PULSÉE 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





DÉCONGÉLATION MANUELLE



FR

SUIVEZ LA PROCÉDURE pour « Cuire et réchauffer avec le micro-onde » et sélectionnez une puissance de 160W pour la décongélation manuelle.

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

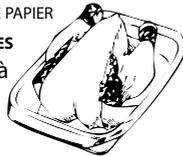
LES ALIMENTS CONGELÉS CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE, de la pellicule plastique, ou des emballages en carton, peuvent être placés directement dans le four pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX à mi-chemin du processus de décongélation.

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.

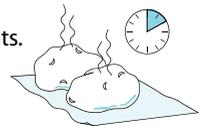
EN UTILISANT DES PETITS MORCEAUX DE PAPIER D'ALUMINIUM, **ENVELOPPEZ LES PARTIES DES ALIMENTS** qui commencent à se réchauffer (p. e., les bouts d'ailes et de cuisses de poulet).



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

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser 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.

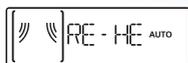




RÉCHAUFFAGE AUTO



①



③/⑤



②/④/⑥

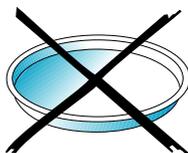
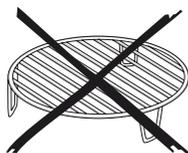


⑦

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

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

- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Réchauffage automatique.
- ② **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- ③ **APPUYEZ LES TOUCHES +/-** pour sélectionner la catégorie d'aliments (« ALIMENT » et catégorie d'aliments s'affichent).
- ④ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- ⑤ **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- ⑥ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- ⑦ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**





RÉCHAUFFAGE AUTO



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



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

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

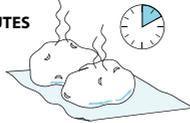


SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS d'une façon qui ne permet pas l'utilisation d'un couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour permettre à l'excédent de pression de s'échapper pendant le réchauffage.

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

LES TRANCHES PLUS ÉPAISSES, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées côte à côte.

UN TEMPS DE REPOS DE 1 à 2 MINUTES AMÉLIORE le résultat, notamment pour les aliments surgelés.



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



ALIMENTS		CONSEILS
	1 ASSIETTE À DÎNER (250g - 500g)	PRÉPAREZ LES ALIMENTS comme indiqué ci-dessus. Réchauffez avec un couvercle.
	2 SOUPE (200g - 800g)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	3 PORTION SURGELÉE (250g - 500g)	SUIVEZ LES INDICATIONS SUR L'EMBALLAGE , soit ventilation, perforation, etc.
	4 BOISSONS (0,1 - 0,5l)	FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	5 LASAGNE SURGELÉE (250g - 500g)	PLACEZ la dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuire et réchauffer avec un micro-ondes ».



DÉCONGÉLATION RAPIDE



①

③⑤

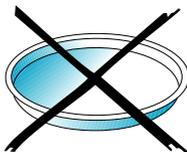
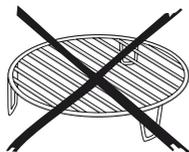
②④⑥

⑦

UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, et le pain. La fonction Décongélation rapide ne doit être utilisée que si le poids net se situe entre 100 g et -2,5 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur la plaque tournante en verre.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Décongélation rapide.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ LES TOUCHES +/-** pour sélectionner la catégorie d'aliments (« ALIMENT » et catégorie d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**





DÉCONGÉLATION RAPIDE



POIDS :

LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

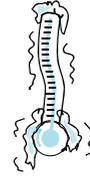


SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : lors de la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage au micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS :

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

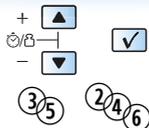
POUR LES ALIMENTS DONT LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.



ALIMENTS		CONSEILS
	1 VIANDE (100g - 2,0Kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
	2 VOLAILLE (100g - 2,5Kg)	Poulet entier, filets ou morceaux. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
	3 POISSON (100g - 1,5Kg)	Entier, darne, ou filets. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
	4 LÉGUMES (100 g - 1,5 Kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
	5 PAIN (100g - 1,0Kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
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 aux micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.		



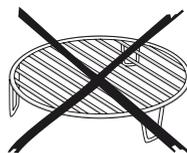
AUTO CRISP



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

LA FONCTION AUTO CRISP EST UTILISÉE SEULEMENT pour les plats congelés prêts à servir.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Auto Crisp.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ LES TOUCHES +/-** pour sélectionner la catégorie d'aliments (« ALIMENT » et catégorie d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**



ALIMENTS		CONSEILS
	1 POMMES FRITES (200g - 500g)	ÉTENDRE LES FRITES en une couche uniforme sur la plaque Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez. REMUER LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	2 PIZZA, croûte mince (200 g - 400 g)	POUR PIZZAS à croûte fine.
	3 PIZZA RONDE (300g - 800g)	POUR PIZZAS à croûte épaisse.
	4 AILES DE POULET (200g - 500g)	POUR CROQUETTES DE POULET , huilez la plaque Crisp et cuire avec le degré de cuisson réglé à 2. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
	5 QUICHE (200g - 500g)	POUR LES QUICHES et tartes.
<p>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuire et réchauffer avec le micro-onde ».</p>		



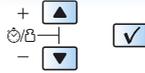
CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)



FR



①



③⑤

②④⑥

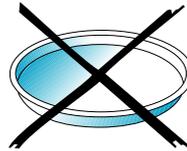
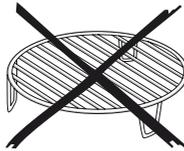
⑦

UTILISEZ CETTE FONCTION

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

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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour afficher la fonction Cuisson automatique.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ LES TOUCHES +/-** pour sélectionner la catégorie d'aliments (« ALIMENT » et catégorie d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE « DÉMARRER ».**





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

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



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



ALIMENTS		CONSEILS
	1 POMMES DE TERRE AU FOUR (200g - 1Kg)	PIQUEZ LES POMMES DE TERRE et placez-les dans un plat adapté aux 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. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite..
	2 LÉGUMES FRAIS (200g - 800g)	COUPEZ LES LÉGUMES en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillères à soupe d'eau et recouvrez. Remuez lorsque le four sonne. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	3 LÉGUMES SURGELÉS (200g - 800g)	COUVREZ DURANT LA CUISSON. Remuez lorsque le four sonne. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	4 LÉGUMES EN CONSERVE (200g - 600g)	CUIRE DANS UN PLAT ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES muni d'un couvercle.
	5 MAÏS SOUFFLÉ (100g)	PLACEZ UN SEUL SACHET à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuire et réchauffer avec un micro-onde ».		

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, 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 une serviette de papier et nettoyez de verre en vaporisateur. Vaporisez le nettoyant de verre sur la serviette en papier.



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, surtout s'il y a eu des éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support, et nettoyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec la plaque tournante en place.



NE PAS UTILISER 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.

EN CAS DE SALETÉS TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur va ramollir les saletés.



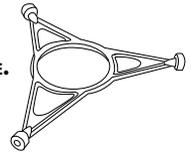
N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four à micro-ondes.

VOUS POUVEZ ÉLIMINER LES ODEURS À L'INTÉRIEUR DU FOUR EN AJOUTANT UN PEU DE JUS DE CITRON dans une tasse d'eau, pour ensuite placer la tasse sur la plaque tournante et la faire bouillir quelques minutes.

L'ÉLÉMENT DU GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la cavité du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

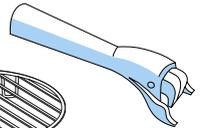
SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE.



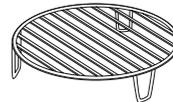
PLAQUE TOURNANTE EN VERRE.



POIGNÉE CRISP.



GRILLE MÉTALLIQUE.



NETTOYAGE SOIGNÉ :

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



LAISSEZ TOUJOURS refroidir la plaque Crisp avant de la nettoyer.



LA PLAQUE CRISP **NE DOIT JAMAIS** être plongée dans l'eau ni rincée à l'eau lorsqu'elle est chaude. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.



N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS DE LAINE D'ACIER. Vous risquez égratignure la surface.

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter le service à la clientèle, veuillez vérifier si :

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

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

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



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



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. *Il est dangereux pour une personne autre qu'un technicien agréé d'effectuer l'entretien ou des réparations qui impliquent le démontage de panneaux qui fournissent une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative au contrôle des performances sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	1 000 G	13 MINUTES	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 1/2 MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	16 MIN	650 W	PYREX 3.838
12.3.4	1 100 G	20 - 30 MIN	AIR PULSÉ 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MINUTES	AIR PULSÉ 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1 000 G	30 - 32 MIN	AIR PULSÉ 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G		DÉCONGÉLATION RAPIDE	

SELON LA NORME CEI 60350.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative au contrôle des performances sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
7.5.2	25 - 28 MIN	160 °C	NON	PLAT CRISP SUR GRILLE MÉTALLIQUE
7.5.3	22-24 MIN	175 °C	OUI	PLAT CRISP SUR GRILLE MÉTALLIQUE
7.6.1	33 A-35 MIN	180 °C	OUI	GRILLE MÉTALLIQUE
7.6.2	65-70 MIN	160 °C	OUI	GRILLE MÉTALLIQUE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2300 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	1000 W
GRILL (GRIL)	800 W
CHALEUR PULSÉE	1200 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	385 x 595 x 529
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 405 x 380



400010787065