

# **Directives d'utilisation**

**KitchenAid**



<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>4</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>9</b>
<b>Installation</b>	<b>9</b>
<b>Installation de l'appareil</b>	<b>9</b>
<b>Avant le branchement de l'appareil</b>	<b>10</b>
<b>Après le branchement de l'appareil</b>	<b>10</b>
<b>Accessoires</b>	<b>11</b>
<b>Panneau de commande</b>	<b>12</b>
<b>Protection contre une mise en marche du four à vide / Verrouillage de sécurité</b>	<b>12</b>
<b>Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)</b>	<b>12</b>
<b>Remuer ou retourner les aliments (fonctions automatiques uniquement)</b>	<b>13</b>
<b>Catégories d'aliments (fonctions automatiques uniquement)</b>	<b>13</b>
<b>Refroidissement</b>	<b>13</b>
<b>Modification des réglages</b>	<b>14</b>
<b>Minuterie de cuisine</b>	<b>15</b>
<b>En cours de cuisson</b>	<b>16</b>
<b>Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes</b>	<b>16</b>
<b>Jet Start</b>	<b>17</b>
<b>Décongélation manuelle</b>	<b>17</b>
<b>Jet Defrost</b>	<b>18</b>
<b>Auto reheat (Réchauffage automatique)</b>	<b>19</b>
<b>Auto Cook (Cuisson automatique)</b>	<b>20</b>
<b>Beverage (Boissons)</b>	<b>21</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>22</b>
<b>Données pour les essais de performance</b>	<b>23</b>
<b>Conseils et recommandations sur l'utilisation</b>	<b>24</b>
<b>Guide de dépannage</b>	<b>25</b>
<b>Service Après-vente</b>	<b>25</b>
<b>Mise au rebut des appareils électroménagers</b>	<b>25</b>

## Consignes de sécurité importantes

### VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

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



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

#### **DANGER**

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

#### **AVERTISSEMENT**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le danger potentiel, et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage, et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Veuillez observer scrupuleusement les consignes suivantes :

- Conservez ces instructions à portée de main pour la consultation future.
- Revêtez des gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
- Deux personnes au minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil.
- L'appareil ne doit être branché à l'alimentation électrique avant tous travaux d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien doivent exclusivement être réalisées par des techniciens qualifiés, conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

- Le remplacement du cordon d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié. Contactez un Service Après-vente autorisé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil (dans son logement) au réseau.
- Pour assurer la conformité de l'installation aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec un écartement de 3 mm minimum entre les contacts.
- N'utilisez ni rallonges, ni prises multiples.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise électrique pouvant être commandée via télécommande ou minuterie.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec une partie quelconque mouillée du corps et ne l'utilisez pas les pieds nus.
- Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce). Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou en cas de dommage matériel si les directives et consignes contenues dans ce guide ne sont pas respectées.
- Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances.
- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, peuvent utiliser cet appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil ainsi que les surfaces internes pendant et après son utilisation : risque de brûlures. Évitez tout contact avec les vêtements ou autres matières inflammables tant que les composants ne sont pas refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement vigilant au moment de l'ouverture de la porte. Laissez l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour sortir les plats et les accessoires du four. Prenez garde de toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression qui en résulterait pourrait provoquer des dommages ou les faire exploser.
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour sécher du textile, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Un incendie risquerait d'être provoqué.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, notamment en cas d'utilisation de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes.
- La surchauffe des liquides au-delà du point d'ébullition peut se vérifier sans générer de bulles. Des liquides chauds pourraient soudainement se renverser.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour la friture, car il est impossible de contrôler la température de l'huile.
- Après avoir réchauffé des aliments pour bébé ou les liquides en biberon ou en petit pot, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.  
Assurez-vous que la tétine et le couvercle sont enlevés avant de le réchauffer.
- Si des boissons alcoolisées (par exemple rhum, cognac, vin) sont utilisées pour cuisiner des plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à température élevée. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en gras, de l'huile, ou de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin).
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs, avec ou sans coquille, car ils risquent d'exploser même après la fin de la cuisson au four à micro-ondes.
- Si des matériaux se trouvant à l'intérieur ou à l'extérieur du four s'enflamment, ou si vous observez de la fumée, maintenez la porte de l'appareil fermée et éteignez-le.

Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

- Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Un incendie risquerait d'être provoqué.
- Le nettoyage est la seule opération d'entretien normalement nécessaire. Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un équipement de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.
- N'utilisez pas de 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 étanches 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 service d'assistance autorisé.
- Cet entretien doit être uniquement effectué par un service d'assistance autorisé. Il est dangereux pour toute personne non autorisée d'effectuer sur l'appareil des opérations d'entretien ou de réparation impliquant le démontage des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie micro-ondes.

## Protection de l'environnement

### Élimination des matériaux d'emballage

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

### Conseils pour économiser l'énergie

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

### Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous contribuez à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par une mise au rebut inappropriée de l'appareil.



- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

## Installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme correctement. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Pour éviter de l'endommager, retirez le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart pendant l'installation de l'appareil. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être gardés hors de portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

## Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les 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.

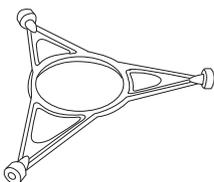
**SI UN ACCESSOIRE CONTENANT DU MÉTAL** entre en contact avec l'intérieur du four durant son fonctionnement, des étincelles pourraient se produire et vous pourriez endommager le four.

**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.

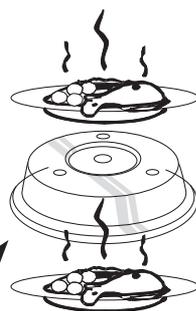
Placez la plaque tournante en verre sur son support.



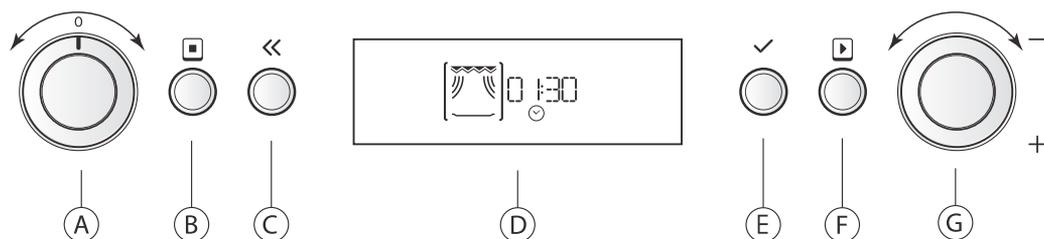
### COUVERCLE

**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.

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

DOOR

## Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)

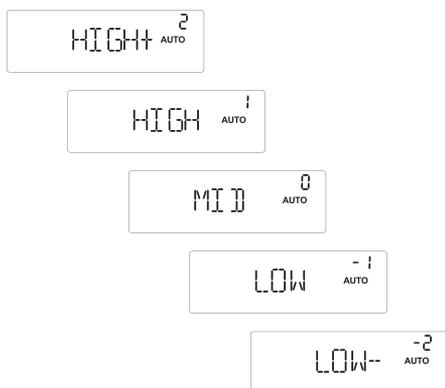
« **LE NIVEAU DE CUISSON** » EST DISPONIBLE dans la plupart des fonctions auto. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final en utilisant la fonction « Ajuster le niveau de cuisson ». Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut.

**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.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
<b>HIGH +2</b>	<b>POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE</b>
<b>HIGH +1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE</b>
<b>MID 0</b>	<b>VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT</b>
<b>LOW -1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE</b>
<b>LOW -2</b>	<b>POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MINIMALE</b>

### 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 (remuer les aliments) ou à TURN FOOD (retourner 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 ou remué les aliments. Dans ce cas, la durée de cuisson est allongée.

## 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 +/-.



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

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

**POUR LES ALIMENTS NON MENTIONNÉS 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 ».**

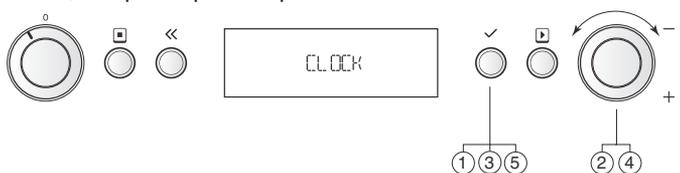
**2. UTILISEZ LE BOUTON (+/-) pour sélectionner l'un des réglages suivants :**

- 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.

## Modification des 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.

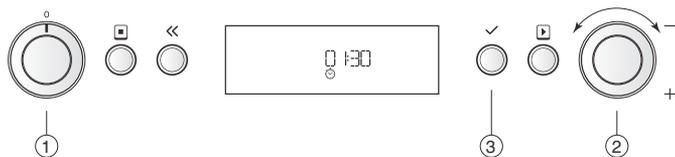
BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)



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.

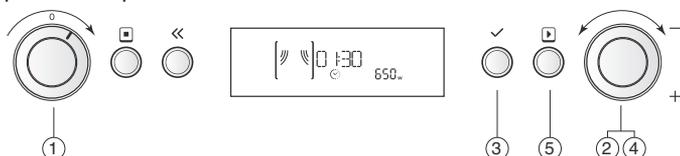
**APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement appliqué.



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

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

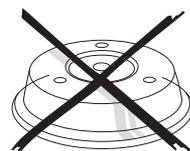
UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou pour réchauffer des aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre, et la viande.



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

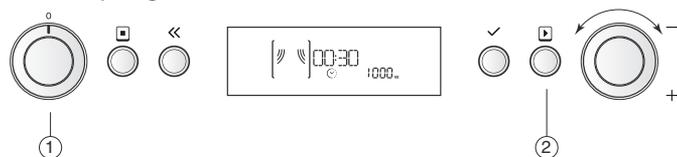


### NIVEAU DE PUISSANCE

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 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 CUISSON EN APPUYANT SUR LE BOUTON +/-** après le démarrage de la fonction.

## 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.

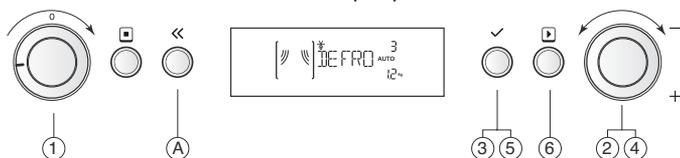
**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ DES ALIMENTS,** il est conseillé de ne pas les décongeler complètement et de laisser le processus se terminer avec un temps de repos.

**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.

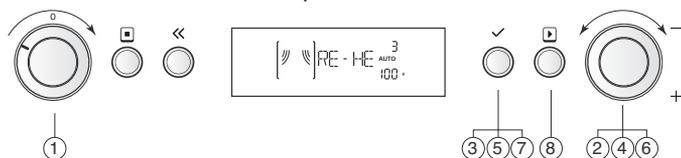
**SI LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS EST INFÉRIEURE** à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

ALIMENT		CONSEILS
	<b>1 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.
	<b>2 VOLAILLE</b> (100 g - 2,5 kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	<b>3 POISSON</b> (100 g - 2,0 kg)	Poissons entier, darnes ou filets. <b>TOURNEZ LES ALIMENTS</b> dès que le four vous y invite.
	<b>4 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.
	<b>5 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 MENTIONNÉES 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.

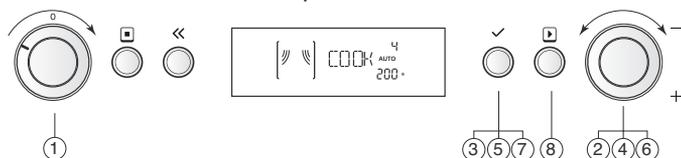
LES PELLICULES AUTOCOLLANTES devraient être percées ou piquées à l'aide d'une fourchette pour relâcher la pression et prévenir une explosion suite à l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

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 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 ».		

## 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.

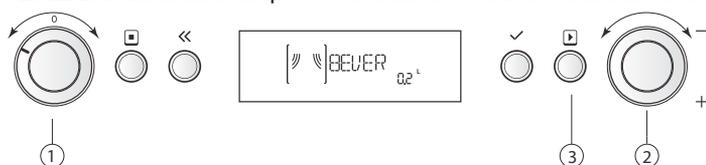
### POIDS CONSEILLÉS

	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 cuillères à soupe d'eau et couvrez. Remuez lorsque le four sonne. <b>REMUÉZ 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>REMUÉZ 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 MENTIONNÉES 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.		

## Beverage (Boissons)

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer rapidement et facilement les boissons.

**PLACEZ LA BOISSON** dans un plat ou une assiette résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.



- 1. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction Beverage.
- 2. TOURNEZ LE BOUTON (+/-)** pour sélectionner le volume de la boisson (0,1 - 0,5 l).
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

**FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR** et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse afin d'éviter l'évaporation excessive.

## Entretien et nettoyage

**L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL SE LIMITE À SON NETTOYAGE.**

**NE PAS MAINTENIR LE FOUR** en bonne condition peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations dangereuses.

**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, 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 LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**

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

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

**NE 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.

**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.

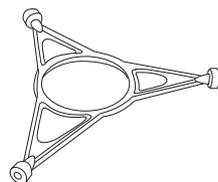
**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four à micro-ondes.

**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 :

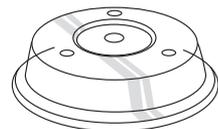
**SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE.**



**PLAQUE TOURNANTE EN VERRE.**



**COUVRIR.**



## Données pour les essais de performance

### 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
13.3	500 g	10 min	Décongélation rapide	

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1800 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MW	1000 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (H x L x P)	385 x 595 x 468
DIMENSIONS INTÉRIEURES (H x L x P)	200 x 405 x 380

## 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 ragoués 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.

## 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).

## 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.

### 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** 0000 000 00000



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

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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







FOR THE WAY IT'S MADE.

Imprimé en Italie  
05/16

400010886422

FR