

# **Directives d'utilisation**

**KitchenAid**



<b>Mesures de sécurité</b>	<b>4</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>10</b>
<b>Déclaration d'écoconception</b>	<b>10</b>
<b>Installation de l'appareil</b>	<b>10</b>
<b>« Niveau cuisson » (fonctions automatique seulement)</b>	<b>15</b>
<b>Messages</b>	<b>15</b>
<b>Refroidissement</b>	<b>16</b>
<b>Raccourcis</b>	<b>16</b>
<b>ON/OFF</b>	<b>17</b>
<b>Modification des réglages</b>	<b>17</b>
<b>Langue</b>	<b>17</b>
<b>Réglage de l'horloge</b>	<b>18</b>
<b>Réglage du son</b>	<b>18</b>
<b>Luminosité</b>	<b>19</b>
<b>Eco</b>	<b>19</b>
<b>En cours de cuisson</b>	<b>20</b>
<b>Cuisson continue</b>	<b>20</b>
<b>Départ différé</b>	<b>21</b>
<b>Minuterie de cuisine</b>	<b>21</b>
<b>Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes</b>	<b>22</b>
<b>Niveau de puissance</b>	<b>22</b>
<b>Démarrage rapide</b>	<b>23</b>
<b>Préchauffage rapide</b>	<b>24</b>
<b>Convection naturelle</b>	<b>25</b>
<b>Convect. nat. + MO</b>	<b>26</b>
<b>Gril</b>	<b>27</b>
<b>Gril + Micro-ondes</b>	<b>28</b>
<b>Turbo gril</b>	<b>29</b>
<b>Turbo gril + MO</b>	<b>30</b>
<b>Chaleur pulsée</b>	<b>31</b>
<b>Chaleur Pulsée + MO</b>	<b>32</b>
<b>Fonction spéciale - Maintien au chaud</b>	<b>33</b>
<b>Fonction spéciale - Levage de pâte</b>	<b>34</b>
<b>Réchauffage auto.</b>	<b>35</b>
<b>Rapid Defrost</b>	<b>37</b>
<b>Décongélation manuelle</b>	<b>39</b>
<b>Boulangerie prof.</b>	<b>40</b>
<b>Pâtisserie prof.</b>	<b>41</b>
<b>Rôtissage prof.</b>	<b>42</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>44</b>
<b>Données pour les essais de performance</b>	<b>45</b>
<b>Spécifications techniques</b>	<b>45</b>
<b>Conseils et recommandations sur l'utilisation</b>	<b>46</b>
<b>Guide de dépannage</b>	<b>47</b>
<b>Service Après-vente</b>	<b>47</b>
<b>Mise au rebut des appareils électroménagers</b>	<b>47</b>

## Mesures de sécurité

### IMPORTANT : À LIRE ET À RESPECTER

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

Gardez-les à portée pour référence ultérieure.

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

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

### AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds lors de

l'utilisation : les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

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

AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les éléments

chauffants ou la surface intérieurs, vous pourriez vous brûler.

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

**MISE EN GARDE :** Les liquides ou d'autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques; ils pourraient exploser.

Le four à micro-ondes est conçu pour réchauffer la nourriture et les breuvages. Le séchage d'aliments ou de textiles, ainsi le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de serviettes humides, et autres articles similaires, peut être à l'origine de blessures, d'explosion, ou d'incendie. Lorsque vous réchauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en papier,

surveillez constamment le four car ces matériaux peuvent s'enflammer.

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

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

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

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

Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les

huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer. N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (selon le modèle). Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer

progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes.

Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four. Si vous apercevez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

#### USAGE AUTORISÉ

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

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

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

risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil. **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

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

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

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

## INSTALLATION

L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien

qualifié, conformément aux directives du fabricant et à la réglementation de sécurité locale. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation. L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

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

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

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

Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support.

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

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

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface

supérieure du meuble.

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

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

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

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

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

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être

suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

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

Contactez un Service Après-vente autorisé.

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

N'utilisez ni rallonge, ni adaptateurs multiples.

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

endommagé ou est tombé.

Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.

Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

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

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un Service Après-vente autorisé. Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien.

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

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

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

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

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

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

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

## Protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables à

100 % et portent le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers

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

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux

recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

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

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



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

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

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

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

## Déclaration d'écoconception

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

## Installation de l'appareil

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

## Avant le branchement de l'appareil

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

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

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

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé.

Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil ne

fonctionne pas correctement, ou s'il a été échappé ou endommagé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation dans l'eau. Éloignez le câble des surfaces chaudes.

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

Si le câble d'alimentation électrique est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise électrique près de l'appareil. Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale.

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

## Après le branchement de l'appareil

Le four 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.

## Avant la première utilisation

**i** **Le four doit être chauffé à une température de 250 °C avant de l'utiliser pour la première fois** (pour cuire des aliments).

**Veillez suivre les étapes suivantes** pour effectuer cette procédure.



**1. Tournez le bouton Multifonction** à la position « Préchauffage rapide ».

**2. Tournez le bouton de réglage** pour régler la température à 250 °C.

**3. Appuyez sur la touche Démarrer.**

**Lorsque la température réglée est atteinte**, le four maintient la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre.

**Laissez le four refroidir à température ambiante.**

**Essuyez et nettoyez** le compartiment de cuisson du four avec un linge de cuisine humide.

## Accessoires

### GÉNÉRALITÉS

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

**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.

### PLAQUE À PÂTISSERIE

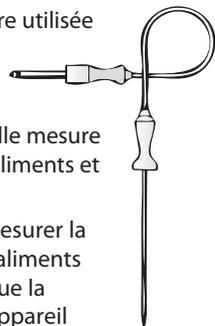
**Utilisez la plaque de cuisson** lorsque de la cuisson avec la fonction « Chaleur pulsée ».



**Ne jamais l'utiliser** lors de la cuisson avec la fonction micro-ondes.

### SONDE

**La sonde est conçu** pour être utilisée avec la fonction « Rôtissage prof. » uniquement. Vous ne pouvez pas utiliser la sonde avec cette fonction. Elle mesure la température interne des aliments et l'affiche à l'écran.

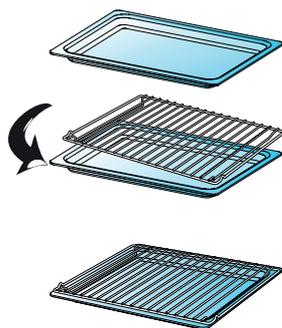


**La sonde est conçu** pour mesurer la température intérieure des aliments entre 45 et 90 °C. Aussitôt que la température est atteinte, l'appareil s'éteint et affiche « Température atteinte » à l'écran.

**Ne plongez jamais** la sonde dans l'eau pour la nettoyer. Utilisez simplement un linge propre et humide ou un essuie-tout.

### LÈCHEFRITE EN VERRE

**Utilisez la lèchefrite en verre** sous la grille métallique lorsque vous utilisez les fonctions « Gril » et « Gril + Micro-ondes ». Vous pouvez aussi l'utiliser comme ustensile de cuisson ou plaque de cuisson lorsque vous utilisez la fonction « Chaleur pulsée + MO ».



**La lèchefrite en verre** permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient tacher et salir l'intérieur du four.

**Utilisez toujours la lèchefrite en verre** pour la cuisson avec la fonction Micro-ondes. Placez-la sur le niveau 1.

Évitez de placer les ustensiles directement dans le fond du four.

### GRILLE MÉTALLIQUE

**Utilisez la grille métallique**

avec toutes les méthodes de cuisson, sauf lorsque vous utilisez la fonction « Micro-ondes seulement ». La grille métallique permet à l'air chaud de circuler autour des aliments. Lorsque vous placez des aliments directement sur la grille métallique, placez la lèchefrite en verre dessous.

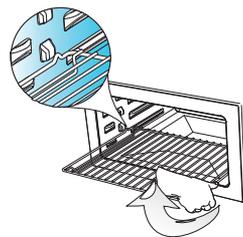


**Assurez-vous** que la saillie de protection d'inclinaison est orientée vers l'extérieur lorsque vous poussez la lèchefrite en verre et grille métallique dans le four.

La grille métallique peut être utilisée avec la fonction « Chaleur pulsée ». Elle peut aussi être utilisée lorsque vous combinez cette fonction avec la fonction Micro-ondes.

### SAILLIE DE PROTECTION D'INCLINAISON

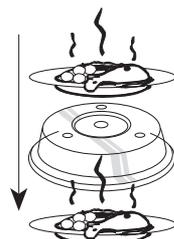
La grille métallique a une petite saillie qui doit toujours être vers le haut. Elle est conçue pour empêcher la grille de basculer lorsqu'elle est utilisée seule.



**Assurez-vous** que la saillie est vers l'extérieur lorsque vous poussez la grille dans le four. Soulevez légèrement l'avant de la grille vers le haut lorsqu'elle est bloquée par la protection d'inclinaison et tirez-la doucement pour la libérer.

### COUVERCLE

**Le couvercle** est utilisé uniquement pour couvrir les aliments pour les cuire ou les réchauffer en utilisant la fonction micro-ondes. Il est utile pour réduire les éclaboussures, garder les aliments tendre, et réduire le temps de cuisson.



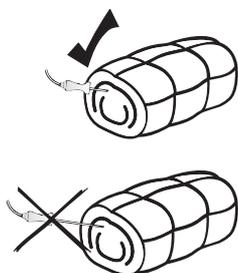
**Utilisez-le couvercle** pour le réchauffage sur deux niveaux.

## Positionnement de la sonde

1. **Placez la sonde de température** dans la nourriture alors qu'elle se trouve encore sur le comptoir de la cuisine.

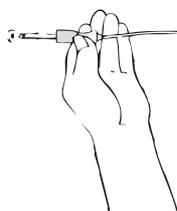


**Assurez-vous** d'insérer la sonde le plus possible dans les aliments. La lecture de la température sera plus précise.



2. **Enfournez** les aliments à cuire.

3. Branchez la sonde de température dans la prise sur la paroi du four et assurez-vous que le câble est dégagé, même lorsque la porte est fermée. La prise et la fiche de la sonde ne sont pas alimentées.



### UTILISATION DE LA SONDE DE TEMPERATURE

La pointe de la sonde de température est normalement insérée dans la partie la plus épaisse des aliments, qui est la plus longue à cuire.

**La pointe de la sonde** ne doit pas toucher les os des aliments, le cas échéant. Évitez également de placer la sonde dans une zone grasse de l'aliment, la graisse chauffe plus rapidement et la valeur de température fournie pourrait être erronée.

Il convient de placer la sonde de façon à ce que sa pointe n'entre pas en contact avec les parois ou le fond du récipient de cuisson.

**La température** sélectionnée doit être supérieure à la température courante des aliments. Il n'est pas possible d'utiliser la sonde pour la cuisson de bonbons, de confitures, ou de marmelade, ou de plats qui doivent mijoter ou

cuire pendant une longue période. Et ce, parce que la température maximum sélectionnable est 90 °C.

**Ne plongez jamais** la sonde dans l'eau pour la nettoyer. Utilisez simplement un linge propre et humide ou un l'essuie-tout.

**Le four ne doit pas être utilisé** avec la sonde de température dans la cavité si elle n'est pas branchée dans le four.

Si vous omettez de brancher la sonde avant de mettre le four en marche, vous risquez de l'endommager.

**Utilisez uniquement la sonde fournie** ou celle recommandée par le Service Après-vente. Les autres marques présentes sur le marché risquent de ne pas produire les résultats attendus et pourraient endommager votre four.

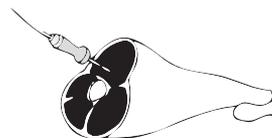
### POULET

**Lorsque la sonde** est utilisée pour rôti du poulet, insérez sa pointe dans la partie la plus charnue du poulet, c.-à-d. dans le haut de la cuisse. elle ne doit pas toucher aux os.



### AGNEAU

**Lors de la cuisson d'une pièce ou d'un gigot d'agneau**, insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse pour qu'elle ne touche pas l'os.



### PORC

**Lors de la cuisson de porc**, p.ex. une épaule de porc, un jambon fumé, un gîte à la noix, etc., la sonde doit être insérée dans l'extrémité de l'articulation plutôt qu'à travers la couche de gras en surface. Évitez de placer la sonde dans les zones de gras du porc.



### POISSON

**La sonde peut être utilisée pour la cuisson d'un gros poisson entier** comme un brochet ou un saumon. Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de la colonne.



## Protection contre le démarrage du four

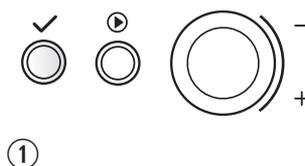
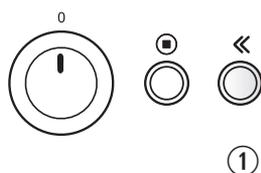
La fonction de protection contre un démarrage imprévu est activée une minute après que le four se retrouve en mode Veille.

La porte doit être ouverte et fermée (p.ex. pour placer des aliments dans le four) pour désactiver le verrouillage.



Verrou de sécurité activé. Fermer la porte et appuyer ▶

## Verrouillage des touches



1. Appuyez sur les touches Retour et OK en même temps pour entendre deux signaux sonores (3 secondes).



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

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

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

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



Verrouillage des touches  
a été activé



Verrouillage des touches  
a été désactivé

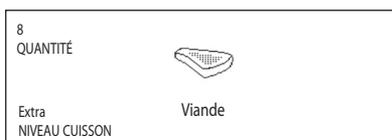
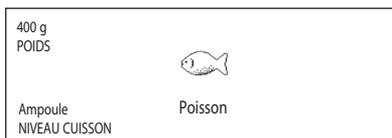
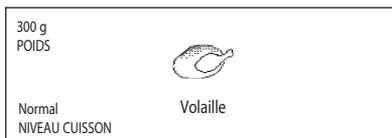
## « Niveau cuisson » (fonctions automatique seulement)

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

**Si vous utilisez l'une de ces fonctions**, le four détermine automatiquement le réglage standard par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. 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.

NIVEAU CUISSON	
Niveau	Effet
<b>Extra</b>	<b>Pour une température finale maximale</b>
<b>Normal</b>	<b>Valeur standard par défaut</b>
<b>Ampoule</b>	<b>Pour une température finale minimale</b>

**Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson** en utilisant les touches Haut & Bas et ensuite appuyer sur la touche Démarrer.

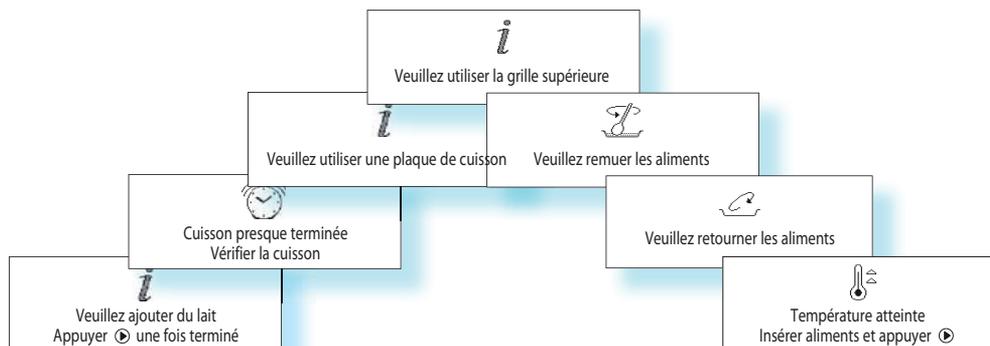


## Messages

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

**Si un message apparaît :**

- Ouvrez la porte (au besoin).
- Effectuez l'intervention et appuyez sur la touche OK. (au besoin).
- Fermez la porte et redémarrez en appuyant sur la touche « Démarrer ».



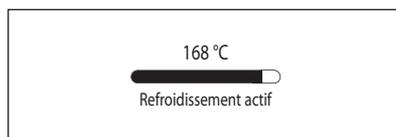
## Refroidissement

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 100 °C, la température actuelle de la cavité est affichée. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

Si la température est inférieure à 50 °C, l'heure est affichée.

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



## Raccourcis

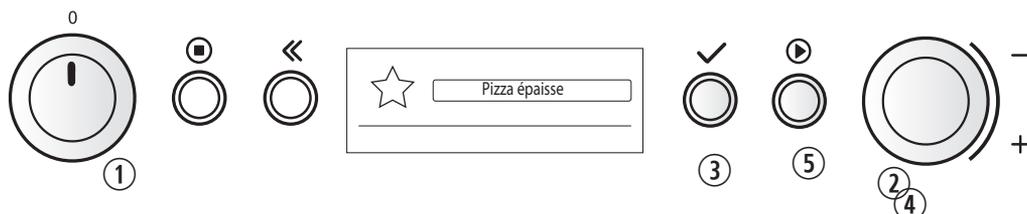
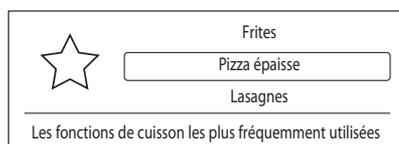
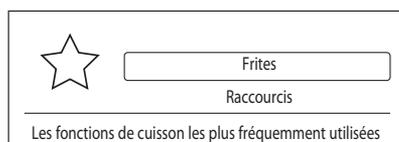
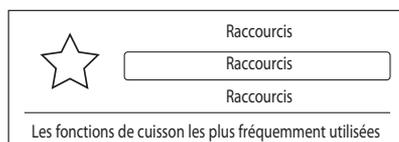
Pour rendre l'utilisation encore plus facile, le four établit automatiquement une liste de vos raccourcis préférés.

Lorsque vous commencez à utiliser votre four, la liste contient 10 positions vides portant l'indication « Raccourcis ».

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

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

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



1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Raccourcis ».
2. Tournez le bouton de réglage pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage / appuyez sur la touche OK pour faire les ajustements nécessaires.
5. Appuyez sur la touche Démarrer.

## ON/OFF

L'appareil est allumé ou éteint en utilisant la touche On/Off ou simplement en tournant le bouton Multifonction.



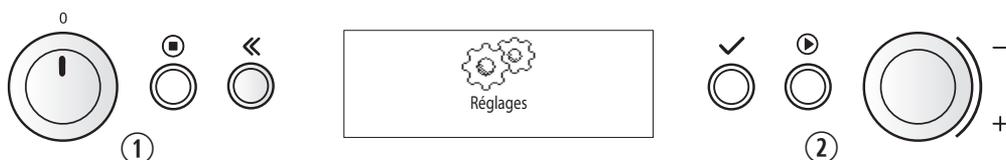
Lorsque l'appareil est allumé, toutes les touches et les boutons fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

Lorsque l'appareil est éteint, l'heure est affichée.

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

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

## Modification des réglages



1. Tournez le bouton Multifonction jusqu'à l'affichage de « Réglages ».

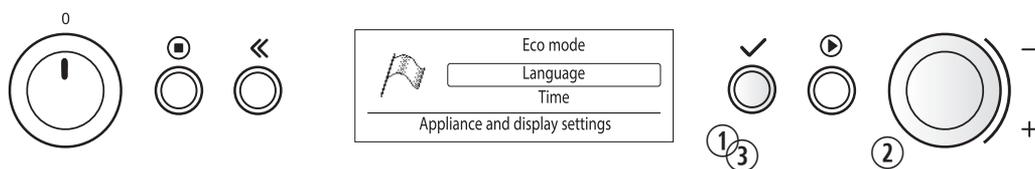
2. Tournez le bouton de réglage pour choisir l'un des paramètres à régler.

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous êtes invité à régler la langue et l'heure.

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.

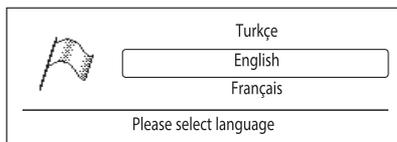
## Langue



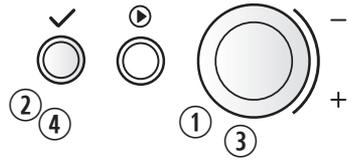
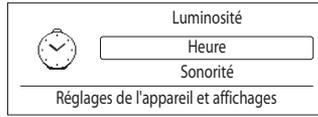
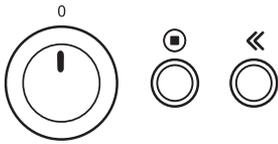
1. Appuyez sur la touche OK.

2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une des langues disponibles.

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



## Réglage de l'horloge



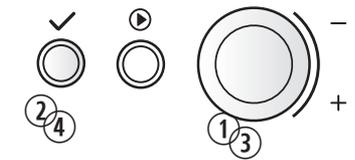
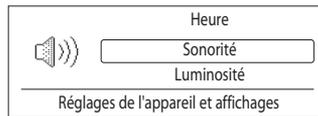
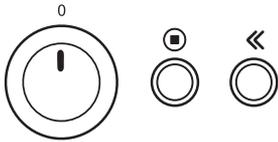
1. Tournez le bouton **Réglage** pour afficher l'heure.
2. Appuyez sur la touche **OK**. (Les chiffres clignotent).
3. Tournez le bouton de **réglage** pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la modification.



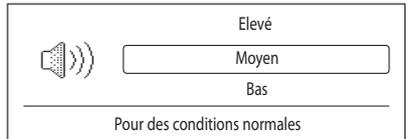
L'horloge est réglée et fonctionne.



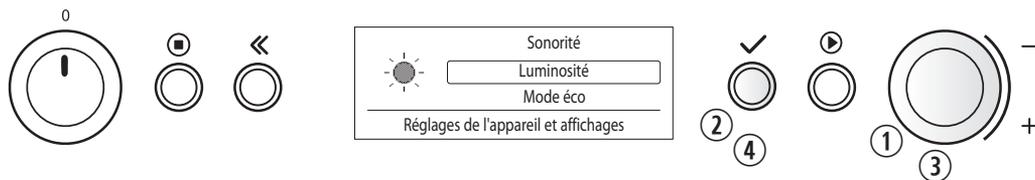
## Réglage du son



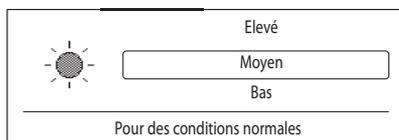
1. Tournez le bouton **Réglage** pour afficher « Sonorité ».
2. Appuyez sur la touche **OK**.
3. Tournez le bouton de **réglage** pour régler la sonorité à maximum, moyen, bas, ou désactivé.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer la modification.



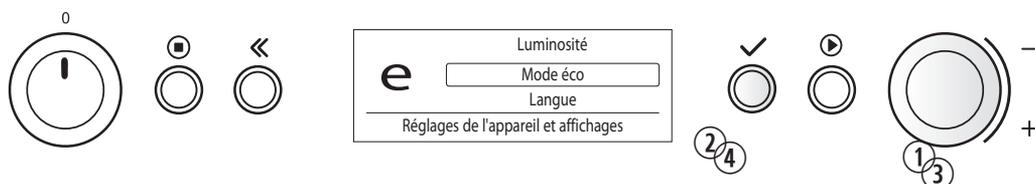
## Luminosité



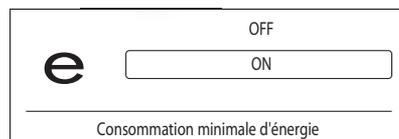
1. **Tournez le bouton de réglage** pour afficher « Luminosité ».
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler votre niveau de luminosité préféré.
4. **Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.



## Eco



1. **Tournez le bouton de réglage** pour afficher « Mode éco ».
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour activer ou désactiver le réglage ECO.
4. **Appuyez 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, de façon à permettre une économie d'énergie. Elle est automatiquement rétablie lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

**Lorsque « OFF » est sélectionné**, l'affichage ne s'éteint pas et l'heure reste affichée.

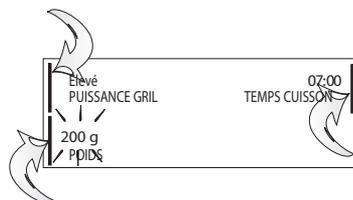
## En cours de cuisson



### Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par incréments de 30 secondes en appuyant sur la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également tourner le bouton de réglage pour augmenter ou réduire le temps.

**Tourner le bouton de réglage** vous permet de naviguer entre les paramètres pour sélectionner celui que vous désirez changer.



**Appuyez sur la touche OK** pour sélectionner le paramètre à modifier (il clignote). Tournez le bouton de réglage pour modifier le paramètre.

**Appuyez de nouveau sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement appliqué.



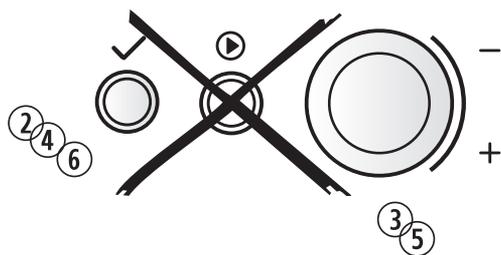
**Appuyer sur la touche Retour** vous ramène au dernier paramètre que vous avez changé.

## Cuisson continue

**Le four fonctionne sans arrêt pendant quatre heures** si vous ne réglez pas un temps de cuisson.

LA CUISSON CONTINUE FONCTIONNE AVEC CES FONCTIONS	
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>
	<b>GRIL</b>
	<b>TURBO GRIL</b>
	<b>CHALEUR PULSÉE</b>
	<b>BOULANGERIE PROF.</b>
	<b>PÂTISSERIE PROF.</b>
	<b>RÔTISSAGE PROF.</b>
	<b>FONCTIONS SPÉCIALES - MAINTIEN AU CHAUD</b>
	<b>FONCTIONS SPÉCIALES - LEVAGE DE PÂTE</b>

## Départ différé



**Utilisez cette fonction** lorsque vous voulez terminer la cuisson à un temps spécifique. Le four doit connaître le temps de cuisson des aliments et à quelle heure ils doivent être prêts.

1. **Suivez la procédure de réglage** pour la fonction que vous souhaitez utiliser et arrêtez une fois le temps de cuisson sélectionné.

**N'appuyez pas sur la touche de démarrer.**

2. **Appuyez sur la touche OK**

3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner « l'Heure de fin ».

4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.

5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.

6. **Appuyez sur la touche Démarrer** : Le Départ différé est actif et le temps restant avant le départ du four est affiché.

LA FONCTION "DÉPART DIFFÉRÉ" EST DISPONIBLE AVEC CES FONCTIONS	
	<b>CONVECTION NATURELLE</b>
	<b>GRIL</b>
	<b>TURBO GRIL</b>
	<b>CHALEUR PULSÉE</b>

## Minuterie de cuisine



1. **Éteignez le four** en tournant le bouton Multifonction à la position 0 ou en appuyant sur la touche On/Off.

2. **Appuyez sur la touche OK.**

3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson sur la minuterie.

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

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

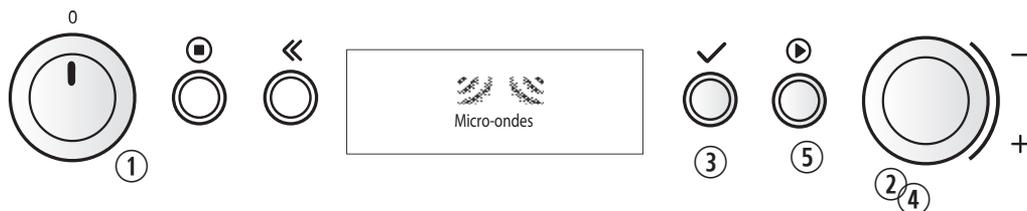
**Cette fonction n'est disponible** que si le four est éteint ou en mode veille.

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

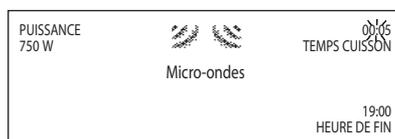
**Appuyer sur la touche MARCHÉ/ARRÊT** avant la fin de la minuterie la désactive.



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

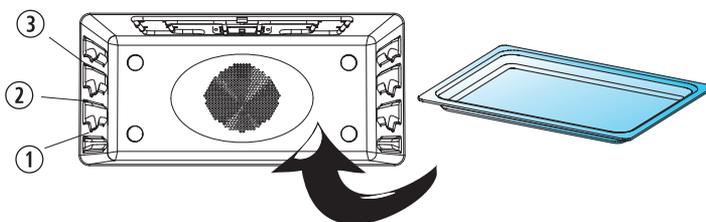


1. **Tournez le bouton Multifonction** pour afficher « Micro-ondes ».
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le niveau de puissance du micro-ondes.
5. **Appuyez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



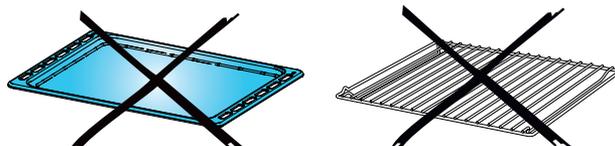
**Utilisez cette fonction** pour la cuisson normale et le réchauffage d'aliments comme les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

**Placez toujours la lèchefrite en verre** au niveau 1 lorsque vous utilisez uniquement le four à micro-ondes.

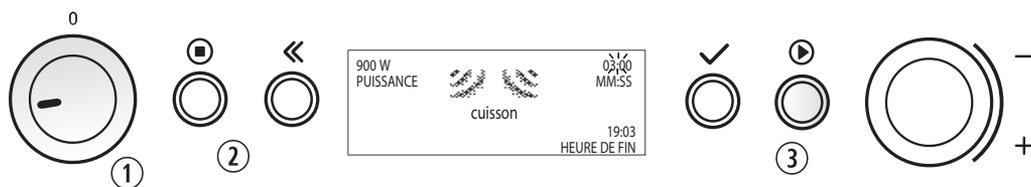


## Niveau de puissance

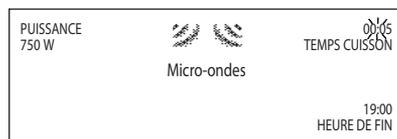
FOUR À MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation suggérée :
850 W	<b>Réchauffer les boissons</b> , l'eau, la soupe, le café, le thé, et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	<b>Cuisson des légumes</b> , 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>Ramollir</b> la crème glacée
0 W	<b>Lorsque vous utilisez</b> la minuterie seulement.



## Démarrage rapide



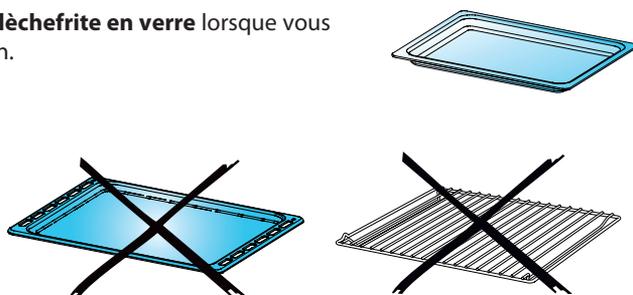
1. Tournez le bouton Multifonction pour afficher « Micro-ondes ».
2. Appuyez sur la touche ON/OFF.
3. Appuyez sur la touche Démarrer pour démarrer automatiquement le four au niveau de puissance maximale pour 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.



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

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

Utilisez toujours la lèchefrite en verre lorsque vous utilisez cette fonction.



## Préchauffage rapide



1. **Tournez le bouton Multifonction** à la position « Préchauffage rapide ».
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
3. **Appuyez sur la touche Démarrer.**

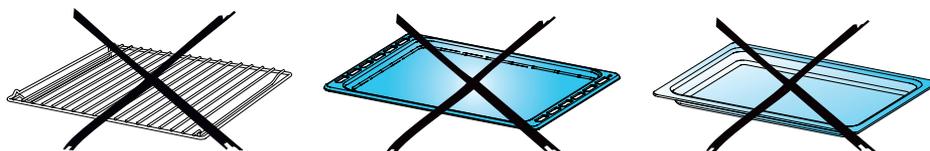


**Utilisez cette fonction pour préchauffer** le four vide.

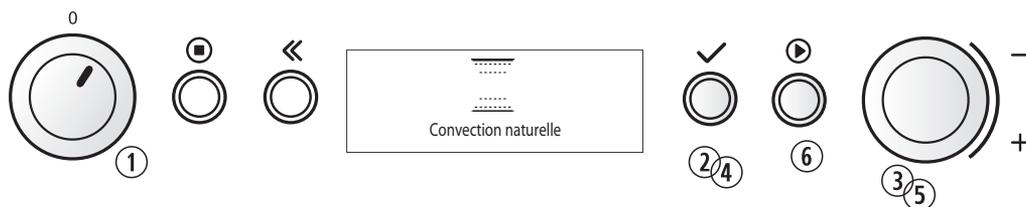
**Toujours préchauffer** le four lorsqu'il est vide, comme vous feriez avec un four conventionnel avant la cuisson.

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

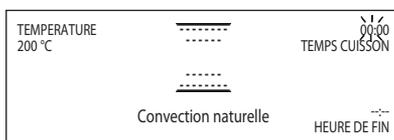
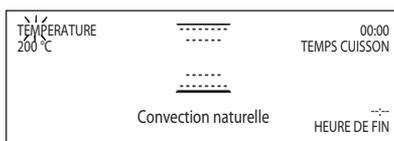
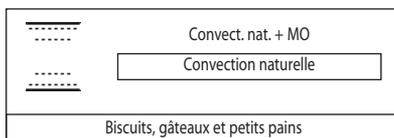
**Lorsque la température réglée est atteinte**, le four maintient la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Durant cette période, il attend que vous introduisiez les aliments et choisissiez une fonction de Chaleur pulsée pour lancer la cuisson.



## Convection naturelle



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « Convection naturelle ».
2. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche Démarrer.



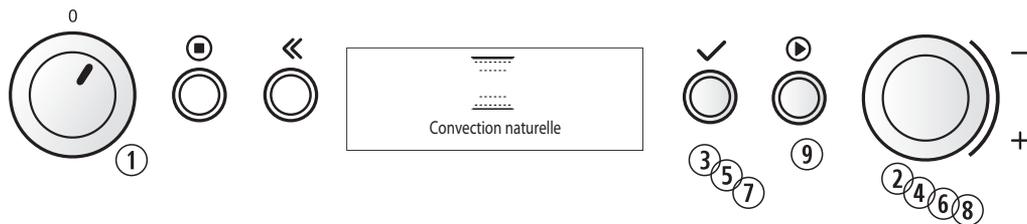
Utilisez cette fonction de la même façon que vous utilisez le four traditionnel pour cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains et des meringues.

**REMARQUE :** Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop (Arrêt). Si vous n'arrêtez pas la fonction manuellement, elle s'éteint automatiquement après quatre heures.

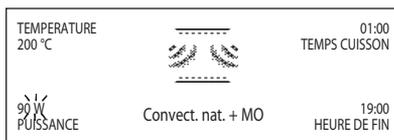
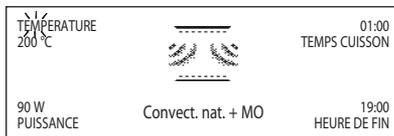
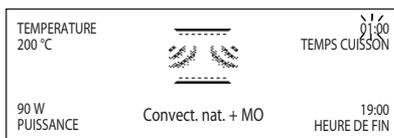
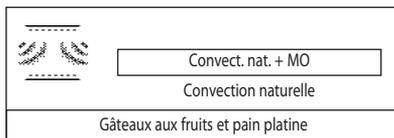
Lorsque vous cuisez des aliments dans des plats, placez les plats sur la grille métallique.

Utilisez une plaque de cuisson pour les petits pains et les pizzas.

## Convect. nat. + MO



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « Convection naturelle ».
2. Tournez le bouton de réglage à la position « Convect. nat. + MO ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du micro-ondes.
9. Appuyez sur la touche Démarrer.



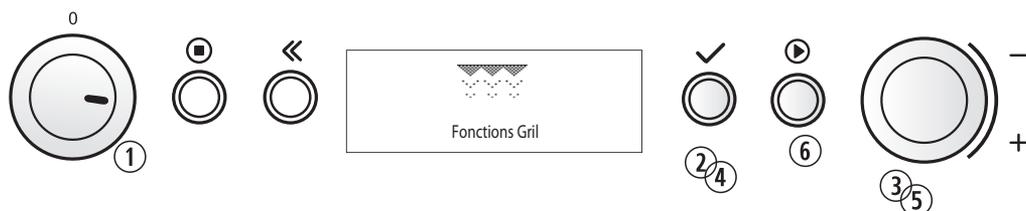
Utilisez cette fonction pour cuire des gâteaux aux fruits, du pain dans un moule et des aliments surgelés prêts pour la cuisson.

## Sélectionner la puissance et le niveau de la grille

CONVECT. NAT. + MO			
Utilisation conseillée	Température	Puissance du four à micro-ondes	Gratin
Gratins, poisson	Telle que recommandée dans les recettes	350 W	2
Rôtis		160 W	1
Pain		90 W	1
Brunissage uniquement pendant la cuisson		0 W	

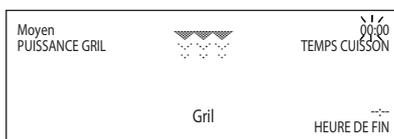
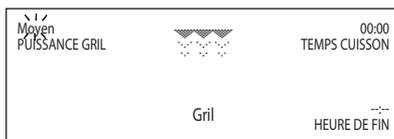
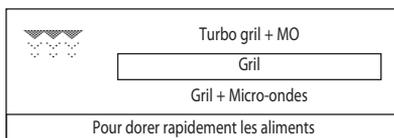


## Gril



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

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



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

Assurez-vous que vos ustensiles sont résistants à la chaleur avant de les utiliser pour griller.

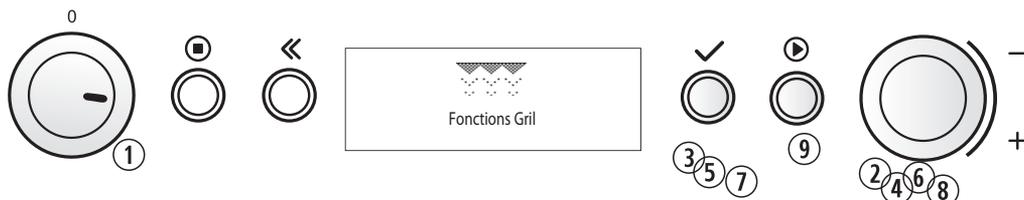
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller. car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

## Sélectionner la puissance et le niveau de la grille

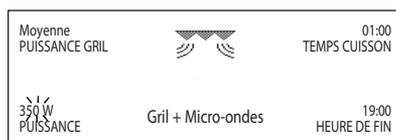
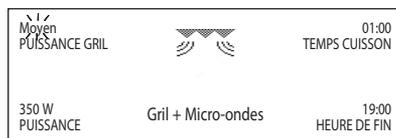
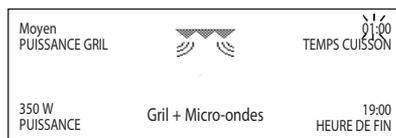
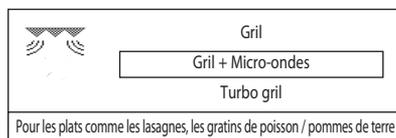
Préchauffez le gril de 3 à 5 minutes à puissance de gril « maximum ».

GRIL		
Utilisation conseillée	Puissance gril	Gratin
Croque-monsieur, hamburgers, viande	Élevé	3
Saucisses, rôtisserie	Moyenne	3
Dore légèrement la surface des aliments	Élevé	

## Gril + Micro-ondes



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



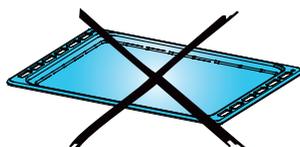
Utilisez cette fonction pour cuire les aliments comme les lasagnes, le poisson, et les gratins de pommes de terre.

La puissance maximale du four à micro-ondes, lorsque vous utilisez la fonction « Gril + Micro-ondes », est limitée à un niveau prédéfini en usine.

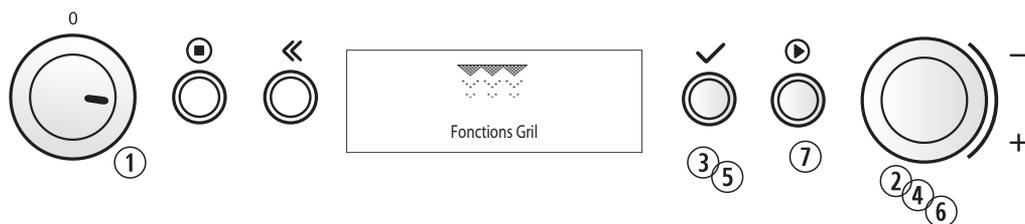
Placez les aliments sur la grille métallique ou sur la lèchefrite en verre.

## Sélectionner la puissance et le niveau de la grille

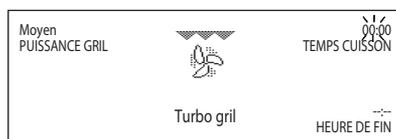
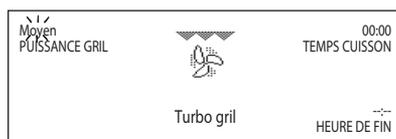
GRIL + MICRO-ONDES			
Utilisation conseillée	Puissance gril	Puissance du four à micro-ondes	Niveau
<b>Gratins</b>	Moyenne	350 W	1
<b>Morceaux de poulet, légumes</b>	Moyenne	160 - 350 W	2
<b>Poisson</b>	Élevé	90 W	3
<b>Brunissage uniquement pendant la cuisson</b>	Élevé	0 W	



## Turbo gril



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



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

Placez les aliments sur la grille métallique.

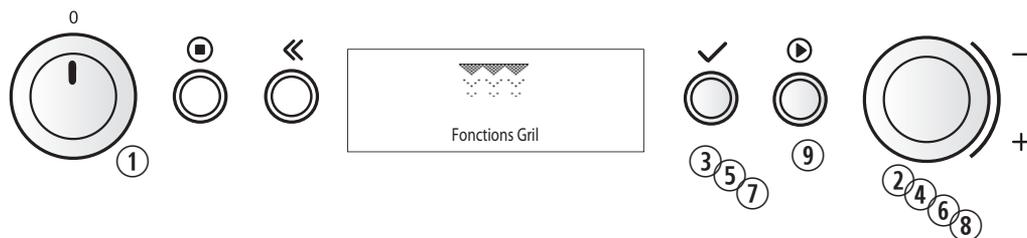
Assurez-vous que vos ustensiles sont résistants à la chaleur avant de les utiliser pour griller.

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

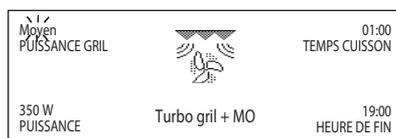
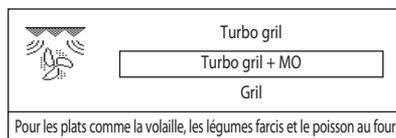
## Sélectionner la puissance et le niveau de la grille

TURBO GRIL		
Utilisation conseillée	Puissance gril	Gratin
Filets de poulet	Élevé	2
Tomates gratinées	Moyen	2
Fruits gratinés	Élevé	1
Brunissage uniquement pendant la cuisson	Élevé	

## Turbo gril + MO



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



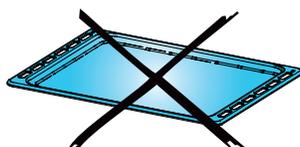
Utilisez cette fonction pour cuire des aliments comme les légumes farcis et les morceaux de poulet.

## Sélectionner la puissance et le niveau de la grille

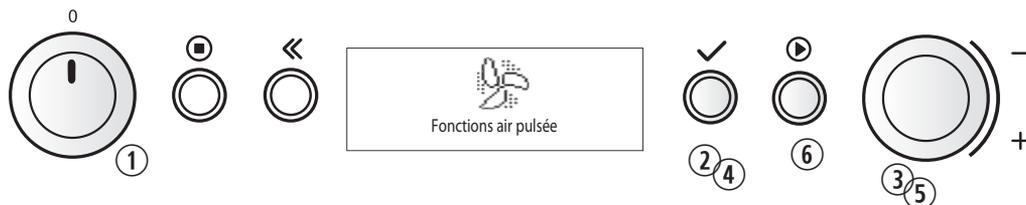
La puissance maximale du four à micro-ondes, lorsque vous utilisez la fonction « Turbo gril + MO », est limitée à un niveau prédéfini en usine.

Placez les aliments sur la grille métallique.

TURBO GRIL+ MO			
Utilisation conseillée	Puissance gril	Puissance du four à micro-ondes	Niveau
Moitié de poulet	Moyenne	350 W	2
Légumes farcis	Moyenne	160 - 350 W	2
Cuisses de poulet	Élevé	350 W	2
Pommes au four	Moyenne	160 - 350 W	3
Poisson au four	Élevé	160 - 350 W	2



## Chaleur pulsée

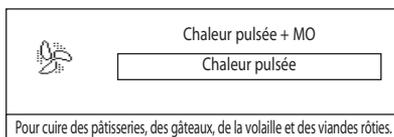


1. Tournez le bouton Multifonction à la position « Chaleur pulsée ».
2. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche Démarrer.

Utilisez cette fonction pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux éponges, soufflés, volaille et rôtis.

Une fois la cuisson débutée, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage.

Utilisez la touche Retour pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température.



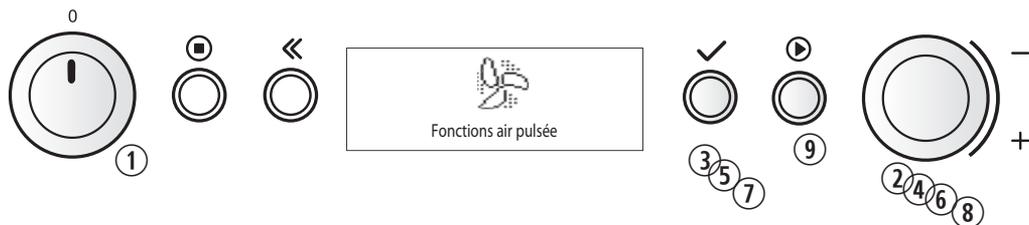
Utilisez toujours la grille métallique pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.

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

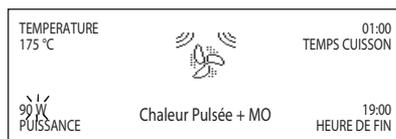
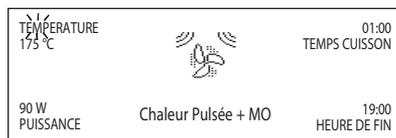
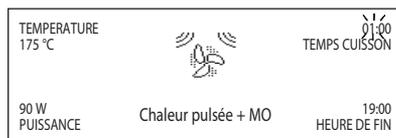
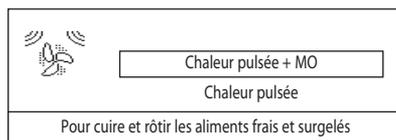


ALIMENT	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	DURÉE CUISSON
<b>Rosbif à point</b> , à point (1,3- 1,5 kg)	<b>Plat</b> sur grille métallique	170 - 180 °C	40 - 60 min
<b>Rôti de porc</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>Plat</b> sur grille métallique	160 - 170 °C	70 - 80 min
<b>Poulet entier</b> (1,0 - 1,2 kg)	<b>Plat</b> sur grille métallique	210 - 220 °C	50 - 60 min
<b>Gâteau de Savoie</b> (lourd)	<b>Moule à gâteau</b> sur grille métallique	160 - 170 °C	50 - 60 min
<b>Gâteau de Savoie</b> (léger)	<b>Moule à gâteau</b> sur grille métallique	170 - 180 °C	30 - 40 min
<b>Cookies</b>	<b>Plaque de cuisson</b>	170 - 180 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ	10 - 12 min
<b>Pain (Miche)</b>	<b>Plaque à pâtisserie</b> sur grille métallique	180 - 200 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ	30 - 35 min
<b>Petits pains</b>	<b>Plaque de cuisson</b>	210 - 220 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ	10 - 12 min
<b>Meringues</b>	<b>Plaque de cuisson</b>	100 - 120 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ	40 - 50 min

## Chaleur Pulsée + MO



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « Chaleur pulsée ».
2. Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « Chaleur pulsée + MO » soit affiché.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du micro-ondes.
9. Appuyez sur la touche Démarrer.



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

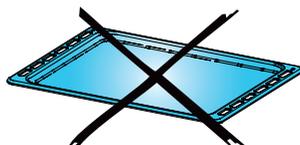
Placez toujours les aliments sur la grille pour permettre une bonne circulation d'air autour des aliments.

La puissance maximale du four à micro-ondes, lorsque vous utilisez la fonction « Chaleur pulsée + MO », est limitée à un niveau prédéfini en usine.

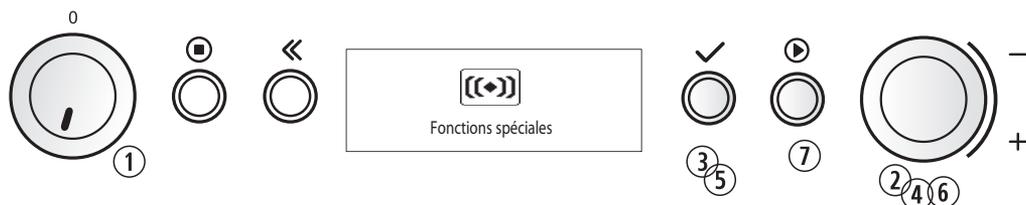


## Sélectionner la puissance et le niveau de la grille

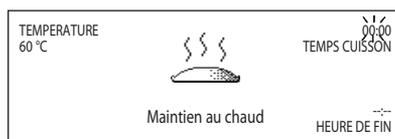
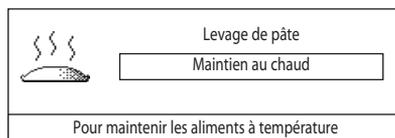
CHALEUR PULSÉE + MO		
Utilisation conseillée	Puissance du four à micro-ondes	Niveau
<b>Volaille, gratins</b>	350 W	3
<b>Poisson au four</b>	160 - 350 W	2
<b>Rôtis</b>	160 W	2
<b>Gâteaux, pain</b>	90 W	1
<b>Brunissage uniquement pendant la cuisson</b>	0 W	-



## Fonction spéciale - Maintien au chaud



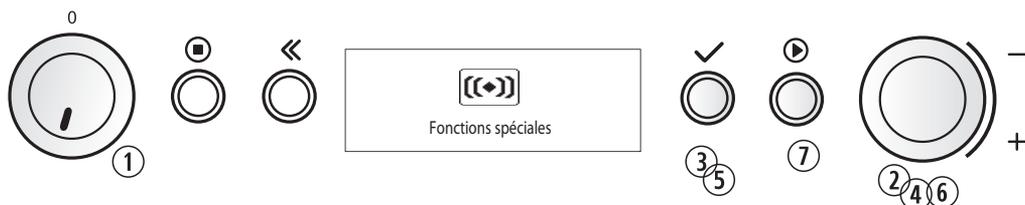
1. **Tournez le bouton Multifonction** à la position « Fonctions spéciales ».
2. **Tournez le bouton de réglage** à la position « Maintien au chaud ».
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
7. **Appuyez sur la touche Démarrer**



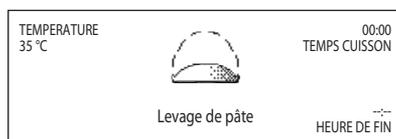
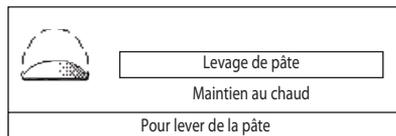
**Utilisez cette fonction** pour maintenir la nourriture à la température de service (60 °C) pendant un laps de temps quelconque.

**REMARQUE :** Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop (Arrêt). Si vous n'arrêtez pas la fonction manuellement, elle s'éteint automatiquement après quatre heures.

## Fonction spéciale - Levage de pâte



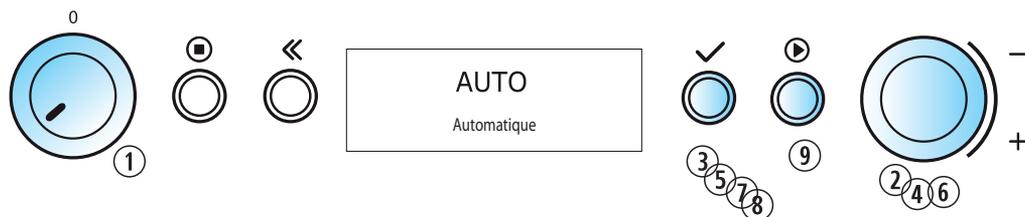
1. **Tournez le bouton Multifonction** à la position « Fonctions spéciales ».
2. **Tourne le bouton de réglage** à la position « Levage de pâte ».
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température.
7. **Appuyez sur la touche Démarrer**



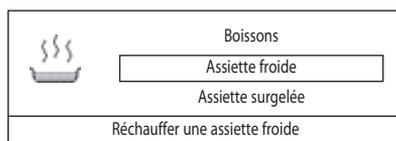
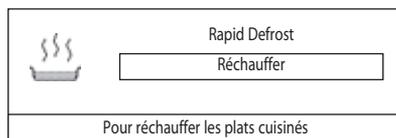
**Utilisez cette fonction** pour faire lever la pâte. La température du four est maintenue à 35 °C.

**REMARQUE :** Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche « Stop (Arrêt) ». Si vous n'arrêtez pas la fonction manuellement, elle s'éteint automatiquement après quatre heures.

## Réchauffage auto.



1. **Tournez le bouton Multifonction** à la position « Automatique ».
2. **Tourne le bouton de réglage** à la position « Réchauffage Auto. ».
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le type d'aliments.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le poids.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
8. **Appuyez sur la touche Démarrer** (le four peut vous suggérer quel accessoire utiliser).
9. **Appuyez de nouveau sur la touche Démarrer.**



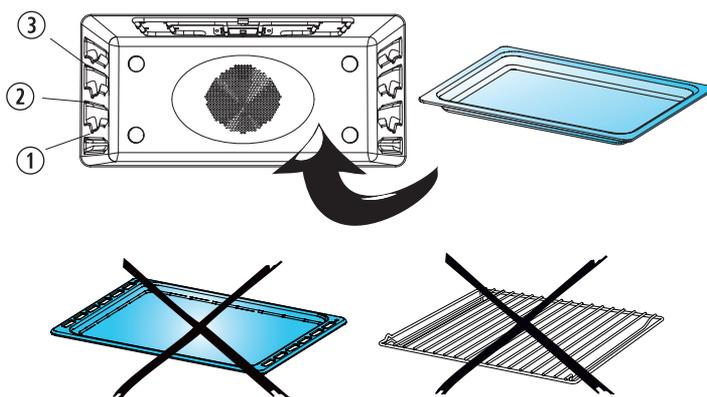
**Utilisez cette fonction** pour réchauffer des plats préparés qui sont congelés, froids, ou à la température de la pièce.

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

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

**Certains types d'aliments** doivent être brassés durant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

**Placez toujours la lèchefrite en verre** sur le premier niveau lorsque vous utilisez uniquement le four à micro-ondes.



## Réchauffage auto.

**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.

**Pour un résultat optimal, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes**, notamment dans le cas d'aliments surgelés.

**Utilisez toujours un couvercle** avec cette fonction, sauf pour réchauffer des soupes froides, dans ce cas le couvercle n'est pas nécessaire.

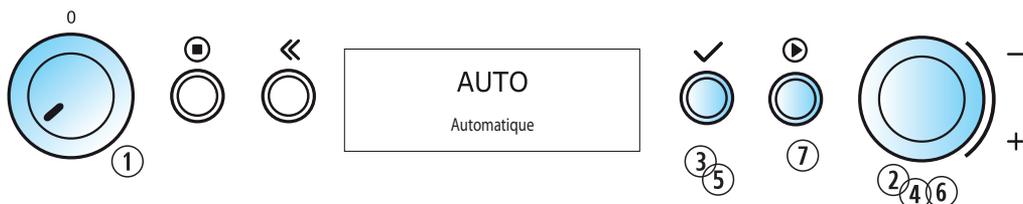
**Si la nourriture est emballée** de façon à être déjà couverte, percez l'emballage 2 ou 3 fois pour permettre à l'excédent de pression de s'échapper lorsque vous la réchauffez.

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

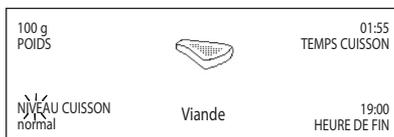
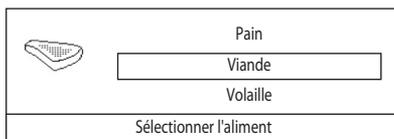
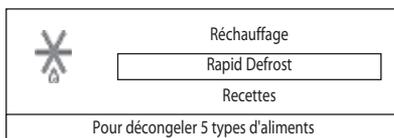
### POIDS CONSEILLÉS

	<b>Repas préparé, froid</b> (250 g – 500 g)	<b>Préparez les aliments comme indiqué ci-dessus. Chauffez couvert.</b>
	<b>Repas préparé, surgelé</b> (250 g – 500 g)	<b>Suivre les consignes sur l'emballage au sujet de la ventilation, des perforations, etc.</b>
	<b>Soupe, froide</b> (1 – 4 portions)	<b>Réchauffez sans couvercle dans des bols séparés ou dans un grand récipient.</b>
	<b>Boisson</b> (1 - 4 portions)	<b>Faites chauffer sans couvrir et utilisez une cuillère en métal dans le bol ou la tasse.</b>
<b>Pour les aliments qui ne sont pas énumérés dans le tableau</b> et dont le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, nous vous conseillons de suivre la procédure « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes »		

## Rapid Defrost



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « Auto ».
2. Tournez le bouton de réglage à la position « Rapid Defrost ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliments que vous désirez décongeler.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le poids des aliments.
7. Appuyez sur la touche Démarrer.



**Utilisez cette fonction** pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes, et le pain. La fonction Décongélation auto peut être utilisée uniquement si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 3 kg.

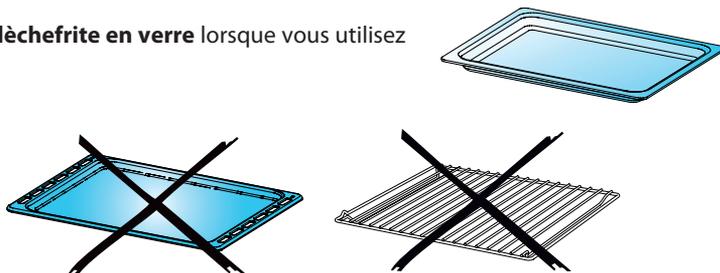
**Toujours placer les aliments** sur la lèchefrite en verre au niveau 1.

**À mi-chemin du processus de décongélation** le four interrompt le processus et vous invite à **TOURNER LES ALIMENTS**.

- Ouvrez la porte
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Démarrer.

**Une fois le processus de décongélation terminé**, le four bascule automatiquement au mode de décongélation manuel. Si nécessaire, vous devez régler un nouveau temps de décongélation. Si vous n'avez pas besoin de continuer la décongélation, appuyez sur la touche Stop (Arrêt), ouvrez la porte et enlevez les aliments décongelés.

**Utilisez toujours la lèchefrite en verre** lorsque vous utilisez cette fonction.



## 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.

## 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 :**

Suivre la procédure pour « Cuire et réchauffer avec le four à micro-ondes » et sélectionnez 160 W pour décongeler.



ALIMENT		CONSEILS
*** 	<b>Viande</b> (100 g - 2,0 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. <b>Tournez les aliments</b> dès que le four vous y invite.
*** 	<b>Volaille</b> (100 g – 3,0 Kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs. <b>Tournez les aliments</b> dès que le four vous y invite.
*** 	<b>Poisson</b> (100 g – 2,0 kg)	Poissons entier, darnes ou filets. <b>Tournez les aliments</b> dès que le four vous y invite.
*** 	<b>Légumes</b> (100 g – 2,0 kg)	Macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc. <b>Tournez les aliments</b> dès que le four vous y invite.
*** 	<b>Pain</b> (100 g – 2,0 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.		

## 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 pour vérifier leur état.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

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

**Le temps de décongélation dépend** de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

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

**Placez toujours la lèchefrite en verre** sur le niveau 1 lorsque vous utilisez uniquement le four à micro-ondes.

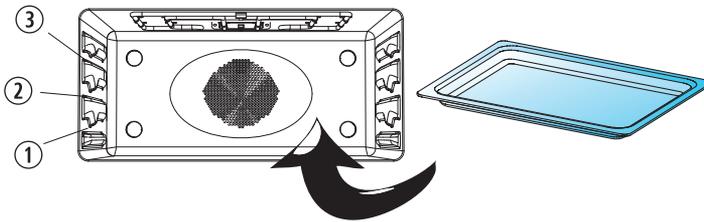
**Enveloppez certaines zones des aliments** dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à devenir chaudes (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

**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.

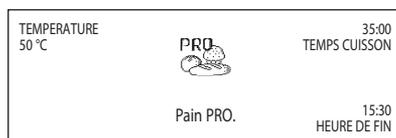
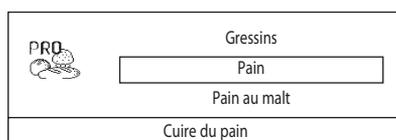
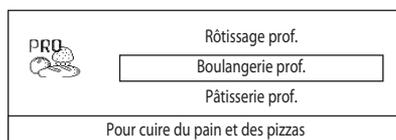


## Boulangerie prof.

Utilisez cette fonction pour cuire le pain et les pizzas.



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « PRO ».
2. Tournez le bouton de réglage à la position « Boulangerie prof. ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliments.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Le four commence à réchauffer le compartiment de cuisson. Une fois le préchauffage complété, le four vous invite à placer les aliments à l'intérieur avant de continuer la cuisson.
7. Ajoutez les aliments et appuyez sur la touche Démarrer.

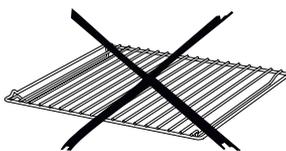
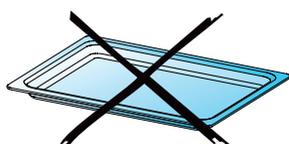


### REMARQUE :

Le four fonctionne sans arrêt pendant quatre heures si vous ne réglez pas un temps de cuisson.

Appuyez sur la touche OK et ensuite, tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson restant. La minuterie commence le compte à rebours et la cuisson s'arrête à la fin du temps programmé.

TYPE D'ALIMENT		USTENSILES	GRADIN	°C FOUR	DURÉE	AJOUTER GARNITURE
	<b>Pain</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	170 °C	35 min	
	<b>Pain de malt</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	190 °C	30 min	
	<b>Pizza Pan</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	175 °C	15 + 20 min	APRÈS 15 MIN
	<b>Pizza peu épaisse</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	230 °C	10 – 15 min	
	<b>Fougasse</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	185 °C	35 – 40 min	
	<b>Baguettes</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	160 °C	20 – 30 min	

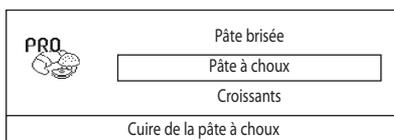


## Pâtisserie prof.

Utilisez cette fonction pour cuire des pâtisseries.



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « PRO ».
2. Tournez le bouton de réglage à la position « Pâtisserie prof. ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliments.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Le four commence à réchauffer le compartiment de cuisson. Une fois le préchauffage complété, le four vous invite à placer les aliments à l'intérieur avant de continuer la cuisson.
7. Ajoutez les aliments et appuyez sur la touche Départ.

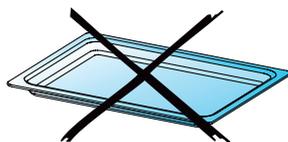


### REMARQUE :

Le four fonctionne sans arrêt pendant quatre heures si vous ne réglez pas un temps de cuisson.

Appuyez sur la touche OK et ensuite, tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson restant. La minuterie commence le compte à rebours et la cuisson s'arrête à la fin du temps programmé.

TYPE D'ALIMENT		USTENSILES	GRADIN	°C FOUR	DURÉE
	<b>Desserts à base de pâte à chou</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	160 °C	30 – 40 min
	<b>Croissants</b>	Plaque de cuisson	Gradin 2	140 °C	20 – 30 min
	<b>Gâteau mousseline</b>	Moule et grille métallique	Gradin 1	150 °C	30 – 40 min
	<b>Gâteau aux prunes</b>	Moule et grille métallique	Gradin 1	150 °C	75 – 85 min
	<b>Pâte brisée</b>	Moule et grille métallique	Gradin 1	160 °C	25 – 35 min



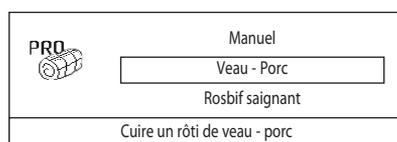
## Rôtissage prof.

Utilisez cette fonction pour la cuisson des rôtis.

Cette fonction est surtout utilisée avec la sonde à viande, mais elle peut aussi être utilisée avec le four traditionnel sans la sonde.



1. Tournez le bouton Multifonction à la position « PRO ».
2. Tournez le bouton de réglage à la position « Rôtissage prof. ».
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le type d'aliments.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Le four commence à réchauffer le compartiment de cuisson. Une fois le préchauffage complété, le four vous demande si vous désirez utiliser la sonde à viande.



### SI LA SONDE EST UTILISÉE :

7. Ouvrez la porte, ajoutez les aliments (avec la sonde placée correctement) et branchez la sonde.
8. Appuyez sur la touche Démarrer et le four débute le dorage automatiquement.

### SI LA SONDE N'EST PAS UTILISÉE :

7. Ouvrez la porte, ajoutez la nourriture.
8. Appuyez sur la touche Démarrer et le four débute le dorage automatiquement.

### REMARQUE :

La température prééglée de la sonde ou le temps de cuisson peuvent être modifiés en tout temps lors de la cuisson simplement en tournant le bouton de réglage.

Cette fonction requiert l'ajout d'eau durant la cuisson. Le four émet un signal sonore pour vous avertir d'ajouter de l'eau après 12 ou 20 minutes de cuisson. L'eau peut être ajoutée plus tard, mais si vous n'ajoutez pas d'eau le résultat ne sera pas aussi bon.

Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez la prolonger (au besoin) simplement en tournant le bouton de réglage pour ajouter du temps de cuisson.

TYPE D'ALIMENT		USTENSILES	GRADIN	° C FOUR	° C SONDE	DURÉE	AJOUTER EAU
	<b>Rôti de porc / veau</b>	Rôtissage avec un moule sur la grille	Gradin 1	190 °C	68 °C	50 – 80 min	APRÈS 20 MIN
	<b>Rôti de boeuf (saignant)</b>	Grille métallique sur la lèchefrite de verre	Gradin 1	200 °C	48 °C	35 min	APRÈS 12 MIN
	<b>Rôti de boeuf (à point)</b>	Grille métallique sur la lèchefrite de verre	Gradin 1	200 °C	54 °C	55 min	APRÈS 12 MIN
	<b>Poulet rôti</b>	Rôtissage avec un moule sur la grille	Gradin 1	200 °C	85 °C	60 – 80 min	APRÈS 20 MIN
	<b>Gigot d'agneau (à point)</b>	Rôtissage avec un moule sur la grille	Gradin 1	190 °C	70 °C	70 min	APRÈS 20 MIN
	<b>Gigot d'agneau (bien cuit)</b>	Rôtissage avec un moule sur la grille	Gradin 1	190 °C	75 °C	90 min	APRÈS 20 MIN
	<b>Manuel</b>	Qui résiste à la chaleur	Gradin 1 ou 2	50 – 250 °C	45 – 90 °C	0 - 4 HEURES	

## Entretien et nettoyage

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

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

- i** **N'utilisez pas de tampons à récurer, de détergents abrasifs, de la laine d'acier, un linge rugueux, etc.;** ils peuvent endommager 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 nettoyeur de verre en vaporisateur. Vaporisez le nettoyant de verre sur une serviette en papier.  
**Ne le vaporisez pas** directement sur le four.

**À intervalles réguliers**, notamment en cas de débordements, essuyez le fond du four.

**Utilisez un détergent doux**, de l'eau, et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte, et l'encadrement de la porte.

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

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

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

**Ajoutez un peu de jus de citron** à une tasse d'eau et la faire bouillir quelques minutes peut éliminer les odeurs à l'intérieur du four.

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

**Comme la chaleur** intense brûle toutes les éclaboussures, l'élément du gril n'a pas besoin d'être nettoyé. Cependant, le plafond du four doit être nettoyé régulièrement. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, nous vous conseillons de la faire fonctionner 10 minutes par mois pour brûler les éclaboussures présentes.

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :

**Grille métallique**



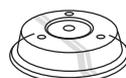
**Plaque à pâtisserie**



**Lèchefrite en verre**

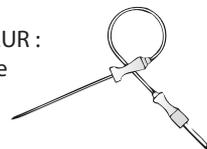


**Couvrir**



NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

**La sonde** doit être nettoyée en utilisant un détergent doux.



- i** **Ne plongez jamais** la sonde dans l'eau pour la nettoyer. Utilisez simplement un linge propre et humide ou un l'essuie-tout.
- i** **N'utilisez pas de tampons de laine d'acier.** Vous risquez d'égratigner la surface.

## Données pour les essais de performance

### SELON LA NORME CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme pour les essais comparatifs du rendement de chauffage pour différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
Crème anglaise	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
Gâteau mousseline	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Pain de viande	900 g	16 min	750 W	Pyrex 3.838
Gratin pomme terre	1100 g	25 – 28 min	Chaleur pulsée 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
Gâteau	700 g	25 min	Convection naturelle 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Volaille	1000 g	30 - 32 min	Chaleur pulsée 220°C + 350 W	Pyrex 3.827
Décongélation de viande	500 g	10 1/2 min	Rapid Defrost	Lêchefrite en verre

## Spécifications techniques

<b>Tension d'alimentation</b>	<b>230 V / 50 Hz</b>
<b>Puissance nominale</b>	<b>2800 W</b>
<b>Fusible</b>	<b>16 A</b>
<b>Puissance MW</b>	<b>850 W</b>
<b>Gril</b>	<b>1600 W</b>
<b>Chaleur pulsée</b>	<b>1200 W</b>
<b>Résistance inférieure</b>	<b>1000 W</b>
<b>Dimensions extérieures (H x L x P)</b>	<b>455x595x560</b>
<b>Dimensions intérieures (H x L x P)</b>	<b>210x450x420</b>

## Conseils et recommandations sur l'utilisation

### Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique les meilleures fonctions à utiliser pour chaque type d'aliment. Lorsqu'il est indiqué, le temps de cuisson commence au moment où la nourriture est placée dans le four à micro-ondes, sans prendre en compte le temps de préchauffage (si requis).

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

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

### Film alimentaire et sachets

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

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

### Liquides

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

Afin d'empêcher cela :

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

### Cuisson des aliments

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

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux.

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

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

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

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

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

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

### Aliments pour bébé

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

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

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

### Aliments congelés

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger compatible avec les micro-ondes.

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

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

## Guide de dépannage

### L'appareil ne fonctionne pas

- Vérifiez que le support de plateau tournant est en place.
- Vérifiez que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que l'appareil soit sous tension.
- Vérifiez que l'appareil dispose d'une ventilation correcte.  
Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez puis refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

## 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 numéro de service (numéro indiqué après le terme « Service » sur la plaque signalétique) apposé sur le bord intérieur droit de la cavité de cuisson (visible lorsque la porte de l'appareil 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.

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

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIE

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

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

Imprimé en Italie



**400010886404**

FR