

AMW 525

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, RASK INNFORING
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



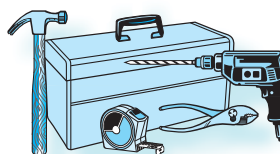
INSTALLATION



INSTALLATION DE L'APPAREIL



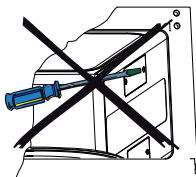
LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, vérifiez que la cavité du four est vide.

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

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. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

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 infligées à des personnes, à 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 instructions.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et qu'après que des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise.

ATTENTION!

LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.





PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE PROGRAMMER, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

PAR EX. BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

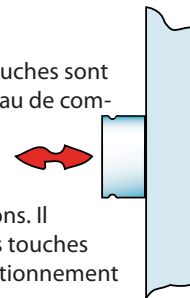


Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

POUSSOIRS

À LA LIVRAISON DU FOUR, ses touches sont encastrées au raz du bandeau de commandes.

Il suffit d'appuyer sur ces touches pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Il n'est pas nécessaire que ces touches ressortent au cours du fonctionnement du four.



Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces touches pour les encastrer dans le bandeau de commandes et continuez à utiliser le four.



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



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

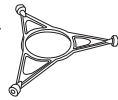
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

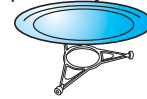
UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



- Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

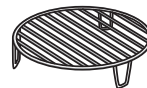
PLAQUE À PÂTISSERIE

UTILISEZ LA PLAQUE à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée ou avec la fonction gril. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

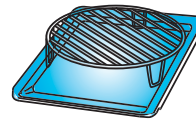


GRILLE MÉTALLIQUE

PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE lors de la cuisson.



LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION GRIL SANS LES MICRO-ONDES, placez la grille métallique sur la plaque à pâtisserie de manière à rapprocher les aliments de l'élément chauffant du gril près de la voûte.



PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

DOOR



DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)



LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

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

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
HAUT +2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE
HAUT +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
MOY. 0	VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD
BAS -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
BAS -2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE

REMARQUE :

LE DEGRÉ DE CUISSON ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

HIGH AUTO ²

HIGH AUTO ¹

POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ LE DEGRÉ DE CUISSON en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

MID AUTO ⁰

LOW AUTO ⁻¹

LOW-- AUTO ⁻²



REMUEZ OU RETOURNEZ LES ALIMENTS

(FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)



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

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

- 🌀 Ouvrez la porte.
- 🌀 Remuez ou retournez les aliments.
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

REMARQUE : LE FOUR REDÉMARRE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 2 MINUTES (JET DEFROST (DÉCONGÉL. RAPIDE)) si vous n'avez pas retourné / remué les aliments. Dans ce cas, la durée de cuisson est allongée.






CLASSES D'ALIMENTS (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)



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



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

LES CLASSES D'ALIMENTS sont énumérées dans les tableaux correspondant à chaque fonction automatique.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LES TABLEAUX ou si leur poids est inférieur ou supérieur aux poids conseillés, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".



REFROIDISSEMENT



LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

SI LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 100 °C, "HOT" et la température actuelle de la cavité s'affichent. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

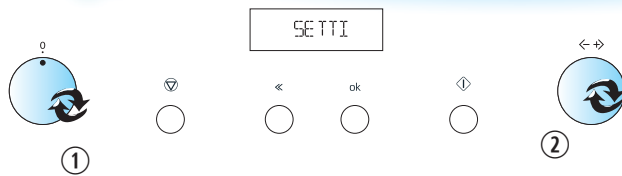
SI LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE À 50 °C, l'horloge est affichée.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) pour afficher l'horloge de manière temporaire lorsque "HOT" est affiché.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



MODIFICATION DES RÉGLAGES



LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler l'horloge.

APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

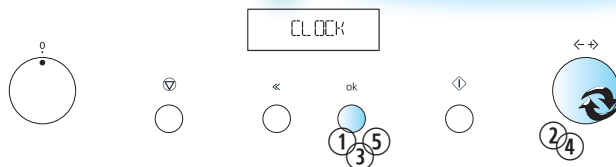
1 TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS jusqu'à ce que Setting (réglage) soit affiché.

2 UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir un des réglages suivants.

- 🕒 Clock (Horloge)
- 🔔 Sound (Sonnerie)
- 🌿 ECO
- 💡 Brightness (Luminosité)

3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **STOP (ARRÊT)** POUR QUITTER la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE



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

2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler les heures.

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

4 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler les minutes.

5 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer la modification.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

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

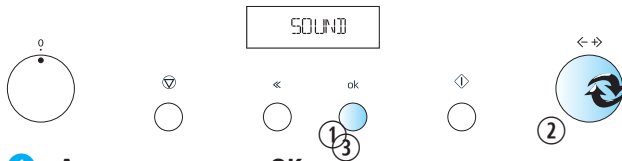




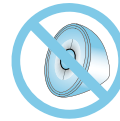
MODIFICATION DES RÉGLAGES



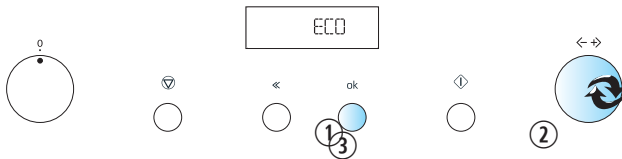
RÉGLAGE DE LA SONNERIE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver la sonnerie.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



ECO



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver le réglage ECO.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

LORSQUE ECO EST ACTIVÉ, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un moment pour économiser l'énergie. Il se rallume automatiquement lors de la sélection d'une touche ou de l'ouverture de la porte.

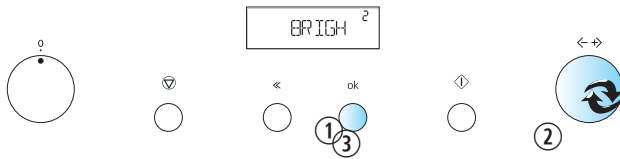
LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



MODIFICATION DES RÉGLAGES



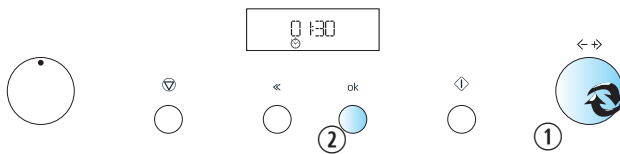
LUMINOSITÉ



- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
- 3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection.



MINUTEUR



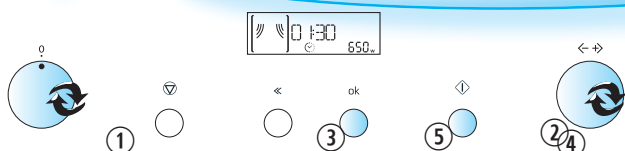
UTILISEZ CETTE FONCTION si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour spécifier la durée de cuisson.
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.

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

SI VOUS APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



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

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction micro-ondes.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

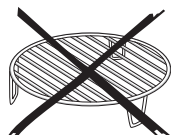
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

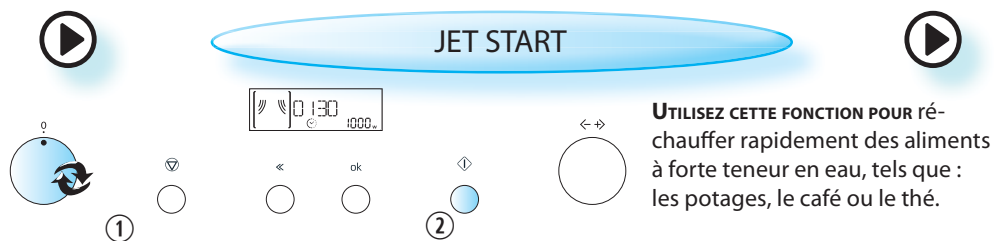
APPUYEZ SUR << pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.



PUISSANCE

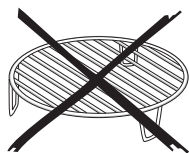
FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE LÉGUMES , viande, etc.
650 W	CUISSON DE poisson .
500 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. des plats préparés avec de la sauce riches en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre et chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la glace
0 W	UNIQUEMENT LORSQUE VOUS UTILISEZ le minuteur.

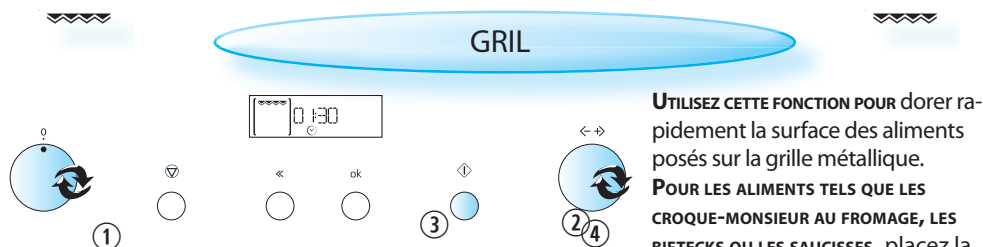




- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction micro-ondes.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE **Start** POUR FAIRE DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT** le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AUGMENTER OU DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON EN TOURNANT LE BOUTON DE RÉGLAGE après le démarrage de la fonction.





- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS POUR TROUVER LA FONCTION GRIL.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la puissance du gril.**
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.**
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.**
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR dorer rapidement la surface des aliments posés sur la grille métallique.
POUR LES ALIMENTS TELS QUE LES CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE, LES BIFTECKS OU LES SAUCISSES, placez la grille métallique au-dessus de la plaque à pâtisserie.

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique. Retournez l'aliment au cours de la cuisson.

VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

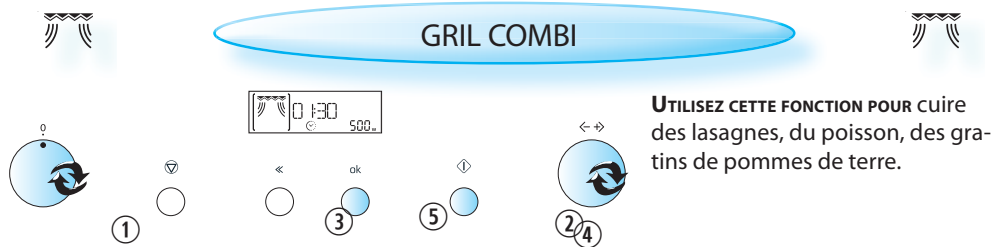
N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

PRÉCHAUFFEZ LE GRIL pendant 3 - 5 minutes sur un niveau de puissance de gril élevé.

GRIL	
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE, steaks de poisson et hamburgers	3 ÉLEVÉE
SAUCISSES et brochettes	2 Moy.
LÉGER BRUNISSAGE des surfaces	1 BASSE

HIGH 3
MID 2
LOW 1



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Gril combi.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du gril.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 6 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

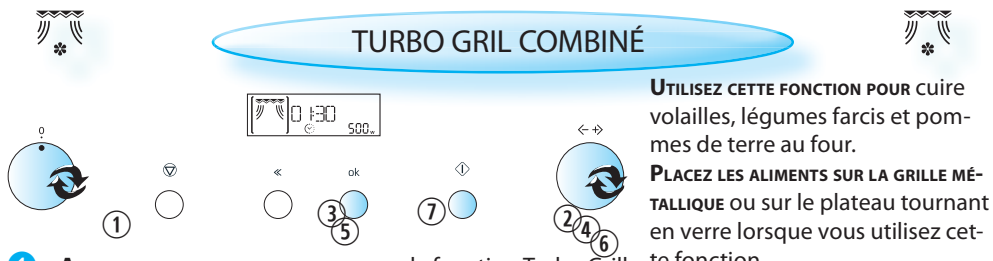
LA PUISSANCE MAXIMUM du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Gril Combi, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

HIGH 3
MID 2
LOW 1

GRIL COMBI		
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE DU GRIL	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
LASAGNES	2 Moy.	350 - 500 W
GRATIN DE POMMES DE TERRE	2 Moy.	500 - 650 W
GRATIN DE POISSON	3 ÉLEVÉE	350 - 500 W
POMMES AU FOUR	2 Moy.	160 - 350 W
GRATIN SURGELÉ	3 ÉLEVÉE	160 - 350 W





UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire volailles, légumes farcis et pommes de terre au four.
PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la fonction Turbo Grill.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du gril.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 6 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

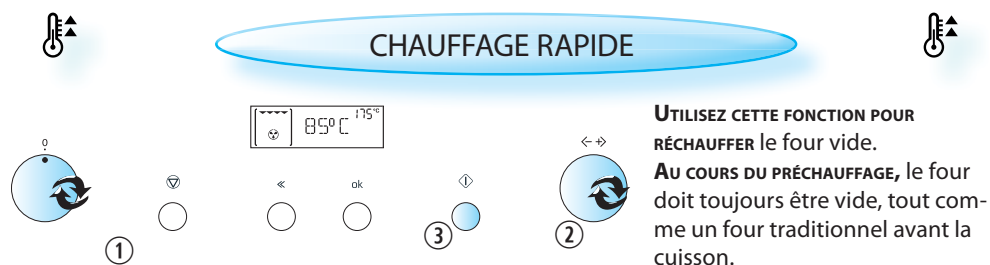
LE NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM DU MICRO-ONDES, lors de l'utilisation du Gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

HIGH 3
 MID 2
 LOW 1

TURBO GRIL COMBINÉ		
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE DU GRIL	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
CUISSES DE POULET	3 ÉLEVÉE	350 - 500 W
½ POULET	2 Moy.	500 - 650 W
LÉGUMES FARCIS	2 Moy.	350 - 500 W
POISSON AU FOUR	3 ÉLEVÉE	160 - 350 W
POMMES DE TERRE AU FOUR	1 BASSE	500 - 650 W
CRUMBLE AUX FRUITS	2 Moy.	160 - 350 W

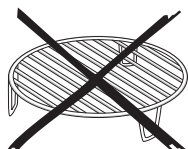




- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Quick Heat (chauffage rapide). (la température par défaut s'affiche).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)**. La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.

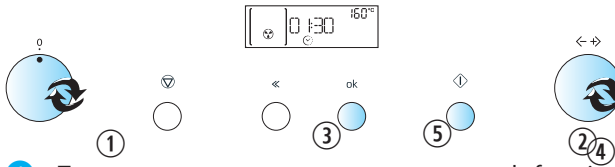
N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT son pré-chauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage.

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





CHALEUR PULSÉE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux de savoie, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Forced Air (Chal. pulsée). (la température par défaut s'affiche).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

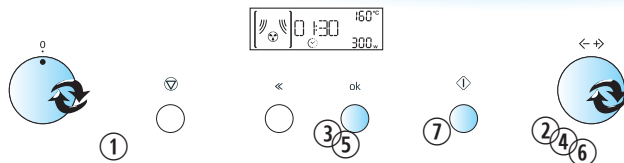
LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier la température finale.



ALIMENTS	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
ROSBIF, À POINT (1,3 - 1,5 kg)	PLAT sur grille métallique	170-180 °C	40-60 MIN
RÔTI DE PORC (1,3 - 1,5 kg)	PLAT sur grille métallique	160-170 °C	70-80 MIN
POULET ENTIER (1 - 1,2 kg)	PLAT sur grille métallique	210-220 °C	50-60 MIN
GÂTEAU DE SAVOIE (lourd)	PLAT À TARTE sur grille métallique	160-170 °C	50-60 MIN
GÂTEAU DE SAVOIE (léger)	PLAT À TARTE sur grille métallique	170-180 °C	30-40 MIN
BISCUITS, COOKIES	PLAQUE À PÂTISSERIE	170-180 °C, FOUR CHAUD	10-12 MIN
PAIN	PLAQUE À PÂTISSERIE sur grille métallique	180-200 °C, FOUR CHAUD	30-35 MIN
PETITS PAINS	PLAQUE À PÂTISSERIE	210-220 °C, FOUR CHAUD	10-12 MIN
MERINGUES	PLAQUE À PÂTISSERIE	100-120 °C, FOUR CHAUD	40-50 MIN



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Forced Air Combi (Chaleur pulsée combinée). (la température par défaut et la puissance MO sont affichées).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 6 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.

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



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON de rôtis
90 W	CUISSON de pain et de gâteaux
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson





DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

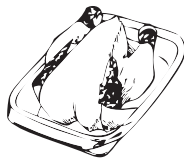
EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE, du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, 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 se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

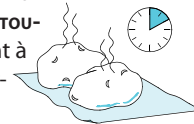


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.

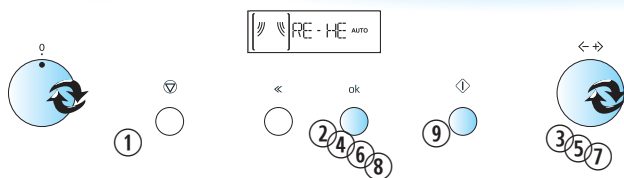
LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



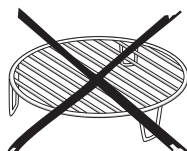
RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante.

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

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Auto.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la fonction Auto Reheat (Réchauff. auto).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 7 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

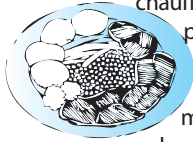




RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les



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

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

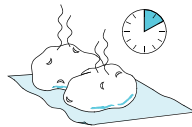
SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.



PLACEZ DE FINES TRANCHES DE VIANDE l'une sur l'autre ou entrelacées.






LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



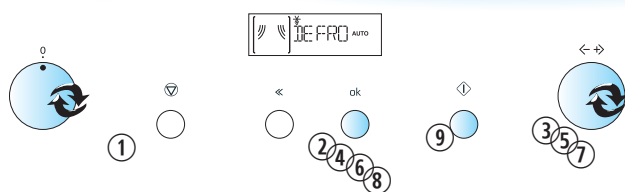
VEILLEZ À PERFORER LE FILM PLASTIQUE avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.



ALIMENTS	CONSEILS
 1 GRANDE ASSIETTE (250 g - 600 g)	PRÉPAREZ LES ALIMENTS comme indiqué ci-dessus. Chauffez sous un couvercle.
 2 SOUPE (200 g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
 3 PORTION SURGELÉE (250 g - 600 g)	SUIVEZ LES INDICATIONS REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE , soit ventilation, perforation, etc.
 4 LAIT (0,1 - 0,5l)	FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
 5 RAGÔT (200g - 800g)	RÉCHAUFFEZ AVEC UN COUVERCLE.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

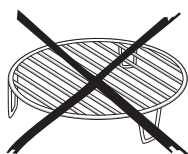
DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1** TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS pour trouver la fonction Auto.
- 2** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3** TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour trouver la fonction Jet Defrost (Décongél. rapide).
- 4** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5** TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 6** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 7** TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le poids.
- 8** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection.
- 9** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.



DÉCONGÉLATION RAPIDE

POIDS :

POUR UTILISER CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

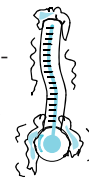







SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



ALIMENTS		CONSEILS
	1 VIANDE (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	2 VOLAILLES (100 g - 3 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	3 POISSON (100 g - 2 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	5 PAIN (100 g - 2 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
<p>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.</p>		




RAMOLLISSEMENT AUTOMATIQUE

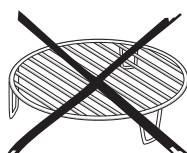


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR ramollir les aliments et en faciliter la manipulation.

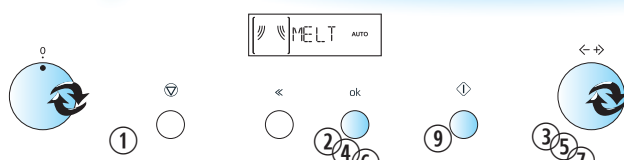
UTILISEZ LA FONCTION AUTO SOFT (ramollissement automatique) pour les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Auto.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour trouver la fonction Auto Soft.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 7 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le poids.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

ALIMENTS		CONSEILS
	1 BEURRE (50g - 250g)	RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite. REMUEZ aussi après le ramollissement.
	2 MARGARINE (50g - 250g)	RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite. REMUEZ aussi après le ramollissement.
	3 GLACE (0,5l - 2,0l)	RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite. SERVEZ rapidement avant qu'elle ne soit complètement fondue.
<p>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".</p>		






FONTE AUTOMATIQUE

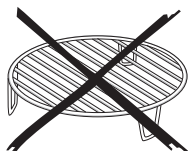


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR faire fondre facilement les aliments sans faire d'éclaboussures.

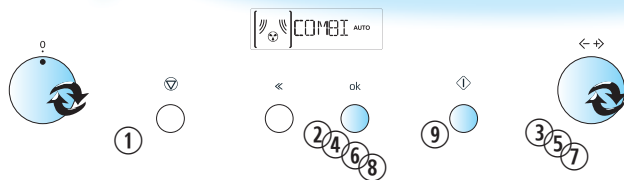
UTILISEZ LA FONCTION AUTO MELT (fonte automatique) pour les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Auto.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour trouver la fonction Auto Melt.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 7 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

ALIMENTS	CONSEILS
 1 BEURRE (50g - 250g)	REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite. REMUEZ AUSSI après le ramollissement.
 2 MARGARINE (50g - 250g)	REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite. REMUEZ AUSSI après le ramollissement.
 3 CHOCOLAT (50g - 250g)	BRISEZ en petits morceaux. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite. REMUEZ AUSSI après le ramollissement. REMARQUE : Le chocolat dont la teneur en cacao est élevée peut nécessiter un degré de cuisson élevé (+2).
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".	



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des aliments appartenant aux familles indiquées dans le tableau. **POUR POULETS ET LASAGNE;** assurez-vous que le plat que vous allez utiliser est résistant à la chaleur et qu'il est perméable aux micro-ondes avant de l'utiliser. Sinon vous risquez d'obtenir de piètres résultats.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Auto.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour trouver la fonction Auto Cook.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 7 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

Utilisez toujours la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés.

Enduisez la plaque à pâtisserie d'une légère couche de graisse ou recouvrez-la de papier cuisson.

Si vous utilisez les programmes pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être préchauffé avant d'y introduire les aliments. Une fois que le four aura atteint la température voulue, il vous demandera d'introduire les aliments.

— Ouvrez la porte.






— Placez la plaque à pâtisserie avec les aliments sur les guides situés contre les parois de la cavité du four.

— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



POIDS CONSEILLÉS		
	1 POULET (800 G - 1 ½ KG)	ASSAISONNEZ LE POULET avec du sel et des épices. Enduisez-le, si nécessaire, d'huile. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant au four. Placez le plat sur la grille métallique.
	2 LASAGNES SURGELÉES (400 G - 1 KG)	PLACEZ-LES dans un plat pour micro-ondes, résistant au four. Placez le plat sur la grille métallique.
	3 BISCUITS (9-12 biscuits)	PLACEZ-LES sur la plaque à pâtisserie enduite d'une légère couche de graisse. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite ("Add food").
	4 PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE	À UTILISER POUR des aliments genre croissants ou petits pains. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite ("Add food").
	5 PETITS PAINS SURGELÉS	À UTILISER POUR les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite ("Add food").
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Chaleur pulsée ou Chaleur pulsée combinée".		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCUR-
ER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRA-
SIFS, tampons en laine de
verre, chiffons rugueux
etc. car ils peuvent abîmer
le bandeau de commandes, ain-
si que les surfaces intérieures et extérieures du
four. Utilisez une éponge avec un détergent
doux ou une serviette en papier avec un net-
toyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la
serviette en papier.**



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



NE METTEZ PAS le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

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.



EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.



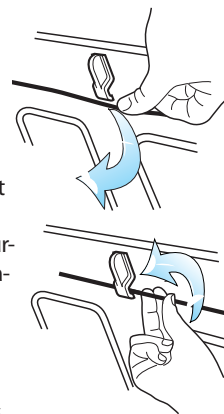
N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utiliser un chiffon humide et du détergent doux. Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

⇨ Poussez délicatement la résistance du gril vers la voûte, puis tournez le crochet en céramique vers la gauche ou vers la droite pour dégager la résistance du gril.

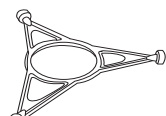
⇨ Abaissez l'extrémité avant de la résistance du gril pour accéder à la voûte et la nettoyer.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

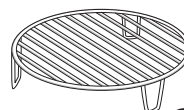
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



PLAQUE À PÂTISSERIE



DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

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

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



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



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Réipient
12.3.1	1000 g	12-13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28-30 min	Chaleur pulsée 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

SELON LA NORME CEI 60350.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx.	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	30-35 min	150 °C	Non	Plaque à pâtisserie
8.4.2	18-20 min	170 °C	Oui	Plaque à pâtisserie
8.5.1	33-35 min	160 °C	Non	Grille métallique
8.5.2	65-70 min	160-170 °C	Oui	Grille métallique

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
PUISSANCE MO	900 W
GRIL	1600 W
CHAL. PULSÉE	1200 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	450 x 420 x 210

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

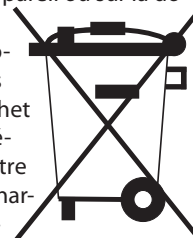
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

