

AMW 696

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, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



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

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE



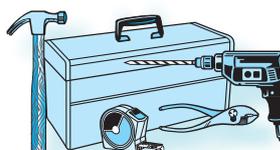
INSTALLATION DU FOUR



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.

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

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

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), 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.

N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE :



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

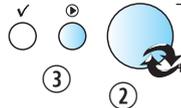
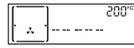
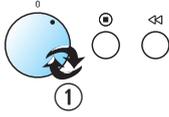
LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE si la porte est correctement fermée.

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.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVANT DE L'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS (cuisson d'aliments), CHAUFFEZ LE FOUR A 250 °C. POUR CE FAIRE, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position préchauffage.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température sur 250 °C.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



UNE FOIS LA TEMPERATURE ATTEINTE le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter.

LAISSEZ-LE REFROIDIR A TEMPERATURE AMBIANTE.

NETTOYEZ ET ESSUYEZ LA CAVITE DU FOUR à l'aide d'un essuie-tout humide.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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

VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIAUX 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 et la ventilation. 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 corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

NE LAISSEZ LES ENFANTS UTILISER l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et uniquement après leur avoir fourni toutes les instructions appropriées afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

LES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci uniquement sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT !

LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent donc 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. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.

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



Pour éviter ce risque, 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 et laissez la petite cuillère 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 au micro-ondes pour plus de détails sur ce type de cuisson. 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 les aliments !

BOUTONS ESCAMOTABLES

À LA LIVRAISON DU FOUR, LES BOUTONS sont encastrés au raz du bandeau de commande.

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

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





ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

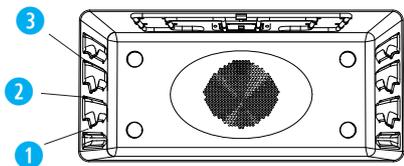
DE NOMBREUX accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

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



VOYANT DE POSITION DU GRADIN

LORSQUE CERTAINES FONCTIONS SONT SÉLECTIONNÉES, les voyants correspondant aux positions des gradins clignotent et s'allument. Tout d'abord les positions pouvant être utilisées avec cette fonction clignotent brièvement et le numéro de la position de gradin recommandée avec la fonction s'allume. Dans cet exemple, les positions 1 et 3 clignotent brièvement et la position 2 recommandée reste allumée.



PLAQUE À PÂTISSERIE

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour faire cuire les aliments ou les gâteaux au four.



NE l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

LÈCHEFRITE EN VERRE

PLACEZ LA LÈCHEFRITE EN VERRE au-dessous de la grille lorsque vous utilisez la fonction Gril ou le mode de cuisson combiné Gril + Micro-ondes. Elle peut aussi



être utilisée en tant qu'ustensile de cuisson ou plaque à pâtisserie en mode de cuisson traditionnelle associé aux micro-ondes.



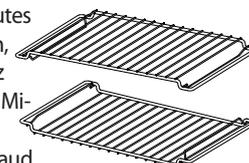
LA LÈCHEFRITE EN VERRE permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE lorsque vous activez la fonction Micro-ondes. Placez-la sur le 1er gradin. Évitez de placer les plats directement sur la sole du four.

GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE pour toutes les méthodes de cuisson, sauf si vous sélectionnez uniquement la fonction Micro-ondes. La grille métallique permet à l'air chaud



de circuler autour des aliments et elle peut être placée de façon à ce que l'extrémité la plus haute soit orientée vers le haut ou vers le bas pour la rapprocher ou l'éloigner du gril. Lorsque vous placez des aliments directement sur la grille métallique, mettez au-dessous la lèchefrite en verre. Vous pouvez également l'utiliser avec le mode de cuisson Traditionnel. De même que lorsque vous associez ces fonctions aux micro-ondes.



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 enfants. 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. Cette fonction permet d'augmenter ou de réduire la température finale par rapport au réglage standard 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. 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	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE
HAUT +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
MOY. 0	VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT
BAS -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
BAS -2	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MINIMALE

REMARQUE :

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

HIGH² AUTO

HIGH¹ AUTO

MID⁰ AUTO

LOW⁻¹ AUTO

LOW⁻² AUTO

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



REMUER OU RETOURNER 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 inviter à STIR FOOD (REMUEUR LES ALIMENTS) ou TURN FOOD (RETOURNER LES ALIMENTS).

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

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



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 CATÉGORIES 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. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

MODIFICATION DES RÉGLAGES



- 1** TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION JUSQU'À CE QUE Setting (Réglage) s'affiche.
- 2** UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir un des réglages suivants.

- 🕒 Horloge
- 🔔 Sonnerie
- 🌿 ÉCO
- 💡 Luminosité

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

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.



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.



ÉCO



- 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



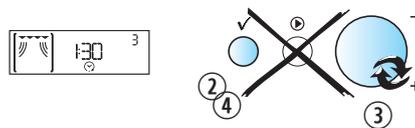
LUMINOSITÉ



- 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



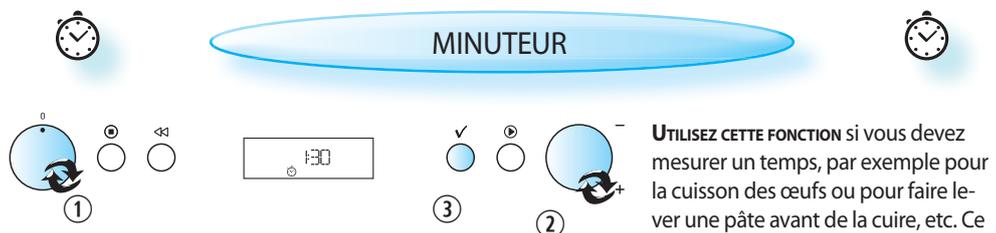
DÉPART DIFFÉRÉ



UTILISEZ CETTE FONCTION si la cuisson doit être terminée à une heure précise. Le four doit connaître la durée de cuisson souhaitée et l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts.

- 1 **SUIVEZ LA PROCÉDURE DE RÉGLAGE** de la fonction que vous souhaitez utiliser et arrêtez dès que le temps de cuisson a été sélectionné.
N'appuyez pas sur la touche Start.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'heure de la fin de cuisson.
- 4 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK.** Le départ différé est automatiquement activé, et le four se met en marche lorsque le temps restant avant "la fin de la cuisson" est égal au temps de cuisson sélectionné.

LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ EST DISPONIBLE AVEC CES FONCTIONS.	
	CONVECTION NATURELLE
	GRIL
	TURBO GRIL
	CONVECTION FORCÉE



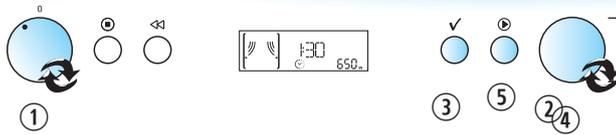
- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position zéro. L'horloge est affichée si elle a été réglée, sinon l'écran reste vide.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour appeler le mode de réglage.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LE TEMPS** à mesurer.

UTILISEZ CETTE FONCTION si vous devez mesurer un temps, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc. Ce four est également doté d'une fonction spéciale pour le levage de la pâte (Voir "Levage de pâte").

APRÈS 3 SECONDES, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Appuyez sur la touche Start si vous souhaitez le lancer plus tôt.
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 AUX MICRO-ONDES



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

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** 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 sélectionner le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

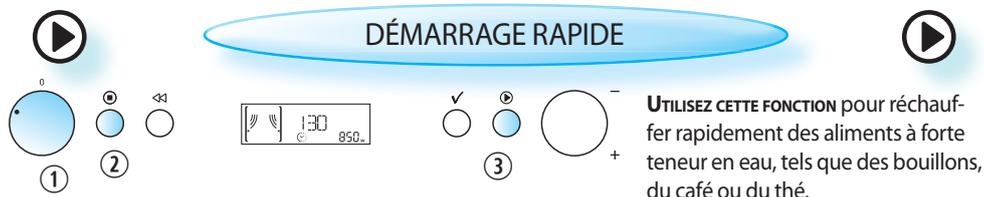
APPUYEZ SUR LA TOUCHE << pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE lorsque vous activez cette fonction.



NIVEAU DE PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
850 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS, eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE LÉGUMES, viande, etc.
650 W	CUISSON DE poisson.
500 W	CUISSON DE PLATS PLUS DÉLICATS, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS, ramollissement de beurre et chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION. Ramollissement de beurre, de fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de crèmes glacées.
0 W	UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION du minuteur.

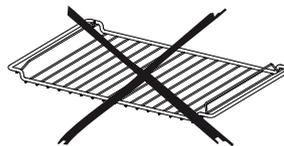
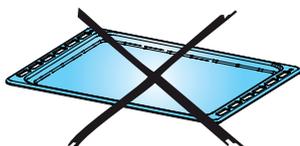


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** pour trouver la fonction micro-ondes.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP (ARRÊT).**
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

Si vous maintenez le bouton multifonction sur la position micro-ondes tandis que le four est en mode veille lorsque vous commencez, vous pouvez passer directement à l'étape 3.

CETTE FONCTION DÉMARRE automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 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.

UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE lorsque vous activez cette fonction.





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, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition 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).

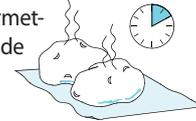


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers le milieu du processus de décongélation.

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

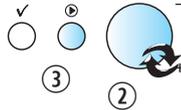
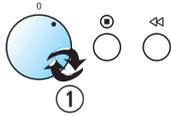
LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.





PRÉCHAUFFAGE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR RÉCHAUFFER
le four vide.

PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE, le four doit
toujours être vide, tout comme un
four traditionnel avant la cuisson.

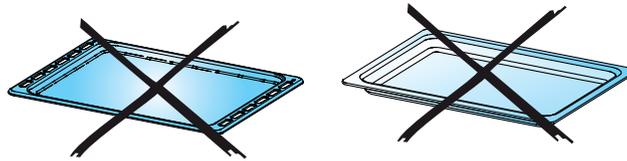
- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position préchauffage.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

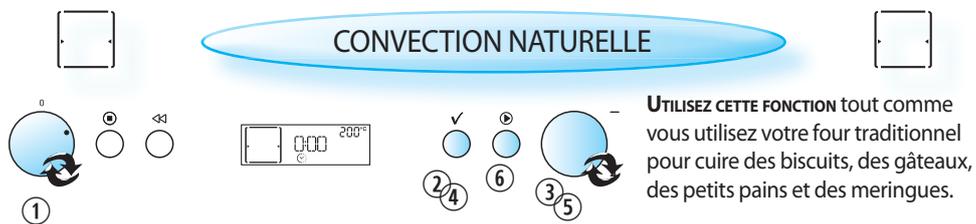
N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT son préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler.

PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE, la température effective du four est affichée, et monte jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

DÈS QUE LE PROCESSUS DE PRÉCHAUFFAGE a démarré, la température peut être facilement réglée à l'aide du bouton de réglage.

UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce délai vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner une fonction ("Chaleur pulsée", "Pâtisserie" ou "Convection naturelle") pour commencer la cuisson.





- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Convection naturelle.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée).
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

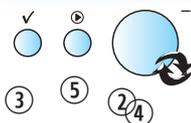
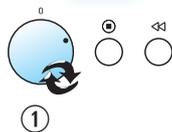
REMARQUE : Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera active jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS DANS DES PLATS, placez les plats sur la grille métallique.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour les petits pains et les pizzas.



CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

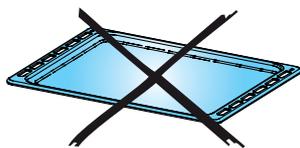


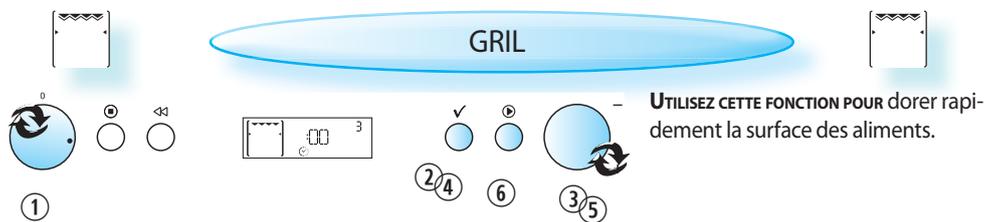
UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des gâteaux aux fruits, du pain dans un moule et des aliments prêts à la cuisson.

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Convection naturelle.
- 2 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Convection naturelle + Micro-ondes.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée).
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance MO par défaut est affiché).
- 6 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
- 8 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de plats tout prêts surgelés
160 W	CUISSON de gâteaux aux fruits
90 W	CUISSON de gâteaux, pain

GRADIN	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	CUISSON DE PLATS TOUT PRÊTS SURGELÉS
2	GÂTEAUX AUX FRUITS
1	GÂTEAUX, PAIN





- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Gril.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le gradin à utiliser s'affiche).
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du gril (1-5).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

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. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

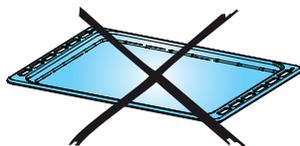
POUR LES ALIMENTS TELS QUE fromage, toasts, biftecks ou saucisses. Préchauffez le gril pendant 3 min pour un meilleur résultat. Placez les aliments sur la grille métallique et celle-ci dans la lèchefrite en verre pour recueillir le jus de cuisson.

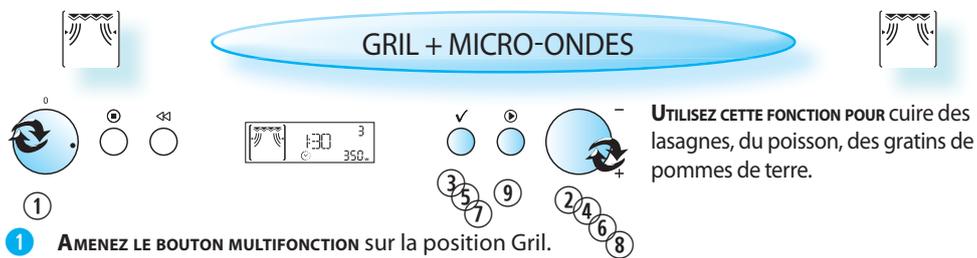
VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE avec la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

PUISSANCE DU GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
4-5	CUISSON de darnes de poisson, fines tranches de viande et de volaille.
1-3	COLORATION d'aliments tels que gratins.

GRADIN	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	FINES TRANCHES DE VIANDE, SAUCISSES ET CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE.
1 - 2	MORCEAUX DE POULET, LÉGUMES.





UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des lasagnes, du poisson, des gratins de pommes de terre.

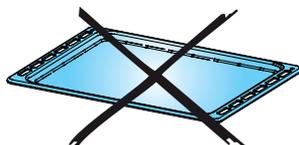
- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION sur la position Gril.
- 2 AMENEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE sur la position Gril + Micro-ondes.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour définir le niveau de puissance du gril.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 6 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la puissance des micro-ondes.
- 7 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 8 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 9 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

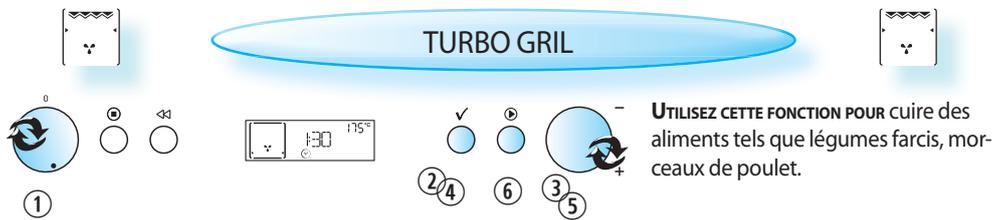
LA PUISSANCE MAXIMUM du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Gril + MO, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique ou sur la lèchefrite en verre.

GRIL + MICRO-ONDES	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de gratins et de volaille.
160 W	CUISSON de morceaux de poulet et de légumes.
90 W	CUISSON de darnes de poisson.

GRADIN	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	POISSON
2	MORCEAUX DE POULET
1	RÔTIS



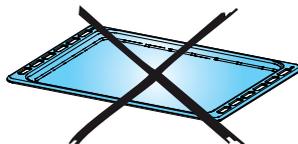


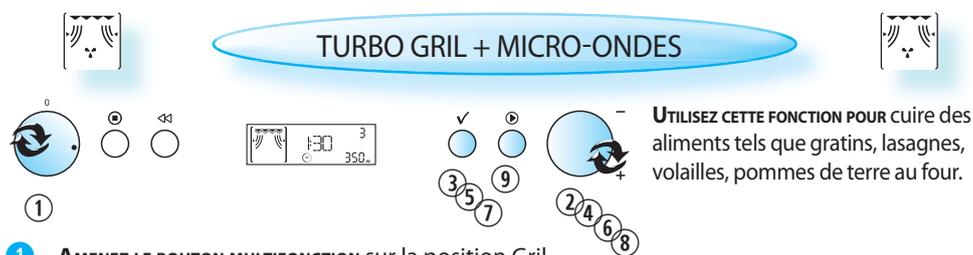
- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Turbo Gril.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le gradin à utiliser s'affiche).
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du gril (1-5).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

REMARQUE : Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera active jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

PUISSANCE DU GRIL	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
4-5	Cuisson de darnes de poisson, fines tranches de viande et de volaille.
1-3	COLORATION d'aliments tels que gratins.

GRADIN	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	POISSON
2	MORCEAUX DE POULET
1	GRATINS



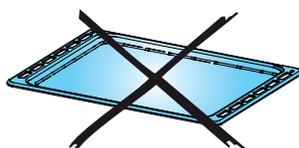


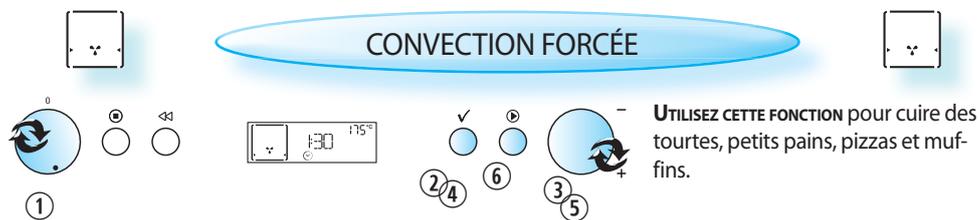
- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION sur la position Gril.
- 2 AMENEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE sur le mode Turbo Gril + Micro-ondes.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la puissance par défaut du gril et le gradin conseillé s'affichent).
- 4 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la puissance du gril (1-5).
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la puissance par défaut des micro-ondes s'affiche).
- 6 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la puissance des micro-ondes.
- 7 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 8 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 9 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

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

TURBO GRIL + MICRO-ONDES	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de légumes, gratins, volaille et lasagnes.
160 W	CUISSON de rôtis et de poisson entier au four
90 W	GRATINS de fruits, steaks de poisson

GRADIN	
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	DARNES DE POISSON, FRUITS
2	MORCEAUX DE POULET, POISSON
1	RÔTIS





- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Convection forcée.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée).
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

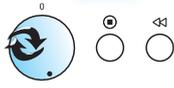
REMARQUE : Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS DANS DES PLATS, placez les plats sur la grille métallique.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour les petits pains et les pizzas.



CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES



UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des tourtes aux fruits, des gâteaux et des quiches surgelées.

①

1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Convection forcée.

2 **AMENEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** sur la position Convection forcée + Micro-ondes.

3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (la température par défaut est affichée).

4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.

5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance MO par défaut est affiché).

6 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.

7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de cuisson par défaut est affiché).

8 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.

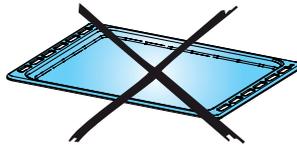
9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

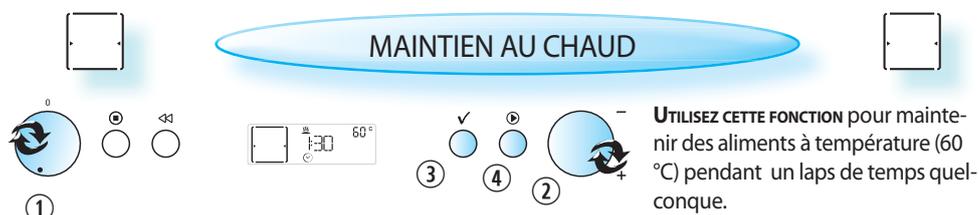
CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de tourtes aux pommes
160 W	CUISSON de quiches surgelées
90 W	CUISSON de gâteaux

GRADIN

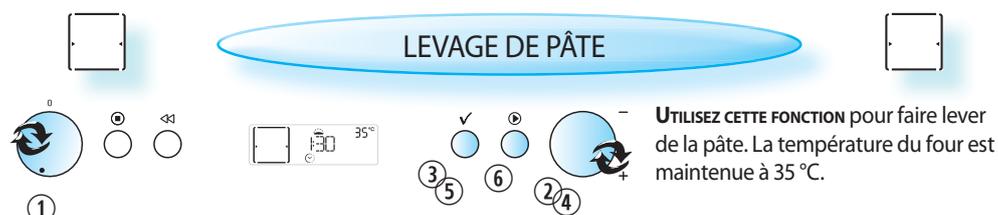
NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	TOURTE AUX POMMES
2	QUICHE SURGELÉE
1	GÂTEAUX





- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION sur la position Maintien au chaud.
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de Maintien au chaud par défaut s'affiche).
- 3 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps de Maintien au chaud.
- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

REMARQUE : Si vous ne réglez pas le temps de Maintien au chaud, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

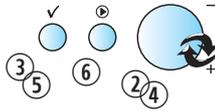
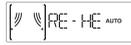
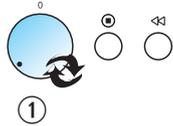


- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION sur la position Maintien au chaud.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner la fonction Levage de pâte.
- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps de levage de la pâte par défaut s'affiche).
- 5 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps de levage de la pâte.
- 6 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

REMARQUE : Si vous ne réglez pas le temps de levage de la pâte, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.



RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



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

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

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Réchauffage automatique.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut s'affiche).
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Le four vous suggère le récipient à utiliser.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** Le four vous suggère l'accessoire à utiliser.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

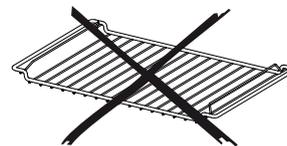
VEILLEZ À CE QUE le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction, pour un résultat optimal.

LES ALIMENTS DE CERTAINES CLASSES D'ALIMENTS DOIVENT être mélangés pendant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE lorsque vous activez cette fonction.



SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE (DANS LES 2 MINUTES), LE FOUR AFFICHERA :	
REMUER	Poursuivre la cuisson. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.
<ul style="list-style-type: none"> ❏ Ouvrez la porte. ❏ Remuez les aliments. ❏ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start. 	





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.

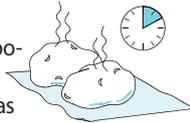


SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

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

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

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.



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

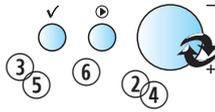
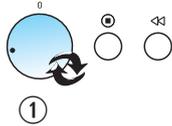


POIDS CONSEILLÉS

	ASSIETTE , froide (250 g - 500 g)	PRÉPAREZ LES ALIMENTS COMME INDIQUÉ CI-DESSUS. RÉCHAUFFEZ AVEC UN COUVERCLE.
	ASSIETTE , surgelée (250 g - 500 g)	SUIVEZ LES INDICATIONS REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE, SOIT VENTILATION, PERFORATION, ETC.
	POTAGE , froid (1 - 4 portions)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE DANS DES BOLS SÉPARÉS OU DANS UN GRAND RÉCIPIENT.
	BOISSON (1 - 4 portions)	FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR ET UTILISEZ UNE CUILLÈRE EN MÉTAL DANS UN BOL OU UNE TASSE.
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 AUTOMATIQUE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain. La fonction Auto Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3,0 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur la lèche-frite en verre sur le 1er gradin.

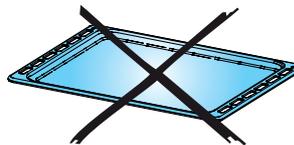
- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** sur la position Décongélation automatique.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le type d'aliment à décongeler.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids des aliments.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

À MI-DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments (TURN FOOD).

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

À LA FIN DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four commute automatiquement sur le mode de décongélation manuelle et attend que vous lui indiquiez un temps de décongélation supplémentaire. Si aucune décongélation ultérieure n'est nécessaire à ce stade, appuyez sur la touche Stop, ouvrez la porte et retirez les aliments décongelés.

UTILISEZ TOUJOURS LA LÈCHEFRITE EN VERRE lorsque vous activez cette fonction.



DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

POIDS :

LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, VOUS DEVEZ CONNAÎTRE le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

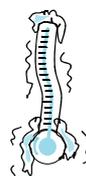


SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS :

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

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



ALIMENTS		CONSEILS
	1 VIANDE (100 g - 2,0 Kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	2 VOLAILLE (100 g - 3,0 Kg)	Poulet entier, filets ou morceaux. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	3 POISSON (100 g - 2,0 Kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	4 LÉGUMES (100 g - 2,0 Kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. RETOURNEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	5 PAIN (100 g - 2,0 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 de poids 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>		

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 RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant 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 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.

 **VEILLES À CE QUE DE LA GRAISSE OU DES PARTICULES ALIMENTAIRES NE S'ACCUMULENT PAS** autour de la porte.

EN CAS DE 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, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

GRILLE MÉTALLIQUE.



PLAQUE À PÂTISSERIE



LÈCHEFRITE EN VERRE



DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- ❏ 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 ne possédant pas les connaissances requises 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

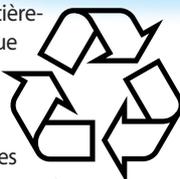
SELON LA NORME CEI 60705.

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.	Niveau de puissance	Réceptacle
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
13.3	500 g	10 min	160 W	

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/CE 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 INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville, voire le revendeur du produit.

AVANT DE METTRE VOTRE APPAREIL AU REBUT, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
PUISSANCE MO	850 W
GRIL	1600 W
CUISON PAR LA SOLE	1000 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 450 x 420



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 5 4 1

