

## AMW 755

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 INNFØRING  
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



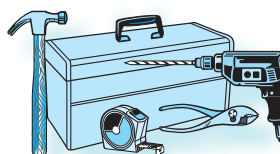
## INSTALLATION



### INSTALLATION DE L'APPAREIL



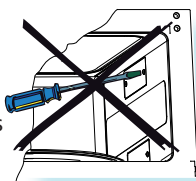
**LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.**



### 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 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, 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

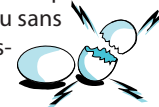
**N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



**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 !**



## 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.

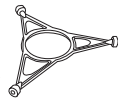
**Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

**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

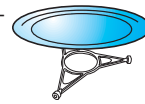
**UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT** sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



- ☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.

### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

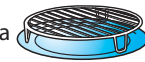
**UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE** pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



- ☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.

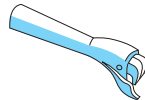
### GRILLE MÉTALLIQUE

**PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE** lorsque vous utilisez la fonction Cuisson avec les fonctions Chaleur pulsée et Gril.



### POIGNÉE CRISP

**UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP** pour sortir le plat Crisp du four.



### PLAT CRISP

**DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.**

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE** sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

**LE PLAT CRISP** peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.



## 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".

DOOR



## DEGRÉ 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
<b>HAUT +2</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE</b>
<b>HAUT +1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE</b>
<b>MOY. 0</b>	<b>VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD</b>
<b>BAS -1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE</b>
<b>BAS -2</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE</b>

### REMARQUE :

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

HIGH+<sup>2</sup>  
AUTO

HIGH<sup>1</sup>  
AUTO

**POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ LE DEGRÉ DE CUISSON** en utilisant les touches +/- juste après avoir appuyé sur la touche Start.

MID<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW<sup>-2</sup>  
AUTO



## REMUEZ OU RETOURNEZ LES ALIMENTS

(FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)



**WHEN USING SOME OF THE AUTO FUNCTIONS** 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 : LA FONCTION JET DEFROST (DÉCONGEL. RAPIDE) REDÉMARRE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 2 MINUTE** 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 et le chiffre de la classe d'aliments s'affiche lorsque vous choisissez une classe d'aliments avec les touches +/-.



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

**LES CLASSES D'ALIMENTS** sont énumérées dans les tableaux 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.

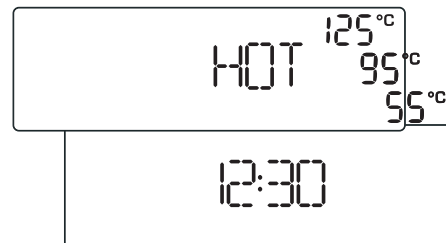
Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

**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.

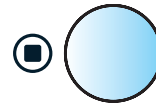
**LE FOUR EST DOTÉ** d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

**1** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **MANUEL (MANUEL)** jusqu'à ce que Setting (réglage) soit affiché.

**2** UTILISEZ LES TOUCHES +/- 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



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

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

**2** APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler les heures.

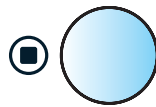
**3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**. (Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.)

**4** APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- 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 clignent les chiffres.



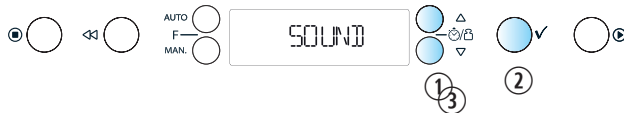




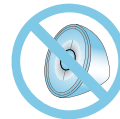
## MODIFICATION DES RÉGLAGES



### RÉGLAGE DE LA SONNERIE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour ACTIVER ou DÉACTIVER la sonnerie.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



### ECO



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** 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. L'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 30 secondes à la fin de la cuisson.

**LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ,** l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée. L'éclairage de la cavité s'éteint au bout de 3 minutes à la fin de la cuisson.



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



### LUMINOSITE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.



### MINUTEUR



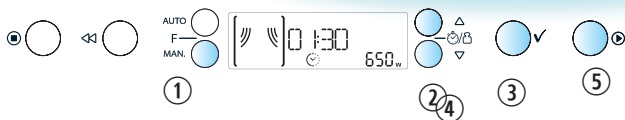
**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** 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.

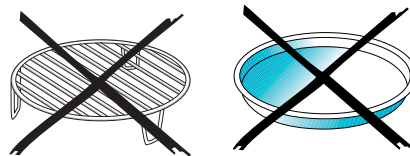
**SI VOUS APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP** avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.

## 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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUAL** à plusieurs reprises pour trouver la fonction micro-ondes.
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 3 **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 modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

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



### PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
1000 W	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , 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.
800 W	<b>CUISSON DE LÉGUMES</b> , viande, etc.
650 W	<b>CUISSON DE POISSON</b> .
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , 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	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre et chocolat.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace
0 W	<b>UNIQUEMENT LORSQUE VOUS UTILISEZ</b> le minuteur.

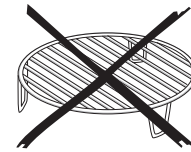


## JET START



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : les potages, le café ou le thé.**

- 1 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 APPUYANT SUR LES TOUCHES +/- après le démarrage de la fonction.**



## CRISP



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

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUAL à plusieurs reprises pour trouver la fonction Crisp.**
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler le temps de cuisson.**
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.**

**ASSUREZ-VOUS** que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

**LE FOUR ET LE PLAT CRISP** deviennent très chaud lorsqu'on utilise cette fonction.

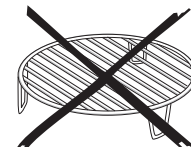
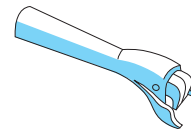
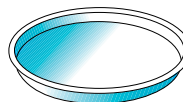
**NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD** sur une surface sensible à la chaleur.

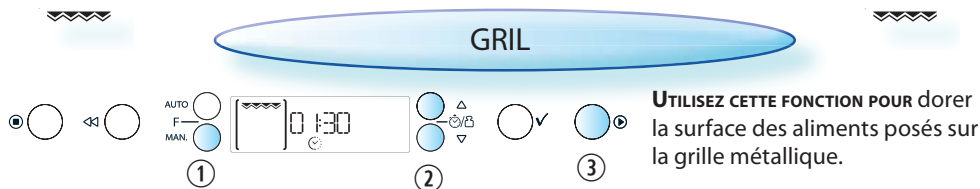
**NE TOUCHEZ PAS** la voûte du four sous le gril.

**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE**

ou la poignée Crisp spéciale qui est fournie pour sortir le plat Crisp.

**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT** le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



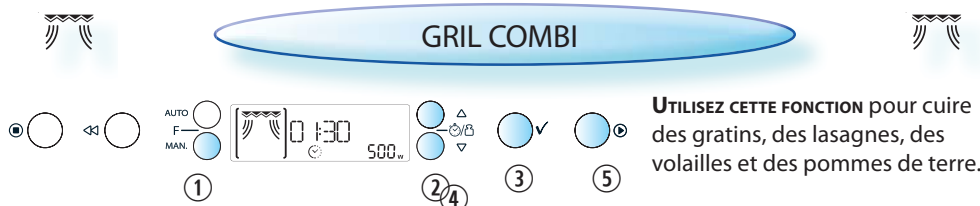


- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **MANUAL** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Gril.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

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.*



- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **MANUAL** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Gril Combi.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler la puissance des micro-ondes.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler le temps de cuisson.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

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

GRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISSON DE légumes et gratins</b>
350 - 500 W	<b>CUISSON DE volailles et lasagnes</b>
160 - 350 W	<b>CUISSON DE poisson et gratins surgelés</b>
160 W	<b>CUISSON DE la viande</b>
90 W	<b>GRATINS DE fruits</b>
0 W	<b>BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson</b>



## CHAUFFAGE RAPIDE



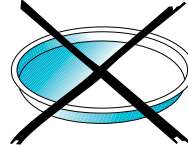
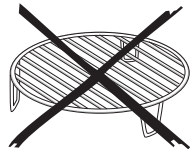
**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR RÉCHAUFFER le four vide.**

**AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE,** le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

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

**N'INTROUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT SON** préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en appuyant sur les touches +/-.

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





## CHALEUR PULSÉE



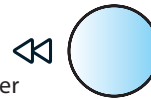
**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux de savoie, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

- 1** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **MANUAL** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Forced Air (Chal. pulsée). (la température par défaut s'affiche).
- 2** APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler la température.
- 3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4** APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler le temps de cuisson.
- 3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

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

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

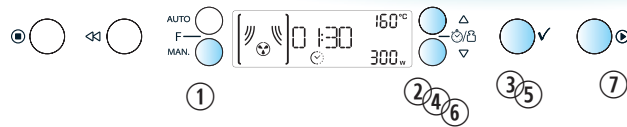
**LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉ EN COURS DE CUISSON** en appuyant sur les touches +/- . Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier la température finale.



ALIMENTS	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS DE CUISSON
<b>ROSBIF, À POINT</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>PLAT</b> sur grille métallique	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
<b>RÔTI DE PORC</b> (1,3 - 1,5 kg)	<b>PLAT</b> sur grille métallique	170 - 190 °C	70 - 80 MIN
<b>POULET ENTIER</b> (1,0 - 1,2 kg)	<b>PLAT</b> sur grille métallique	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
<b>GÂTEAU DE SAVOIE</b> (lourd)	<b>PLAT À TARTE</b> sur grille métallique	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
<b>GÂTEAU DE SAVOIE</b> (léger)	<b>PLAT À TARTE</b> sur grille métallique	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
<b>BISCUITS, COOKIES</b>	<b>PLAT CRISP</b> sur grille métallique	170 - 190 °C, FOUR CHAUD	10 - 12 MIN
<b>PAIN</b>	<b>PLAQUE À PÂTISSERIE</b> sur grille métallique	200 - 210 °C, FOUR CHAUD	30 - 35 MIN
<b>PETITS PAINS</b>	<b>PLAT CRISP</b> sur grille métallique	225 °C, FOUR CHAUD	10 - 12 MIN
<b>MERINGUES</b>	<b>PLAT CRISP</b> sur grille métallique	100 - 125 °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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MANUAL** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Forced Air Combi (Chaleur pulsée combinée). (la température par défaut et la puissance MO sont affichées).
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 6 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

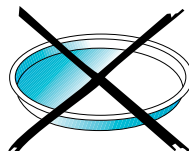
**POSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE**, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

**LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉ EN COURS DE CUISSON** en appuyant sur les touches +/- . 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	<b>Cuisson</b> de volailles, poisson et gratins
160 W	<b>Cuisson</b> de rôtis
90 W	<b>Cuisson</b> de pain et de gâteaux
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson







## DÉCONGÉLATION MANUELLE



**POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE**, procédez comme pour la "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).

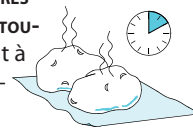


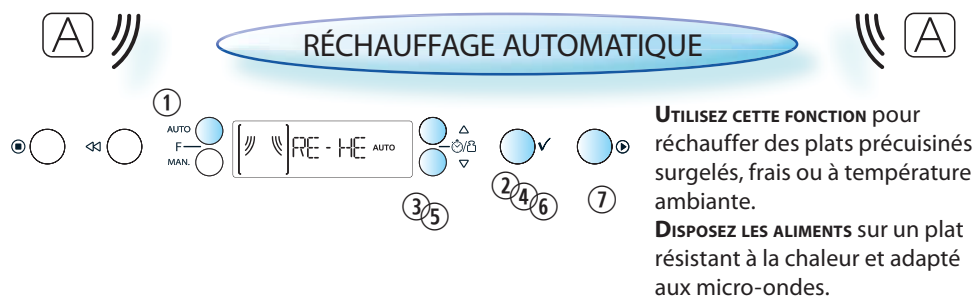
**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers la moitié du processus de décongélation.

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

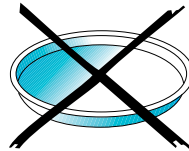
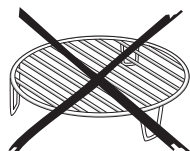
**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ**, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

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





- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Auto Reheat (Réchauff. auto).
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

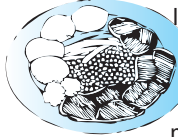




## RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



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

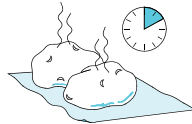


le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

**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.

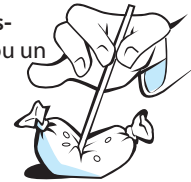







**UTILISEZ TOUJOURS UN COUVERCLE** avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes !

**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.



**VEILLEZ À PERFORER LE FILM PLASTIQUE** avec une fourchette ou 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.



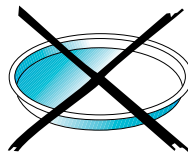
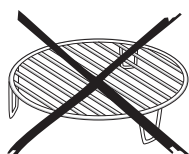
ALIMENTS		CONSEILS
	<b>1 GRANDE ASSIETTE</b> (250 g - 500 g)	<b>PRÉPAREZ LES ALIMENTS</b> comme indiqué ci-dessus. Chauffez sous un couvercle.
	<b>2 SOUPE</b> (200 g - 800 g)	<b>RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE</b> dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	<b>3 PORTION SURGELÉE</b> (250 g - 500 g)	<b>SUIVEZ LES INDICATIONS REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE</b> , soit ventilation, perforation, etc.
	<b>4 BOISSONS</b> (0,1 - 0,5 l)	<b>FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR</b> et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	<b>5 LASAGNES SURGELÉES</b> (250 g - 500 g)	<b>PLACEZ-LES</b> dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel.
<b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU</b> 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 (Décongél. rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur le plateau tournant en verre.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Jet Defrost (Décongél. rapide).
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE 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.

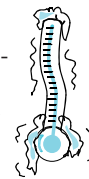







**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ :** pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W.

### ALIMENTS SURGELÉS :

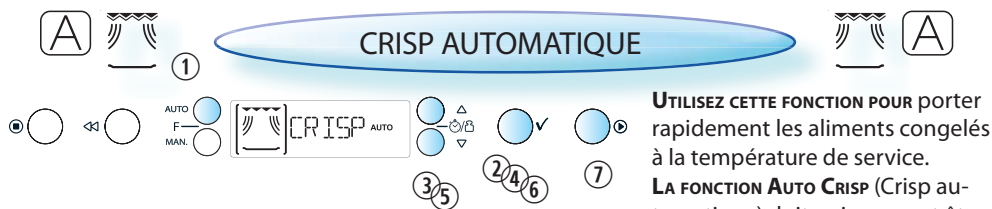
**POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

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

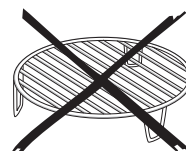


ALIMENTS		CONSEILS
	<b>1</b> <b>VIANDE</b> (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>2</b> <b>VOLAILLES</b> (100 g - 2,5 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>3</b> <b>POISSON</b> (100 g - 2 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>4</b> <b>LÉGUMES</b> (100 g - 2 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>5</b> <b>PAIN</b> (100 g - 1 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.

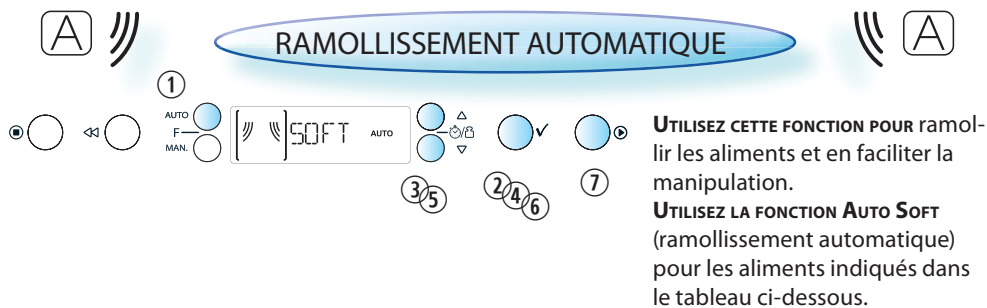
**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.






- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Auto Crisp.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

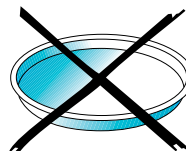
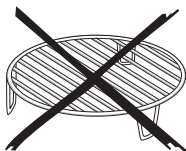


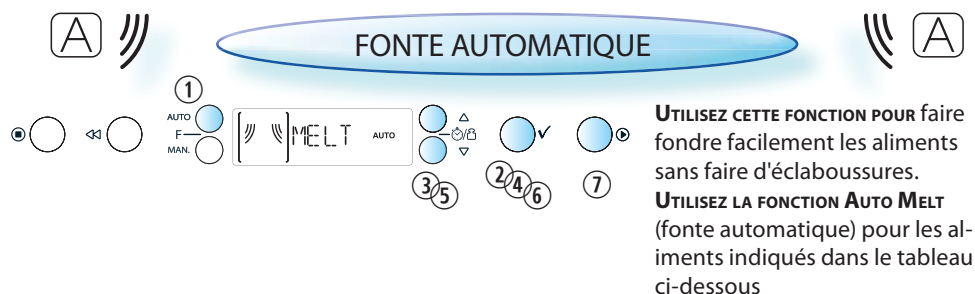
ALIMENTS		CONSEILS
	1 <b>Frites</b> (200 g - 500 g)	<b>DISPOSEZ LES FRITES</b> en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez. <b>REMUER LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	2 <b>PIZZA</b> , croûte fine (200 g - 600 g)	<b>POUR PIZZAS</b> à croûte fine.
	3 <b>PIZZA ÉPAISSE</b> (300 g - 800 g)	<b>POUR PIZZAS</b> à croûte épaisse.
	4 <b>AILES DE POULETS</b> (200 g - 500 g)	<b>POUR LES MORCEAUX DE POULET</b> , huilez le plat crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Lo 2. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	5 <b>QUICHE</b> (200g - 500g)	<b>POUR QUICHES</b> et tourtes.
<b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU</b> ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".		





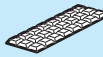
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Auto Soft.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

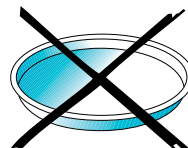
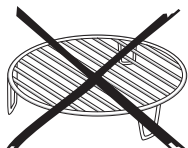
ALIMENTS		CONSEILS
	1 <b>BEURRE</b> (50g - 100g)	<b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUZ</b> aussi après le ramollissement.
	2 <b>MARGARINE</b> (50g - 100g)	<b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUZ</b> aussi après le ramollissement.
	3 <b>GLACE</b> (0,5l - 1,0l)	<b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>SERVEZ</b> rapidement avant qu'elle ne soit complètement fondue.
<b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU</b> ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".		



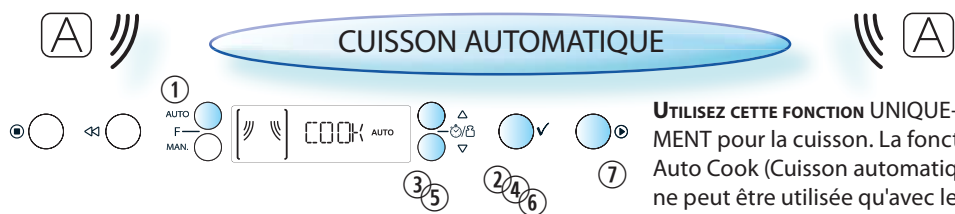


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Auto Melt.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

ALIMENTS		CONSEILS
	1 <b>BEURRE</b> (50g - 200g)	<b>REMUER LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUER AUSSI</b> après le ramollissement.
	2 <b>MARGARINE</b> (50g - 200g)	<b>REMUER LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUER AUSSI</b> après le ramollissement.
	3 <b>CHOCOLAT</b> (50g - 200g)	<b>BRISER</b> en petits morceaux. <b>REMUER LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUER AUSSI</b> après le ramollissement. <b>REMARQUE :</b> Le chocolat dont la teneur en cacao est élevée peut nécessiter un degré de cuisson élevé (+2)
<b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU</b> ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".		



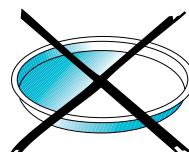
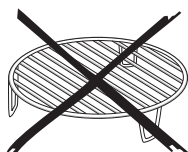




**UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT** pour la cuisson. La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) ne peut être utilisée qu'avec les catégories d'aliments indiquées ci-dessous.

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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE **AUTO**** à plusieurs reprises pour trouver la fonction Auto Cook.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour choisir la classe d'aliments. ("FOOD" et la classe d'aliments s'affichent).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.**





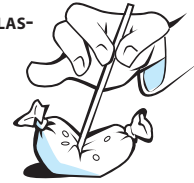
## AUTO COOK








**LÉGUMES EN CONSERVE :** Ouvrez toujours la boîte et videz le contenu dans un plat adapté aux micro-ondes. Ne jamais cuire les légumes dans une boîte de conserve.  
**CUIRE** les légumes frais, surgelés ou en conserve avec un couvercle.



**VEILLEZ À PERFORER LE FILM PLASTIQUE** avec une fourchette ou 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.

POIDS CONSEILLÉS		
	<b>1 POMMES DE TERRE AU FOUR</b> (200g - 1Kg)	<b>PIQUEZ LES POMMES DE TERRE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE</b> et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Faites attention à ne pas vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>2 LÉGUMES FRAIS</b> (200g - 800g)	<b>COUPEZ LES LÉGUMES</b> en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillérées à soupe d'eau et couvrez. Mélangez lorsque le four sonne. <b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>3 LÉGUMES SURGELÉS</b> (200g - 800g)	<b>COUVRIR DURANT LA CUISSON.</b> Mélangez lorsque le four sonne. <b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>4 LÉGUMES EN CONSERVE</b> (200g - 600g)	<b>DISPOSEZ DANS UN PLAT ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES</b> et couvrez.
	<b>5 POPCORN</b> (100g)	<b>PLACEZ UN SEUL SACHET</b> à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.
<b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU</b> ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes."		

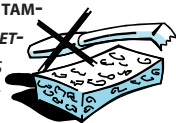
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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 commandes, 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 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.



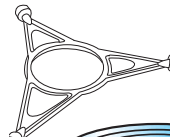
**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.

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

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

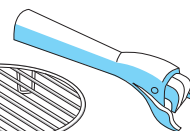
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



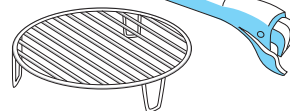
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



POIGNÉE CRISP.

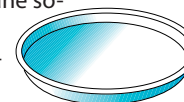


GRILLE MÉTALLIQUE.



NETTOYAGE SOIGNÉ :

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



**LAISSEZ TOUJOURS** refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



**LE PLAT CRISP NE DOIT JAMAIS** être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.



**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES.** En effet, vous pourriez le rayer.

## 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	Récipient
12.3.1	1000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 225 °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	25 - 28 min	160 °C	Non	Plat Crisp sur grille métallique
8.4.2	22 - 24 min	175 °C	Oui	Plat Crisp sur grille métallique
8.5.1	33 - 35 min	180 °C	Oui	Grille métallique
8.5.2	65 - 70 min	160 °C	Oui	Grille métallique

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2300 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	1000 W
GRIL	800 W
CHAL. PULSÉE	1400 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	385 x 595 x 514
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 405 x 380

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

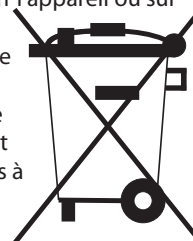
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**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.

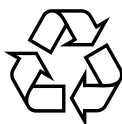
**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



**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 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.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 5 9 7 1

