

## AMW 839

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



SENSING THE DIFFERENCE



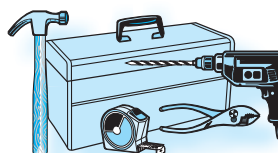
## INSTALLATION



### INSTALLATION DE L'APPAREIL



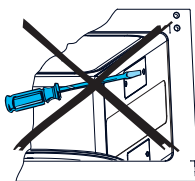
**LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.**



### 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 l'enceinte 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 l'enceinte du four est vide.

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

**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

**N'UTILISEZ AUCUNE 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.

**LORSQUE VOUS BRANCHEZ LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS,** vous êtes invité à en régler la langue et l'heure. Suivez les instructions figurant sous le titre « Modification des réglages » de cette notice d'emploi. Ces deux opérations effectuées, l'appareil est prêt.

**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 MATÉRIEAUX 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 QUELQUE CHOSE PRENAIT FEU À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR**, ou que vous remarquiez 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 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 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 contenus dans des récipients fermés hermétiquement. 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 L'ENCEINTE 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 assurerez ainsi une bonne répartition de la chaleur et éviterez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

**Enlevez la tétine et le couvercle avant de chauffer un biberon !**



## 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.

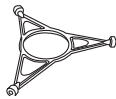
**Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

**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 tourne 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.

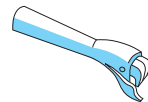
### GRILLE MÉTALLIQUE

**Utilisez la grille métallique** pour faire griller des aliments avec les fonctions 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.

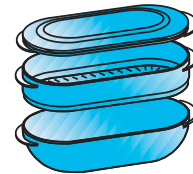


**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE** sur le plat Crisp car ce dernier chauffe très vite à une température très élevée et pourrait endommager l'ustensile en question.

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

### CUIT-VAPEUR

**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER** pour les aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.



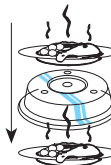
**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS**

**PANIER** pour les aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

**PLACEZ TOUJOURS** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

### COUVERCLE

**LE COUVERCLE** sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps nécessaire.



**UTILISEZ LE couvercle** pour le réchauffage sur deux niveaux.



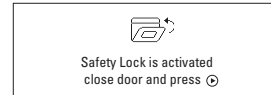
## PROTECTION CONTRE LA MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE



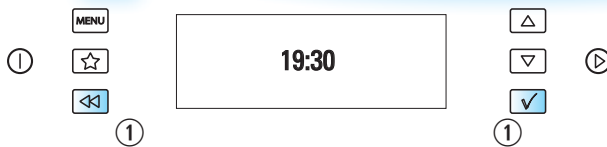
CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le retour du four en « mode veille ».



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique.



## VERROU



CETTE FONCTION permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

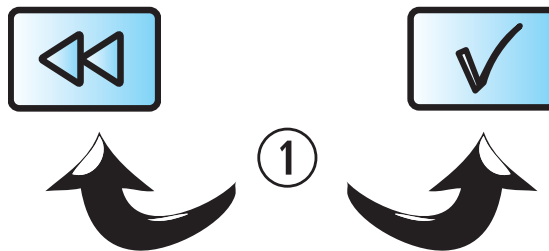
LORSQUE LE VERROU EST ACTIVÉ, aucune des touches ne fonctionne.

- 1 APPUYEZ SIMULTANÉMENT SUR LES TOUCHES **BACK** ET **OK** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que vous entendiez deux bips (3 secondes).

**REMARQUE :** ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est éteint.

UN MESSAGE DE CONFIRMATION s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

**POUR DÉSACTIVER LE VERROU, VOUS DEVEZ PROCÉDER COMME POUR SON ACTIVATION.**





## DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)

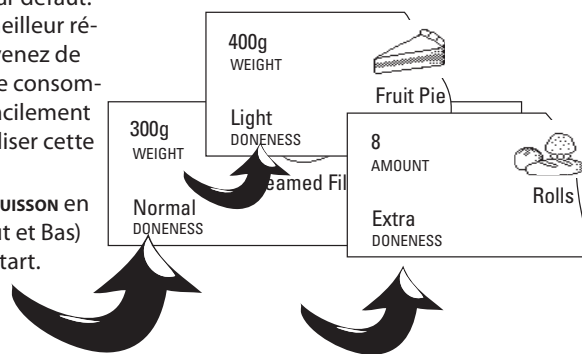


LA FONCTION DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à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

POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ LE DEGRÉ DE CUISSON en utilisant les touches Up & Down (Haut et Bas) juste avant d'appuyer sur la touche Start.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
EXTRA	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE
NORMAL	VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD
LIGHT	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE



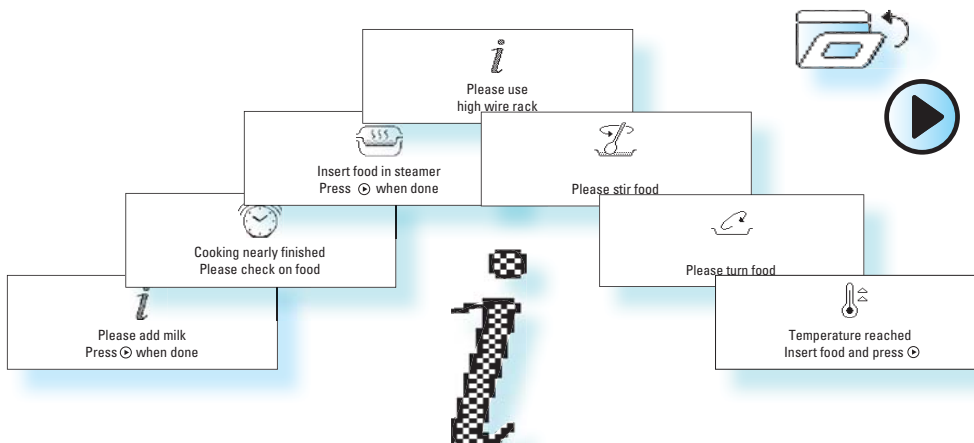
## MESSAGES



LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS, le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

LORSQU'UN MESSAGE AFFICHE :

- 🔔 Ouvrez la porte (le cas échéant).
- 🔔 Effectuez l'opération indiquée (le cas échéant).
- 🔔 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).





## 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.

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



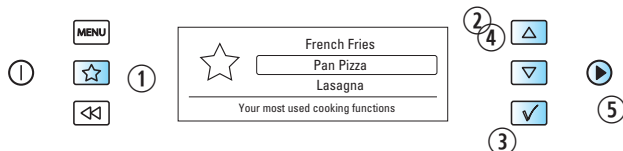
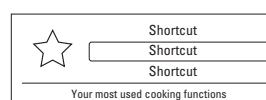
## RACCOURCIS



**POUR VOUS FACILITER ENCORE LA VIE**, le four établit automatiquement la liste de vos raccourcis préférés.

**LORSQUE VOUS COMMENCEZ À UTILISER** votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « shortcut » (raccourci). Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans les raccourcis de la liste.

**LORSQUE VOUS ENTREZ DANS LE MENU SHORTCUT (RACCOURCI)**, la fonction que vous avez le plus utilisée est présélectionnée sous le shortcut #1 (raccourci n°1).



**REMARQUE :** l'ordre des fonctions présentes dans le menu shortcut (raccourci) change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SHORTCUT (RACCOURCI).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS / OK** pour procéder aux réglages nécessaires.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



## ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

L'APPAREIL SE MET SOUS TENSION (**ON**) OU HORS TENSION (**OFF**) avec la touche On/Off (Marche/Arrêt).



LORSQUE L'APPAREIL EST SOUS TENSION (**ON**), toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

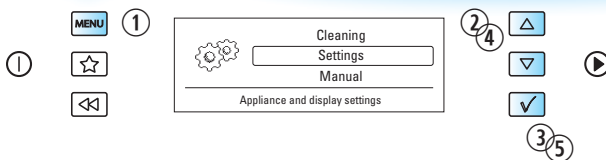
LORSQUE L'APPAREIL EST HORS TENSION (**OFF**), seules deux des touches fonctionnent. Il s'agit des touches Start (Démarrer, voir Jet Start) et OK (voir Minuteur). L'horloge 24 heures est affichée.

**REMARQUE :** le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (ON ou OFF) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO).

**LES DESCRIPTIONS DE CETTE NOTICE D'EMPLOI** assument que le four est sous tension (ON).



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



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

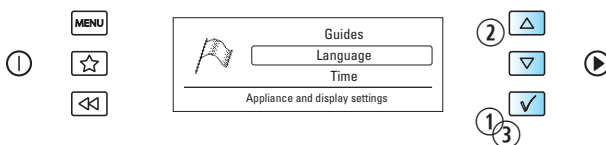
**APRÈS UNE PANNE DE COURANT**, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

**LE FOUR EST DOTÉ** d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Settings (Paramètres) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'un des paramètres à régler.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT)** POUR QUITTER la fonction Settings (Paramètres) lorsque vous avez terminé.



## LANGUE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'une des langues disponibles.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

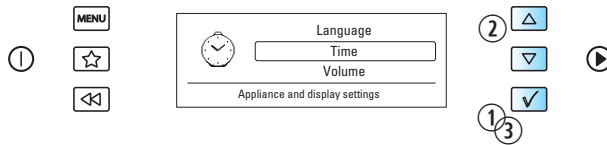




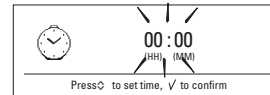
## MODIFICATION DES RÉGLAGES



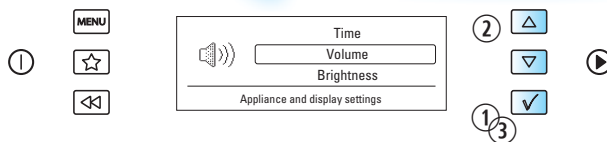
### RÉGLAGE DE L'HORLOGE



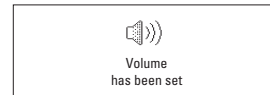
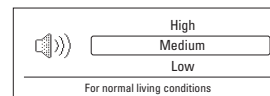
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres de gauche (heures) clignent.).
  - 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler l'horloge.
  - 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.
- L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.**



### RÉGLAGE DE LA SONNERIE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le volume sur high (Maxi), medium (Moy.), low (Mini) ou mute (Sourdine).
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.





## MODIFICATION DES RÉGLAGES



**BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)**

① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

② **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler la luminosité en fonction de vos préférences.

③ **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

**ECO**

① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

② **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour activer ou désactiver le paramètre 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



## EN COURS DE CUISSON



### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

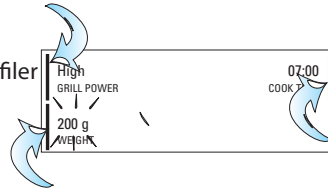
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes.



**APPUYER SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT)** permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.



**APPUYER SUR LES TOUCHES HAUT OU BAS** permet de faire défiler les paramètres pour choisir celui à modifier.



**APPUYER SUR LA TOUCHE OK** sélectionne le paramètre à l'écran et permet de le modifier (il clignote). Utilisez les touches Haut / Bas pour modifier le réglage.



**APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Le four adopte automatiquement le nouveau réglage.



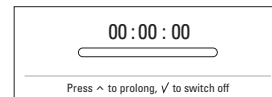
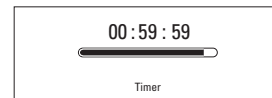
## MINUTEUR



**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.

**CETTE FONCTION EST UNIQUEMENT DISPONIBLE** lorsque le four est éteint ou en mode veille.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps voulu sur le minuteur.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour commencer le compte à rebours du minuteur.



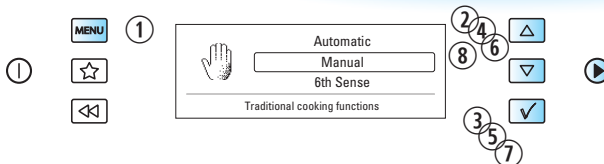
**UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



**APPUYER SUR LA TOUCHE STOP (ARRÊT)** avant la fin du minuteur désactive ce dernier.

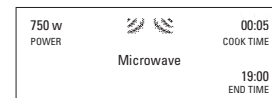
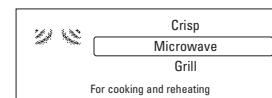


## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



**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 MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Microwave (Micro-ondes) s'affiche.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



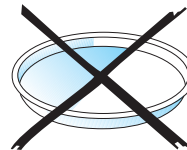
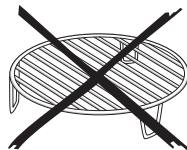


## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



### PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats à base d'œufs ou de crème, choisissez une puissance inférieure.
750 W	<b>CUISSON DE LÉGUMES</b> , viandes, etc.
650 W	<b>CUISSON DE POISSONS</b> .
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats à base de sauces riches en protéines, fromage et œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement du beurre et du 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**

⏪
⏩
⏴
⏵

900 w POWER

Cooking

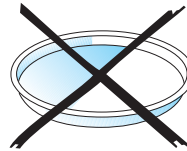
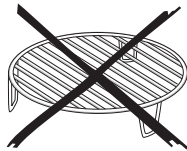
03:00 MM:SS

19:03 END TIME

⏴
⏵
✓
①

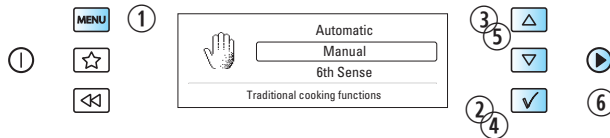
**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR ré-chauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.**  
**CETTE FONCTION EST UNIQUEMENT DISPONIBLE lorsque le four est éteint ou en mode veille.**

① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRER) POUR FAIRE DÉMARRER** automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.



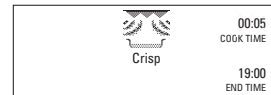
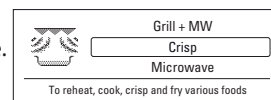


## CRISP



**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 MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Crisp (Crisp) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **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 monte très rapidement à 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.

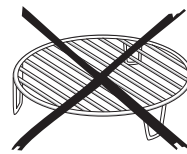
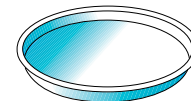
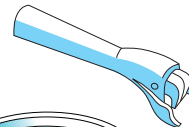
**NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD** sur une surface sensible à la chaleur.

**NE TOUCHEZ PAS** le gril.

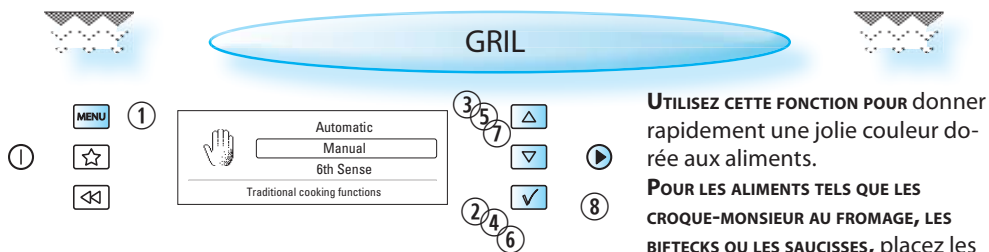
**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE**

ou la poignée Crisp spéciale 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.



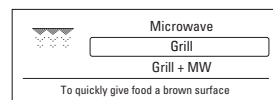




**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** donner rapidement une jolie couleur dorée aux aliments.

**POUR LES ALIMENTS TELS QUE LES CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE, LES BIFTECKS OU LES SAUCISSES,** placez les aliments sur la grille métallique.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Grill (Gril) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance du gril.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**PLACEZ LES ALIMENTS** sur la grille métallique.

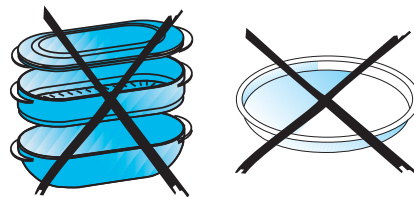
**VEILLES À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

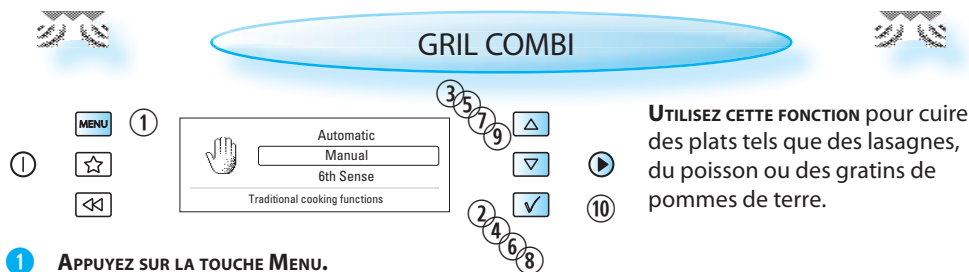
**N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondraient. Le bois et le papier doivent également être évités.

## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

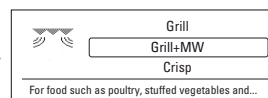
GRIL	
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE
<b>CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE,</b> steaks de poisson et hamburgers	<b>HIGH (MAXI)</b>
<b>SAUCISSES</b> et brochettes	<b>MEDIUM (Moy.)</b>
<b>LÉGER BRUNISSAGE</b> des surfaces	<b>LOW (MINI)</b>





**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des plats tels que des lasagnes, du poisson ou des gratins de pommes de terre.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Grill + MW (Gril + micro-ondes) s'affiche.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 5 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 7 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance du gril.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 9 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 10 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

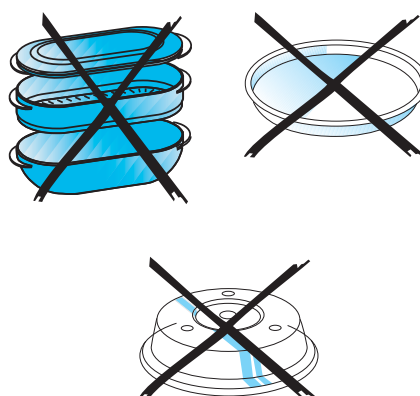


## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

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

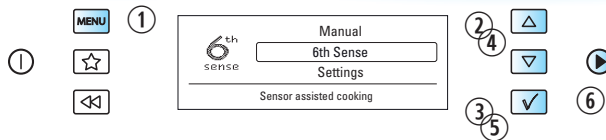
PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

GRIL COMBI		
UTILISATION CONSEILLÉE :	PUISSANCE DU GRIL	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
<b>LASAGNES</b>	<b>MOYENNE</b>	350 - 500 W
<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE</b>	<b>MOYENNE</b>	500 - 650 W
<b>GRATIN DE POISSON</b>	<b>HIGH (MAXI)</b>	350 - 500 W
<b>POMMES AU FOUR</b>	<b>MOYENNE</b>	160 - 350 W
<b>GRATIN SURGELÉ</b>	<b>HIGH (MAXI)</b>	160 - 350 W





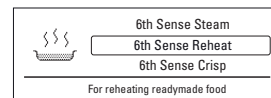
## RÉCHAUFFAGE 6<sup>e</sup> SENS



**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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense (6<sup>e</sup> sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense Reheat (Réchauffage 6<sup>e</sup> sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**LE PROGRAMME NE DOIT PAS ÊTRE** interrompu.

**LE POIDS NET** doit être compris entre 250 et 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, envisagez d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir un résultat optimal.

**POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL, VEILLEZ À CE QUE** le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction.

**LORSQUE VOUS METTEZ UN plat** au réfrigérateur ou sur une assiette pour le réchauffer, placez les den-

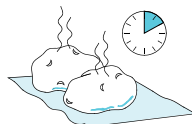


rées les plus épaisses et les plus denses sur le bord et les denrées les moins épaisses et les moins denses au centre.

**PLACEZ LES TRANCHES DE VIANDE FINES** l'une sur l'autre ou en les entrelaçant.

**LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSSES** comme celles de pain de viande et les saucisses doivent être placées côte à côte.

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

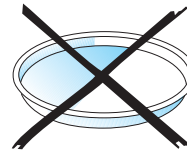
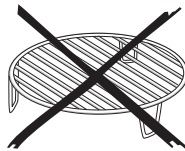
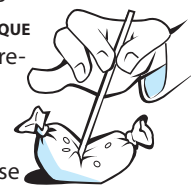


**COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS** lorsque vous utilisez cette fonction.



**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.

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





## DÉCONGÉLATION MANUELLE



**POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME** indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et choisissez une puissance de 160 W.

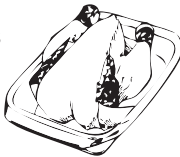
**EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

**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 ne présente 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 que les gros blocs.

**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).

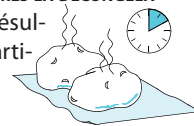


**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers la moitié du processus de décongélation.

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

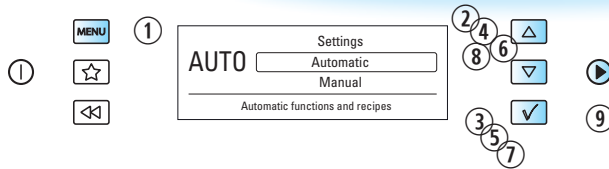
**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ,** il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

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





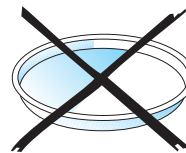
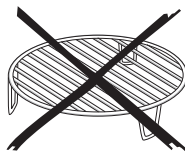
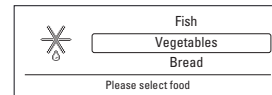
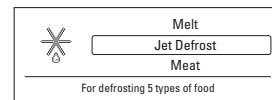
## DÉCONGÉLATION RAPIDE



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

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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Jet Defrost (Décongélation rapide) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le poids.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**





## DÉCONGÉLATION RAPIDE



### POIDS :

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

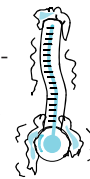







**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ :** pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

### ALIMENTS SURGELÉS :

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

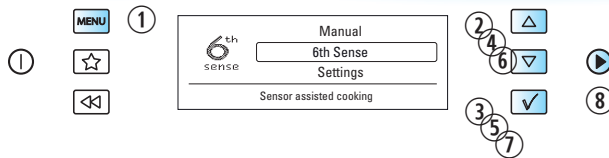
**POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



ALIMENTS		CONSEILS
	<b>VIANDE</b> (100 g - 2 kg)	<b>VIANDE HACHÉE</b> , côtelettes, biftecks ou rôtis. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>VOLAILLE</b> (100 g - 3 kg)	<b>POULET ENTIER</b> , blancs ou morceaux. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>POISSON</b> (100 g - 2 kg)	<b>POISSONS ENTIERS</b> , darnes ou filets. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>LÉGUMES</b> (100 g - 2 kg)	<b>JULIENNES</b> , petits pois, brocolis, etc. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>PAIN</b> (100 g - 2 Kg)	<b>PAIN</b> , petits pains longs ou ronds. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
<p><b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.</p>		



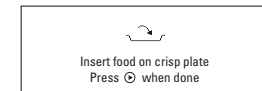
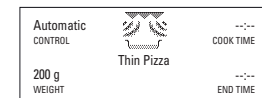
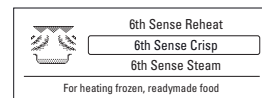
## CRISP 6<sup>e</sup> SENS



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

**LA FONCTION AUTO CRISP (CRISP AUTOMATIQUE) DOIT UNIQUEMENT ÊTRE UTILISÉE** pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense (6<sup>e</sup> sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense Crisp (Crisp 6<sup>e</sup> sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



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

**Remarque :** Le four continue automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de cuisson est allongée.





**Ne placez jamais** de récipients ou d'emballages en plastique ou en aluminium sur le plat CRISP !

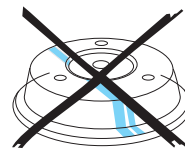
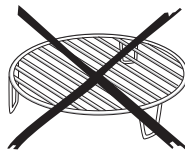
**Ne placez que des aliments** sur le plat CRISP.



## CRISP 6<sup>e</sup> SENS



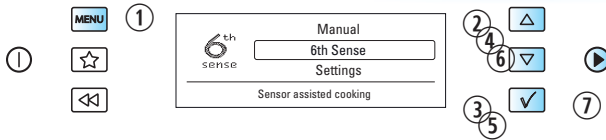
ALIMENTS		CONSEILS
	<b>FRITES</b> (300 g - 600 g)	<b>DISPOSEZ LES FRITES</b> en couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le <b>SOUHAITEZ</b> . <b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
	<b>PIZZAS</b> , croûte fine (200 g - 500 g)	<b>POUR PIZZAS</b> à croûte fine.
	<b>PIZZAS</b> , croûte épaisse (300 g - 800 g)	<b>POUR PIZZAS</b> à croûte épaisse.
	<b>BUFFALO WINGS</b> (300 g - 600 g)	<b>POUR LES NUGGETS DE POULET</b> , huilez le plat Crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Light. <b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite.
<b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Fonction CRISP manuelle ».		







## VAPEUR 6<sup>e</sup> SENS

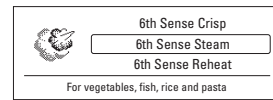


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense (6<sup>e</sup> sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6th Sense Steam (Vapeur 6<sup>e</sup> sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des aliments tels que des légumes, du poisson, du riz et des pâtes.

**CETTE FONCTION COMPORTE 2 ÉTAPES.**

- ☞ La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
- ☞ La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).



**LE CUIT-VAPEUR EST CONÇU** pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !

**NE L'UTILISEZ JAMAIS POUR UNE AUTRE FONCTION.**

**VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.**

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

**PLACEZ TOUJOURS** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

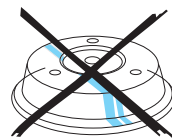
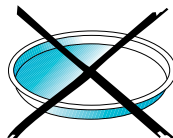
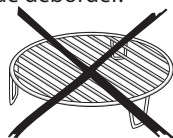
### COUVERCLE

**COUVREZ TOUJOURS** LES ALIMENTS D'UN COUVERCLE. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

**N'UTILISEZ PAS** d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

### RÉCIPIENTS

**NE REMPLISSEZ LES RÉCIPIENTS** qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Ceci les empêchera de déborder.



### CUISSON DE LÉGUMES

**PLACEZ LES LÉGUMES** dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec le couvercle et réglez le temps de cuisson.

**LES LÉGUMES TENDRES** tels que les brocolis et les poireaux cuisent en 2-3 minutes.

**LES LÉGUMES PLUS FERMES** tels que les carottes et les pommes de terre cuisent en 4-5 minutes.

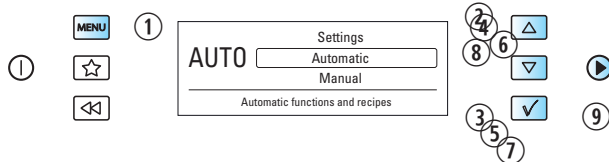
### CUISSON DU RIZ

**RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES SUR L'EMBALLAGE** concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

**PLACEZ LES INGRÉDIENTS SUR LE FOND DU RÉCIPIENT,** couvrez avec le couvercle et réglez le temps de cuisson.



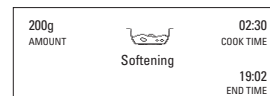
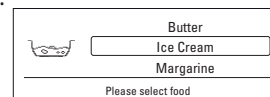
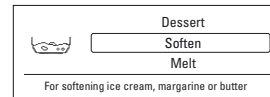
## RAMOLLISSEMENT



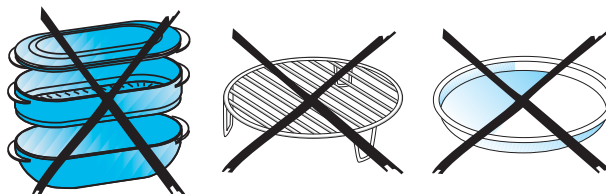
**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** ramollir les aliments et en faciliter la manipulation.

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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Soften (Ramollissement) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le poids/la quantité.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



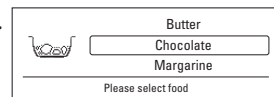
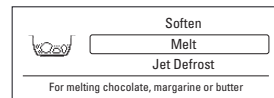
	ALIMENTS	CONSEILS
	<b>BEURRE</b> (50 g - 250 g)	<b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUEZ</b> aussi après le ramollissement.
	<b>MARGARINE</b> (50 g - 250 g)	<b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUEZ</b> aussi après le ramollissement.
	<b>GLACE</b> (0,5 l - 2 l)	<b>RETOURNEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>SERVEZ</b> rapidement avant que la glace ne soit complètement fondue.
<p><b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».</p>		



**FONDU**

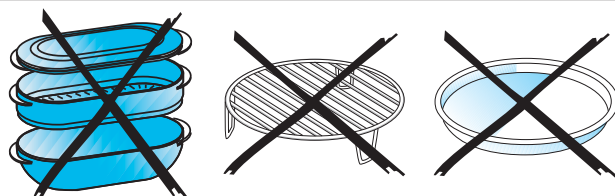
**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** faire fondre facilement les aliments sans faire d'éclaboussures.  
**ELLE CONVIENT TOUT PARTICULIÈREMENT** pour les aliments figurant dans le tableau ci-dessous.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Melt (Fondu) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le poids/la quantité.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



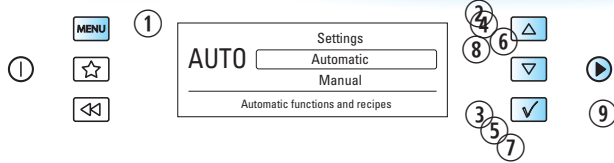
	ALIMENTS	CONSEILS
	<b>BEURRE</b> (50 g - 250 g)	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUEZ AUSSI</b> après le ramollissement.
	<b>MARGARINE</b> (50 g - 250 g)	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUEZ AUSSI</b> après le ramollissement.
	<b>CHOCOLAT</b> (50 g - 250 g)	<b>CASSEZ LE CHOCOLAT</b> en petits morceaux. <b>REMUEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le four vous y invite. <b>REMUEZ AUSSI</b> après le ramollissement. <b>REMARQUE :</b> Le chocolat à forte teneur en cacao peut nécessiter un degré de cuisson élevé (High).

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU** ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».



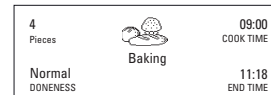
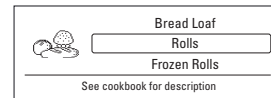
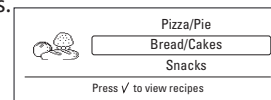
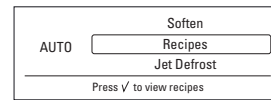


# RECETTES



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR TROUVER RAPIDEMENT VOTRE RECETTE PRÉFÉRÉE.**


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Recipies (Recettes) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner l'une des recettes.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner l'une des norriture.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 10 **UTILISEZ LES TOUCHES OK/ HAUT / BAS** pour naviguer dans les paramètres et effectuer les réglages nécessaires.
- 11 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**





## RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 POMMES DE TERRE	À L'EAU	300 G - 1 KG	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	<b>PLACEZ-LES</b> au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	AU FOUR	200 G - 1 KG	PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT.	<b>LAVEZ-LES</b> et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
	GRATINÉES	4/10 PARTS	PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT.	<b>COUPEZ LES</b> pommes de terre en rondelles et alternez rondelles et oignon. Salez, poivrez, mettez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.
	(SURGELÉES) FRITES	300 G - 600 G	PLAT CRISP	<b>SAUPOUDREZ</b> de sel.
	EN MORCEAUX	300 G - 800 G		<b>PELEZ LES POMMES DE TERRE</b> et coupez-les en morceaux. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + aspergez le dessus d'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite.
<b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».				



## RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VIANDE	<b>CÔTES</b>	<b>700 G - 1,2 KG</b>	<b>PLAT CRISP</b>	<b>ASSAISONNEZ</b> et placez les aliments dans le plat Crisp.	
	<b>ENTRECÔTE</b>	<b>2/6 PARTS</b>	<b>GRILLE HAUTE SUR PLATEAU TOURNANT</b>	<b>AJOUTEZ LA VIANDE</b> une fois le gril préchauffé. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.	
	<b>CÔTELETTES, AGNEAU</b>	<b>2/8 PARTS</b>			
	<b>SAUCISSES</b>	<b>200 G - 800 G</b>	<b>PLAT CRISP</b>	<b>GRAISSEZ LÉGÈREMENT</b> le plat Crisp. Placez les aliments et retournez-les quand le four vous y invite.	
	<b>(BOUILLIE)</b>	<b>HOT DOG</b>	<b>4/8 PARTS</b>	<b>FOND DU CUIT-VAPEUR SANS COUVERCLE</b>	<b>PLACEZ LES ALIMENTS</b> sur le fond du cuit-vapeur et recouvrez-les d'eau.
	<b>(SURGELÉE)</b>	<b>HAMBURGERS</b>	<b>100 G - 500 G</b>	<b>PLAT CRISP</b>	<b>GRAISSEZ LÉGÈREMENT</b> le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
	<b>BACON</b>		<b>50 G - 150 G</b>		<b>AJOUTEZ LES ALIMENTS</b> lorsque le plat Crisp est chaud et retournez-les lorsque le four vous y invite.
	<b>PAIN DE VIANDE</b>	<b>4/8 PARTS</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT</b>	<b>PRÉPAREZ</b> votre préparation pour pain de viande habituelle et formez un pain.	
<p><b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».</p>					



## RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
	VOLAILLE POULET	<b>BLANCS (VAPEUR)</b>	<b>300 G - 800 G</b>	<b>CUIT-VAPEUR</b>	<b>ASSAISONNEZ</b> et placez les blancs dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		<b>BLANCS (FRITS)</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	<b>PLAT CRISP</b>	<b>GRAISSEZ LÉGÈREMENT</b> le plat Crisp. Assaisonnez les blancs et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		<b>MORCEAUX</b>	<b>400 G - 1,2 KG</b>		<b>ASSAISONNEZ</b> les morceaux et placez-les sur le plat Crisp côté peau sur le dessus.
<p><b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».</p>					



## RECETTES



ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS		
 POISSON	<b>POISSONS ENTIERS</b>	<b>AU FOUR</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT</b>	<b>ASSAISONNEZ</b> et badigeonnez le dessus de beurre.	
		<b>À L'EAU</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES À COUVERCLE, SINON UTILISEZ UN FILM PLASTIQUE COMME COUVERCLE</b>	<b>ASSAISONNEZ</b> et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Couvrez durant la cuisson.	
	<b>FILETS (VAPEUR)</b>		<b>300 G - 800 G</b>	<b>CUIT-VAPEUR</b>	<b>ASSAISONNEZ</b> et placez les filets dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	
	<b>FILETS</b>	<b>FRITS</b>	<b>300 G - 800 G</b>	<b>PLAT CRISP</b>	<b>GRAISSEZ LÉGÈREMENT</b> le plat Crisp. Assaisonnez et placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.	
		<b>VAPEUR</b>	<b>300 G - 800 G</b>	<b>CUIT-VAPEUR</b>	<b>ASSAISONNEZ</b> et placez les filets dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	
	<b>(SURGELÉE)</b>		<b>GRATINÉS</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT</b>	
			<b>FILETS PANÉS</b>	<b>200 G - 600 G</b>	<b>PLAT CRISP</b>	<b>GRAISSEZ LÉGÈREMENT</b> le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.


**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU** ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».





## RECETTES





ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 LÉGUMES	(SURGELÉS) LÉGUMES	300 g - 800 g	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	
	CAROTTES	200 g - 500 g			
	(FRAIS) HARICOTS	200 g - 500 g	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	PLACEZ-LES au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.	
	BROCOLIS	200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	
	CHOUX-FLEURS	200 g - 500 g			
	(SURGELÉS) GRATINÉS	400 g - 800 g	PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT		
	POIVRONS	VAPEUR	200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		FRITS	200 g - 500 g		GRAISSEZ LÉGÈREMENT le plat Crisp. Ajoutez les légumes coupés en morceaux sur le plat Crisp préchauffé. Assaisonnez et aspergez d'huile. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
	AUBERGINES	300 g - 800 g		PLAT CRISP	COUPEZ LES AUBERGINES EN DEUX dans le sens de la longueur, saupoudrez-les de sel et laissez égoutter. Graissez légèrement le plat Crisp et disposez-y les légumes quand il est chaud. Retournez-les quand le four vous y invite.
	COURGE	VAPEUR	200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
ÉPIS DE MAÏS	300 g - 1 kg				
TOMATES	300 g - 800 g		PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR GRILLE MÉTALLIQUE	COUPEZ LES TOMATES EN DEUX, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage.	

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU** ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».



## RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PÂTES	<b>PÂTES</b>		<b>1/4 PARTS</b>	<b>FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR</b>	<b>RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON</b> recommandé pour les pâtes. Versez de l'eau dans le fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite puis couvrez pendant la cuisson.
	<b>LASAGNES</b>	<b>MAISON</b>	<b>4/10 PARTS</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT</b>	<b>PRÉPAREZ</b> votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.
		<b>SURGELÉES</b>	<b>400 G - 1 KG</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT</b>	
 RIZ	<b>À L'EAU</b>	<b>RIZ</b>	<b>100 ML - 400 ML</b>	<b>FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR</b>	<b>RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON</b> recommandé pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle.
	<b>PORRIDGE</b>	<b>RIZ</b>	<b>2/4 PARTS</b>	<b>FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR</b>	<b>PLACEZ LE RIZ ET L'EAU</b> dans le bas du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson.
		<b>AVOINE</b>	<b>1/2 PARTS</b>	<b>ASSIETTE ALLANT AU MICRO-ONDES SANS COUVERCLE</b>	<b>MÉLANGEZ LES FLOCONS D'AVOINE</b> , le sel et l'eau.
<b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU</b> ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».					



## RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PIZZAS / TARTES	PIZZA	MAISON	1 FOURNÉE	PLAT CRISP	<b>PRÉPAREZ VOTRE RECETTE HABITUELLE</b> (pâte contenant 150 ml d'eau) et placez-la pâte sur le plat Crisp
		FINE (SURGELÉE)	250 G - 500 G	PLAT CRISP	<b>RETIREZ</b> l'emballage
		ÉPAISSE (SURGELÉE)	300 G - 800 G		<b>METTEZ LA PIZZA</b> après avoir préchauffé le plat Crisp.
	RÉFRIGÉRÉE	200 G - 500 G	<b>PRÉPAREZ UNE PÂTE BRISÉE</b> (250 g de farine, 150 g de beurre + 2½ cuillères à soupe d'eau) et garnissez le plat Crisp de pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Lorsque le four vous invite à ajouter la préparation, mettez 200 g de jambon, 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Mettez au four et continuez la cuisson.		
	QUICHE	LORRAINE	1 FOURNÉE	PLAT CRISP	<b>RETIREZ</b> l'emballage
		(SURGELÉE)	200 G - 800 G		

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU** ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».



## RECETTES





ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PAIN / GÂTEAUX	PETITS PAINS	EN CONSERVE	4/6 PARTS	PLAT CRISP	<b>SORTEZ-LES DE</b> leur emballage. Placez-les dans le four préchauffé.
	SCONES, PAINS AU LAIT		1 FOURNÉE		<b>FORMEZ DES scones</b> ou des tas plus petits sur le plat Crisp graissé.

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU** ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ».



## RECETTES




ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 AMUSE-GUEULE	<b>POP-CORN</b>	<b>90 - 100 g</b>	<b>METTEZ LE SACHET</b> sur le plateau tournant. Ne mettez pas plus d'un sachet à la fois.	<b>AJOUTEZ LES CACAHUÈTES</b> après avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.	
	<b>CACAHUÈTES GRILLÉES</b>	<b>50 g - 200 g</b>			<b>AJOUTEZ LES NUGGETS</b> après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite.
	<b>POULET</b>	<b>BUFFALO WINGS</b>		<b>300 g - 600 g</b>	
		<b>NUGGETS, SURGELÉS</b>		<b>250 g - 600 g</b>	<b>RETIREZ l'emballage</b>
 DESSERTS	<b>TARTE AUX FRUITS</b>	<b>MAISON</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT</b>	
		<b>SURGELÉE</b>			<b>300 g - 800 g</b>
	<b>POMMES AU FOUR</b>	<b>4/8 PARTS</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR ET PLAT CRISP</b>	<b>ÉVIDEZ LES POMMES</b> et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre.	
	<b>CRÈME CARAMEL</b>	<b>2/6 PARTS</b>		<b>POUR 4 PORTIONS</b> mélangez 4 jaunes d'œuf, 75 ml de sucre et 1 cuillère à soupe de vanille. Faites chauffer 200 ml de crème +150 ml de lait pendant 3 à 3½ min à la puissance Jet puis ajoutez la préparation aux œufs. Versez le mélange dans des ramequins individuels. Versez 500 ml d'eau dans le plat Crisp et placez les ramequins dans l'eau lorsque le four sonne. Laissez refroidir puis saupoudrez de sucre et caramélisez avec un chalumeau de cuisine.	
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>300 g - 800 ML</b>	<b>PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES ET AU FOUR ET PLAT CRISP</b>			
			<b>CUIT-VAPEUR</b>	<b>PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR.</b> Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	


**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS LE TABLEAU** ou dont le poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction 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 RÉCUSER 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.


**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.

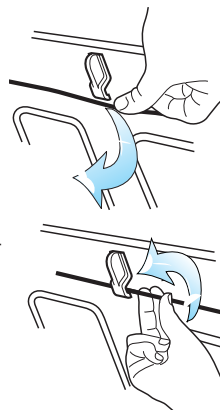
 **N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.

**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, utiliser un chiffon humide et du détergent doux. Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure.

 Poussez délicatement le filet de fixation vers l'arrière de la voûte du four et abaissez-le pour dégager le gril.

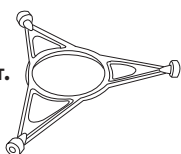
 Remettez le filet de fixation en place après le nettoyage.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

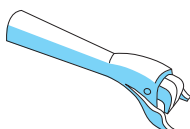
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



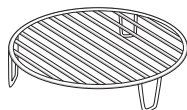
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



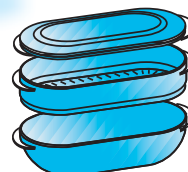
POIGNÉE CRISP.



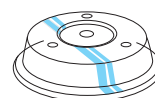
GRILLE MÉTALLIQUE.



CUIT-VAPEUR.



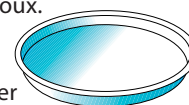
COUVERCLE.



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 uniquement 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 pour les méthodes de mesure d'aptitude à la fonction des fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Réceptacle
12.3.1	1000 g	12-13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	12-13 min	160 W	

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

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



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

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



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

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

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



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 1 0 2 1

