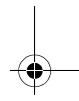
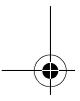
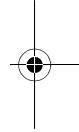
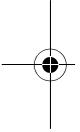




Table des matières

Consignes de sécurité	2
Mise en marche et utilisation	4
Remarques importantes	4
Problèmes	6
À propos des micro-ondes	7
Cuire et cuisiner au micro-ondes	8
Conseils généraux	8
Matériaux adaptés aux micro-ondes	9
Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes	11
Avant la première utilisation	12
Installer l'appareil	12
Chauffage à vide de l'appareil	13
Mise en place des accessoires	13
Fonctionnement	14
Réglage de l'heure	14
Protection enfants	14
Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes	16
Démarrage rapide	18
Décongélation automatique	19
Mode Gril	19
Mode Combiné	20
Cuisson automatique	21
Nettoyage et entretien	27
Mise hors service	28
Dépannage rapide	29
Recyclage	30
Données techniques	30





Consignes de sécurité



Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et veillez surtout à vous conformer aux consignes de sécurité !

Toute action subie par et effectuée avec cet appareil doit se dérouler tel que décrit dans ce mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous donnez ou vendez le micro-ondes, pensez également à remettre ce mode d'emploi.

Domaine d'application/utilisation conforme

- Cet appareil a été conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Il doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle résistant aux micro-ondes (voir "Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes" à la page 11).
- En cas de réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou papier, surveiller très fréquemment le récipient utilisé car un risque de combustion subsiste.
- Le micro-ondes ne convient pas à la préparation d'aliments immergés dans de la graisse. De même, l'appareil ne peut pas être utilisé pour sécher des objets. Attention au risque d'incendie !
- Un enfant est autorisé à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si les instructions adaptées qui lui ont été données lui permettent d'utiliser le micro-ondes en toute sécurité et de comprendre les dangers résultant d'une mauvaise utilisation.



AVERTISSEMENT !

Si vous utilisez l'appareil en mode Combiné ou en mode Gril, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison de la température atteinte.





Consignes de sécurité

Installation et branchement électrique

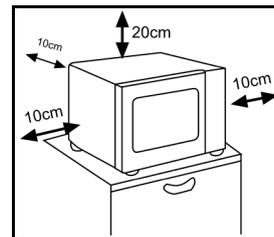
- Branchez le micro-ondes uniquement à une prise de courant 230 V~50 Hz réglementaire avec une prise terre, dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le câble électrique n'est pas endommagé, et qu'il ne se trouve pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou au niveau d'une arête vive.
- Le micro-ondes doit être installé sur une surface plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés. Le micro-ondes doit être installé à un endroit sec protégé.



AVERTISSEMENT !

Respectez les distances minimales et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.

- Ne posez aucun objet sur le micro-ondes car il devient chaud en cours d'utilisation. Pour garantir une aération suffisante, il convient de respecter une distance de 20 cm en haut, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés. Les orifices situés sur l'appareil ne doivent pas être recouverts ou bouchés.



- Protégez l'appareil des gouttes et projections d'eau. Si l'appareil devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débranchez immédiatement la prise de courant.



Attention !
Surfaces chaudes !



AVERTISSEMENT !

En cours d'utilisation, les surfaces de contact de l'appareil peuvent devenir très chaudes.





Mise en marche et utilisation

Remarques importantes

- Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes à vide, c'est-à-dire sans placer d'aliment dans la cavité du four.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis ou ceux qui sont décrits dans ce mode d'emploi comme adaptés.
- En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de vaisselles ornées de motifs métalliques, de récipients métalliques ou le support gril : cela pourrait endommager l'appareil.
- Le plateau tournant sera très chaud après une cuisson en mode Gril ! Utilisez donc impérativement des gants isolants ou des tissus résistants à la chaleur lorsque vous le sortez de la cavité du four.
- Utilisez uniquement de la vaisselle résistant aux micro-ondes. La vaisselle que vous achetez doit comporter un sigle autorisant son utilisation au micro-ondes (voir "Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes" à la page 11).
- N'enlevez aucun revêtement à l'intérieur du micro-ondes, ni le plastique interne du hublot : cela pourrait générer une fuite de rayons micro-ondes.
- L'appareil en cours d'utilisation ne doit jamais être laissé sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Ébullitions éruptives !

En chauffant du liquide dans un micro-ondes, des ébullitions éruptives peuvent se produire : autrement dit, le liquide a déjà atteint la température d'ébullition bien que l'on ne constate aucune bulle de vapeur caractéristique de l'ébullition.

En cas de secousses, par ex. lorsque l'on saisit le récipient, le liquide se met alors à bouillir brusquement. Les récipients remplis de liquide doivent donc être manipulés avec précaution.

Vous risquez de vous ébouillanter !

Lorsque vous chauffez un liquide, placez impérativement dans le récipient un bâtonnet en verre ou en céramique. Cela vous permettra d'éviter une ébullition tardive du liquide.





Mise en marche et utilisation

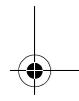
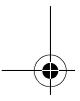
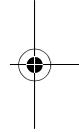
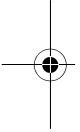
- Ne chauffez jamais les aliments dans des récipients fermés : ils pourraient facilement exploser. Retirez donc impérativement les dispositifs de fermeture des bouteilles et les couvercles des récipients (les biberons par ex.).
- Concernant les aliments comportant une peau ferme, comme par ex. les saucisses ou les tomates, érafler leur peau à plusieurs endroits avant de les chauffer afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Les œufs en coquille ou durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, ou uniquement avec des ustensiles spéciaux prévus à cet effet.



ATTENTION

Les oeufs déjà cuits peuvent encore éclater, même après avoir été sortis de la cavité du four.

- Une fois chauffés, mélangez si possible les aliments afin d'obtenir une répartition homogène de la température, ou bien laissez la cuisson se prolonger encore un peu.
- Avant de consommer, vérifiez la température de la nourriture chauffée dans le micro-ondes. Faites preuve d'une attention toute particulière s'il s'agit d'un aliment ou d'un biberon qui sera consommé par un bébé : toujours remuer ou secouer l'aliment avant de vérifier sa température afin d'éviter tout risque de brûlure.





Mise en marche et utilisation



Problèmes

- Protégez l'appareil et le câble électrique des risques d'endommagement.
- Vérifiez l'état du câble électrique et de l'appareil avant chaque utilisation.
- Si vous constatez des dommages, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Dans ce cas de figure, débranchez tout de suite la prise de courant en la tirant au niveau de la fiche.
- Un appareil défectueux doit être immédiatement confié à un atelier qualifié ; un câble électrique endommagé doit être remplacé sans tarder ; ou alors, adressez-vous à notre service après-vente afin d'éviter tout risque.



AVERTISSEMENT !

Mis à part les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque de procéder à un travail d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait du revêtement qui assure la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.

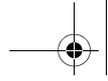
- En cas de dégagement de fumée, maintenir impérativement la porte fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes, et arrêter immédiatement l'appareil à l'aide de la touche Stop/Annuler.
- Débrancher ensuite la fiche secteur de la prise de courant.



AVERTISSEMENT !

En cas d'endommagement du boîtier, des revêtements, de la porte ou du verrouillage de la porte, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Faites-le réparer par un atelier qualifié ou bien adressez-vous à notre service après-vente.

- Veillez également à ce que le micro-ondes ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit auquel il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.



À propos des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques hautes fréquences qui ont pour effet le réchauffement des aliments placés dans la cavité de votre four. Les micro-ondes chauffent tous les objets non métalliques. N'utilisez donc pas d'objet métallique en mode micro-ondes. Plus les aliments contiennent d'eau, plus le réchauffement est efficace.

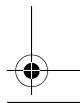
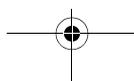
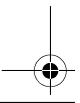
Pour obtenir une répartition optimale de la chaleur, laissez le plat chauffé dans le micro-ondes durant une à deux minutes afin qu'il continue à cuire.

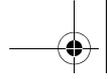
L'action des micro-ondes sur les aliments

- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur d'environ 3 cm.
- Elles chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre (plus l'aliment contient d'eau, plus le réchauffement est important).
- Cette chaleur se répartit ensuite – lentement – dans l'ensemble de l'aliment et entraîne la décongélation, le réchauffement et la cuisson de l'aliment.
- La cavité du four et l'air qu'elle contient ne chauffent pas (le récipient est chauffé principalement par l'aliment chaud qu'il contient).
- Que ce soit pour cuire ou décongeler, chaque aliment nécessite une certaine quantité d'énergie – selon la formule suivante : puissance élevée - courte durée ou faible puissance - longue durée.

Le four à micro-ondes

- Un générateur de micro-ondes, le magnétron, produit les micro-ondes et les dirige dans la cavité du four.
- Les parois de la cavité du four et la vitre interne reflètent les micro-ondes, de telle sorte qu'il leur est impossible de s'échapper de la cavité.
- Vous pouvez choisir entre plusieurs niveaux de puissance et définir précisément le temps et la puissance de cuisson du micro-ondes.
- Une fois le temps écoulé ou lorsque vous ouvrez la porte du four, le magnétron s'arrête immédiatement.





Cuire et cuisiner au micro-ondes

Conseils généraux

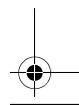
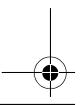
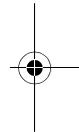
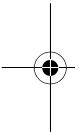
- Pour verser et disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus gros au niveau des bords extérieurs.
- Respectez le temps de cuisson exact.
- Choisissez le temps de cuisson le plus court en le rallongeant si nécessaire.



AVERTISSEMENT !

Les aliments qui ont été trop chauffés peuvent dégager de la fumée ou s'enflammer.

- Recouvrez les aliments au cours de la cuisson avec un couvercle adapté au micro-ondes. Le fait de recouvrir permet d'éviter les éclaboussures ; cela permet en outre de cuire les aliments de manière homogène.
- Au cours de leur préparation dans le micro-ondes, les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers doivent être retournés une fois afin d'accélérer la cuisson. Les gros morceaux tels que les rôtis ou les poulets rôtis doivent être retournés au minimum une fois.
- Il est également important de modifier la disposition des aliments, avec les boulettes de viande par ex : arrivé à la moitié du temps de cuisson, les aliments placés en haut doivent être déplacés vers le bas, et ceux placés à l'intérieur doivent être déplacés vers l'extérieur.





Matériaux adaptés aux micro-ondes

Des récipients et accessoires spécialement adaptés aux micro-ondes sont disponibles dans le commerce. Veillez à ce qu'ils comportent un sigle autorisant leur utilisation au micro-ondes. Mais vous pouvez également utiliser votre propre vaisselle – à condition que la matière qui la constitue soit adaptée.

Matériaux adaptés

- Porcelaine, vitrocéramique et verre résistant à la chaleur
- Plastique résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes (attention : le plastique peut malgré tout être décoloré par les aliments ou déformé par la chaleur)
- Papier sulfurisé.



Attention

En mode Gril/Combiné gril, n'utilisez pas de récipient en porcelaine, céramique ou plastique, ni de film de protection. La forte chaleur peut casser, déformer ou brûler les matériaux.

Matériaux adaptés sous condition

- Faïence et céramique. Utilisez des récipients en terre cuite uniquement pour décongeler des aliments ou pour des cuissons de courte durée, l'air et l'eau contenues dans la matière risquant d'engendrer des fissures.
- Les vaisselles ornées de motifs en or ou en argent peuvent être utilisées uniquement si la mention "adapté aux micro-ondes" est clairement indiquée par le fabricant.
- Papier aluminium. N'utilisez pas de grandes quantités de papier aluminium. Vous pouvez toutefois l'utiliser en petite quantité pour recouvrir les zones sensibles. Couvrez aussi les coins des récipients afin d'éviter toute surcuisson, étant donné que l'énergie micro-ondes se concentre avant tout sur les coins. Respectez une distance de 2,5 cm entre la feuille et la cloison.
- Les barquettes en aluminium (par ex. celles utilisées pour les plats cuisinés) sont autorisées sous certaines conditions, mais doivent avoir une hauteur minimale de 3 cm pour pouvoir être utilisées dans le four à micro-ondes.



Cuire et cuisiner au micro-ondes

Matériaux non adaptés

- Métal, c'est-à-dire toutes les casseroles, poêles et tous les couvercles métalliques.



Attention

Du métal introduit dans la cavité du four provoque des étincelles ! Cela peut détériorer l'appareil ou le hublot ! Par conséquent, la grille fournie doit être utilisée uniquement en mode Gril ou Combiné.

- Les vaisselles composées de parties métalliques (poignées, appliques, socles) ou dotées de décorations en or ou en argent peuvent également provoquer des étincelles en mode Micro-ondes.
- Les verres en cristal ou cristal au plomb peuvent se briser, les verres colorés peuvent perdre de leur couleur.
- Tous les matériaux ne résistant pas à la chaleur peuvent se déformer, voire brûler.



Remarque :

Pour vérifier si une vaisselle peut être utilisée dans le micro-ondes, versez un peu d'eau dans le récipient et placez-le dans le micro-ondes. Démarrez ensuite le micro-ondes à l'aide de la touche Temps/Poids et faites-le fonctionner à puissance maximale durant 1 minute. Si vous constatez que le récipient est plus chaud que son contenu, cela signifie qu'il n'est pas adapté aux micro-ondes. Une vaisselle adaptée aux micro-ondes chauffe uniquement au contact de la chaleur de l'aliment.



AVERTISSEMENT !

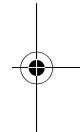
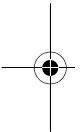
Si vous remarquez des étincelles, des éclairs ou même des flammes, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes en appuyant sur la touche Stop/ Annuler !



Sommaire des matériaux adaptés au micro-ondes et au gril

La liste suivante représente un point de repère général qui vous aidera à choisir le récipient adapté :

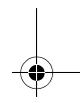
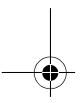
Récipient de cuisson	Micro-ondes	Mode Combiné (Micro-ondes + Gril)	Gril
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Récipient plastique adapté aux micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Élément métallique	Non	Non	Oui
Grille métallique	Non	Non	Oui
Feuille d'aluminium et papillotes	Non	Non	Oui



Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes

Les récipients peu profonds et larges sont préférables aux récipients étroits et hauts. Les aliments "plats" peuvent cuire uniformément.

Les récipients ronds et ovales sont préférables aux récipients anguleux. Une surchauffe locale risque de se produire au niveau des coins.





Avant la première utilisation

Installer l'appareil

- Assurez-vous d'avoir bien retiré de l'appareil tous les matériaux d'emballage se trouvant sur la face intérieure de la porte.



Attention

Le revêtement vissé de la cavité du four ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !



Remarque :

Vérifiez que le micro-ondes n'est pas endommagé – par exemple voilement ou déformation de la porte, dommages au niveau des joints de la porte et des surfaces de contact, défaut ou desserrage des charnières et du dispositif de fermeture ou encore bosses ou enfoncements à l'intérieur de l'appareil ou sur la porte. Si vous constatez un dommage quelconque, ne mettez pas le micro-ondes en marche et adressez-vous au service clientèle.

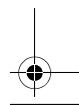
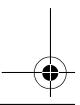
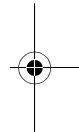
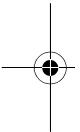
- N'installez pas le micro-ondes à proximité de sources de chaleur, à un endroit exposé à l'eau ou à une forte humidité ou à proximité de matériaux inflammables.
- Les pieds ne doivent pas être enlevés.



Attention

Le micro-ondes est conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air !

- Branchez le micro-ondes à une prise de courant 230 V~50 Hz réglementaire avec une prise terre.





Avant la première utilisation

Chauffage à vide de l'appareil

Avant d'utiliser le micro-ondes, l'appareil doit tout d'abord être chauffé à vide afin de faire s'évaporer les résidus issus de la fabrication. Pour ce faire, allumez l'appareil en mode Gril sans y mettre aucun aliment ni aucun accessoire comme décrit ci-dessous :

- Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du four. Fermez à nouveau la porte.
- Appuyez une fois sur la touche Gril/Combiné. Ceci vous permet de sélectionner le mode Gril. Le symbole  s'affiche à l'écran.
- À l'aide du bouton de réglage Temps/Poids, réglez un temps de cuisson de 10 minutes.
- Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide afin de lancer la procédure de chauffage.



Remarque :

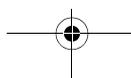
Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une odeur légère se dégage. Ces vapeurs ne sont pas nocives et se dissipent après quelques instants. Veillez à bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

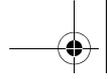
- L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes. Attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur et nettoyez l'intérieur de l'appareil encore une fois avec un chiffon humide et séchez-le correctement.

Mise en place des accessoires

Une fois le micro-ondes chauffé à vide comme décrit ci-dessus, il ne faut plus l'utiliser sans le plateau tournant et son support.

- Placez le support du plateau tournant dans la cavité du four sur l'axe moteur du plateau tournant.
- Placez le plateau tournant sur son support de manière à ce que les échancrures du plateau tournant reposent sur l'axe du moteur.





Fonctionnement

À chaque fois qu'une touche est actionnée, un signal sonore retentit pour confirmation.

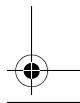
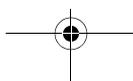
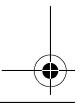
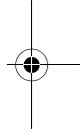
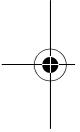
Réglage de l'heure

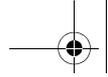
Lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, "1:01" s'affiche. Réglez l'heure tel qu'expliqué dans l'exemple suivant :

Supposons que vous vouliez régler l'heure sur 13h56.

1. Appuyez une fois sur la touche **Horloge** pour obtenir l'affichage au format 12 heures et deux fois pour l'affichage au format 24 heures. Le symbole  clignote à l'écran.
2. Tournez le bouton **Temps/Poids** sur 13 heures au format 24 heures et sur 1 heures au format 12 heures.
3. Appuyez sur la touche **Horloge**.
4. Tournez le bouton **Temps/Poids** sur 56 minutes.
5. Appuyez sur la touche **Horloge** pour confirmer ; l'heure est à présent réglée sur 13h56 et le symbole de l'horloge  apparaît maintenant à l'écran de manière permanente.

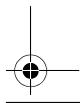
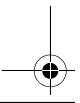
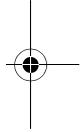
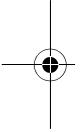
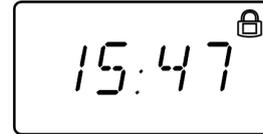
Pour lire l'heure actuelle lorsque le micro-ondes est en marche, appuyez sur la touche **Horloge** ; l'heure s'affiche alors à l'écran durant 5 secondes.





Protection enfants

1. Appuyez sur la touche Stop/Annuler et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le voyant de la protection enfants s'allume. Les touches et le bouton du micro-ondes ne réagissent maintenant plus.
2. Pour désactiver la protection enfants, appuyez sur la touche Stop/Annuler et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant de la protection enfants s'éteigne.





Fonctionnement

Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes

Pour ne cuire qu'avec l'énergie à micro-ondes, procédez comme suit :

1. Appuyez une fois sur la touche Puissance pour sélectionner un niveau de puissance en fonction du tableau suivant :

Appuyez sur la touche "Puissance"	Affichage	Puissance (Watts)
1 x		800 W
2 x		640 W
3 x		480 W
4 x		320 W
5 x		160 W
6 x		Aucune puissance ; Minuterie, par exemple pour continuer à cuire



2. Tournez le bouton Temps/Poids pour régler le temps de cuisson souhaité suivant les intervalles suivants.

De 10 secondes à 5 minutes :	en paliers de 10 secondes
De 5:30 à 10 minutes :	en paliers de 30 secondes
De 11 à 30 minutes :	en paliers de 60 secondes
De 35 à 95 minutes :	en paliers de 5 minutes

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Le symbole "Prêt à démarrer" clignote simultanément.



3. Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide. La cuisson démarre.

Fin de la cuisson

End s'affiche à l'écran à la fin de chaque cuisson et un signal sonore retentit. La cuisson est maintenant terminée.

- Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche Stop/Annuler. Trois signaux sonores retentissent ensuite toutes les deux minutes, et ce jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche Stop/Annuler.



AVERTISSEMENT !

Comme les aliments ou les récipients peuvent être très chauds, utilisez impérativement des tissus ou des gants résistants à la chaleur pour sortir les aliments de la cavité du four.

Interruption ou annulation prématurée d'un programme

Pour retourner ou remuer les aliments en milieu de cuisson, il est souvent nécessaire d'interrompre le programme.

- Appuyez une fois sur la touche Stop/Annuler (ou ouvrez la porte) pour interrompre le programme. Le symbole "Prêt à démarrer" clignote à l'écran.
- Après avoir refermé la porte, appuyez sur Départ/Démarrage rapide pour continuer la cuisson.
- Pour arrêter complètement et prématurément le programme, appuyez deux fois sur la touche Stop/Annuler.



Fonctionnement

Minuterie (cuisson supplémentaire)

Votre micro-ondes dispose d'une minuterie qui émet un signal sonore une fois écoulé le temps réglé. La minuterie s'écoule avec la puissance 00 sans que les micro-ondes soient allumées. Ceci peut s'avérer utile si les aliments réchauffés doivent rester dans le micro-ondes pour continuer de cuire tout en utilisant le plateau tournant.

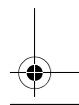
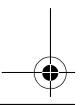
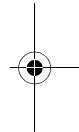
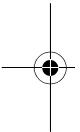
Supposons que vous vouliez régler un temps de cuisson de 3 minutes.

1. Appuyez six fois sur la touche Puissance jusqu'à ce que 00 s'affiche à l'écran.
2. Tournez le bouton Temps/Poids sur 3:00.
3. Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide.

Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide, sans avoir sélectionné une puissance, le programme de cuisson démarre sur la puissance la plus élevée (800 Watts).

- Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement et plusieurs fois sur la touche Départ/Démarrage rapide :
 - appuyer 1 x : 0:30 minutes ;
 - appuyer 2 x : 1:00 minutes ;
 - appuyer 3 x : 1:30 minutes ;
 - appuyer 4 x : 2:00 minutes ;
 - appuyer 5 x : 2:30 minutes ;
 - appuyer 6 x : 3:30 minutes ;
 - appuyer 7 x : 4:30 minutes ;et ainsi de suite par paliers de 60 secondes jusqu'à un maximum de 12 minutes.



Décongélation automatique

Vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement dès que vous avez programmé le poids des aliments à décongeler. Le poids des aliments congelés s'échelonne de 100 g à 2 700 g. Supposons que vous vouliez décongeler 600 g de crevettes.



1. Tournez le bouton Temps/Poids sur 600 g.
2. Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide. Le symbole de décongélation ❄❄ et la mention AUTO s'affichent.

Mode Gril

Le temps de cuisson en mode Gril maximal est de 95 minutes.

La fonction gril est particulièrement utile lorsque vous avez affaire à de fines tranches de viande, des steaks, de la viande hachée, des kebabs, des saucisses ou des morceaux de poulet. Il convient également aux sandwichs et plats gratinés.

En mode Gril, vous pouvez, si tant est que les aliments s'y prêtent, utiliser la grille fournie.



AVERTISSEMENT !

Respectez les distances minimales de l'appareil au mur et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.

Supposons que vous vouliez griller de la viande durant 8 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche Gril/Combiné (si vous appuyez plusieurs fois, vous activez le mode Combiné, voir plus bas).
2. Tournez le bouton Temps/Poids sur 8:00.
3. Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide afin de lancer la procédure de gril.



Fonctionnement

Mode Combiné

En mode Combiné, les micro-ondes et le gril sont combinés. Deux programmes combinés sont à votre disposition. Pour chacun des programmes, la durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

Combiné 1

Dans cette configuration, la cuisson micro-ondes s'effectue durant 30 % du temps et la cuisson gril durant les 70 % restant.

Utilisez ce réglage pour le poisson, les pommes de terre ou les plats gratinés.

Supposons que vous vouliez régler la fonction de cuisson Combiné 1 pour une durée de 25 minutes.

1. Appuyez deux fois sur la touche Gril/Combiné.
2. Réglez le bouton Temps/Poids sur 25:00.
3. Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide. L'écran affiche COMB1.



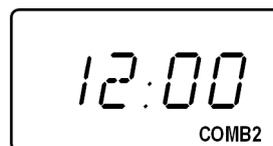
Combiné 2

Dans cette configuration, la cuisson micro-ondes s'effectue durant 55 % du temps et la cuisson gril durant les 45 % restant.

Utilisez ce réglage pour les flans, les omelettes, les pommes de terre au four et les volailles.

Supposons que vous vouliez régler la fonction de cuisson Combiné 2 pour une durée de 12 minutes.

1. Appuyez trois fois sur la touche Gril/Combiné.
2. Tournez le bouton Temps/Poids sur 12:00.
3. Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide. L'écran affiche COMB2.



Cuisson automatique

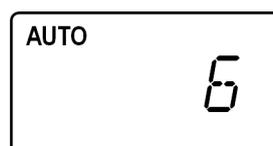
Dans le cadre de la cuisson automatique, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance correspondant en fonction du poids ou du nombre de portions indiqué.

En fonction du programme, un niveau de puissance du micro-ondes (M) est combiné à la fonction gril (G). Dans le tableau suivant, vous trouvez un récapitulatif des possibilités de réglage :

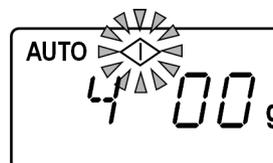
Prog.	AUTO-Programme	Micro-Gril	Intervalles de poids (Régler avec le bouton "Temps/Poids")										
			1 port.	2 port.	3 port.								
1	Boissons	M											
2	Riz	M	100 g	200 g	400 g	600 g	800 g	1000 g					
3	Pâtes	M	100 g	200 g	300 g								
4	Pommes de terre	M	150 g	300 g	450 g	600 g							
5	Réchauffer	M	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g	1000 g		
6	Poisson	M	100 g	200 g	400 g	600 g	800 g	1000 g					
7	Poulet	M+G	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	1400 g						
8	Rôti	M+G	300 g	500 g	800 g	1000 g	1200 g	1300 g					
9	Brochettes	M+G	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g				

Exemple : réglage du programme de cuisson automatique pour 400 g de poisson.

- Appuyez sur la touche Cuisson automatique six fois pour obtenir le programme "Poisson". Le symbole **AUTO** s'affiche à l'écran.



- Tournez le bouton Temps/Poids sur 400 g. Le symbole "Prêt à démarrer" clignote à l'écran.



- Appuyez sur la touche Départ/Démarrage rapide afin de lancer la procédure de gril.



Fonctionnement

Si le plat n'est pas complètement cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes à l'aide du programme de cuisson rapide. Pour les programmes qui fonctionnent en mode Gril, vous pouvez prolonger la cuisson des aliments avec le mode Gril. Lorsque vous prolongez la cuisson en mode Gril, le degré de brunissement des aliments augmente aussi.

Pour obtenir une cuisson homogène, mélangez les aliments à mi-cuisson.



ATTENTION

Lorsque vous utilisez des programmes fonctionnant en mode Gril, ne couvrez jamais les aliments ou n'utilisez pas des récipients qui ne supportent pas la chaleur étant donné qu'ils peuvent se mettre à fondre ou à brûler !



Le plateau tournant sera très chaud après une cuisson en mode Gril ! Utilisez donc impérativement des gants isolants ou des tissus résistants à la chaleur lorsque vous le sortez de la cavité du four.



Remarque :

N'oubliez pas que la taille, la forme et le type d'aliment déterminent le résultat de la cuisson.

Programme 1 : Boissons

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. En fonction du nombre de portions sélectionné, le programme fonctionne entre 1:20 et 3:00 minutes.

- Placez la boisson que vous souhaitez chauffer sur le plateau tournant de la cavité du four. Si vous placez plusieurs verres ou tasses dans le micro-ondes, veillez à ce que les récipients ne se touchent pas. Placez un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient (voir "AVERTISSEMENT ! Ébullitions éruptives !" à la page 4).
- Choisissez la sélection 1, 2 ou 3 en fonction du nombre de boissons et démarrez le programme de cuisson des boissons.

Si les boissons (ou la boisson) ne sont pas suffisamment chaudes après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 16).





Fonctionnement

Programme 2 : Riz

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes.

En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 18 et 34 minutes.

- Pour la cuisson du riz, utilisez un récipient haut, étant donné qu'il risque de déborder. Pour 250 g de riz, utilisez par exemple 500 ml d'eau.
- Mettez le riz dans le récipient, versez le liquide nécessaire et laissez-y tout d'abord gonfler le riz pendant environ 3 minutes.
- Couvrez le récipient et démarrez le programme de cuisson pour le riz.

Si le riz n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 16).

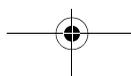
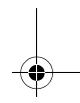
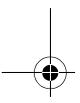
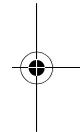
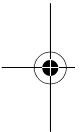
Programme 3 : Pâtes

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes.

En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 18 et 27 minutes.

- Pour la cuisson des pâtes, utilisez un récipient haut, étant donné qu'il risque de déborder. Utilisez autant d'eau que pour une cuisson traditionnelle.
- Faites tout d'abord bouillir l'eau dans un récipient couvert. Ajoutez-y ensuite les pâtes et démarrez le programme de cuisson pour les nouilles.
- Laissez ensuite reposer les pâtes pendant environ 3 minutes.

Si les pâtes ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 16).





Fonctionnement

Programme 4 : Pommes de terre

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes.

En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 3:50 et 10 minutes.

Pour le cycle de cuisson, il est recommandé d'utiliser des pommes-de-terre non épluchées. Piquez plusieurs fois la peau des pommes-de-terre.

- Placez les pommes-de-terre non épluchées sur une assiette ou dans un récipient adapté au micro-ondes. Utilisez si possible des pommes-de-terre de taille similaire. Si possible, les pommes-de-terre ne devraient pas se toucher. Démarrez le programme de cuisson pour pommes-de-terre.

Si les pommes de terre ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 16).

Programme 5 : Réchauffer

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes.

En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 1:20 et 7:20 minutes.

- Placez l'assiette avec le plat que vous voulez réchauffer sur le plateau tournant dans la cavité du four et démarrez le programme de cuisson pour réchauffer.

Si le plat n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 16).

Programme 6 : Poisson

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes.

En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 3:30 et 16 minutes.

- Placez les morceaux de poisson sur une assiette résistante au micro-ondes, mettez un peu d'huile ou de beurre, assaisonnez selon votre goût et démarrez le programme de cuisson pour le poisson.

Si le poisson n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 16).





Programme 7 : Poulet

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 33 et 45 minutes.



ATTENTION

Ne couvrez pas les aliments étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

- Placez le poulet sur une assiette résistante au micro-ondes, couvrez les parties fines avec du papier aluminium, assaisonnez selon votre goût et démarrez le programme de cuisson pour le poulet.
- Il faut tourner le poulet tout entier sinon le côté orienté vers le haut pourrait se dessécher. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux-tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez le poulet et appuyez sur Départ/Démarrage rapide pour continuer le programme.

Si le poulet n'est pas suffisamment cuit ou doré après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit à la page 19 et à partir de page 16).

Programme 8 : Rôti

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 16 et 60 minutes.



ATTENTION

Ne couvrez pas les aliments étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

- Placez le rôti sur une assiette résistante au micro-ondes. Assaisonnez la viande selon votre goût et démarrez le programme de cuisson du rôti.
- Il faut tourner le rôti tout entier sinon le côté orienté vers le haut pourrait se dessécher. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux-tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez le rôti et appuyez sur Départ/Démarrage rapide pour continuer le programme.





Fonctionnement

Si le rôti n'est pas suffisamment cuit ou doré après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit à la page 19 et à partir de page 16).

Programme 9 : Brochettes

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 10 et 30 minutes.

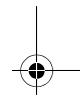
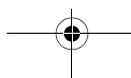
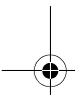
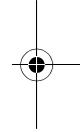
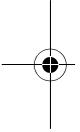


ATTENTION

Ne couvrez pas les aliments étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

- Placez les brochettes sur une assiette résistante au micro-ondes. Assaisonnez la viande selon votre goût et démarrez le programme de cuisson des brochettes.
- Il faut tourner les pics pour qu'ils puissent cuire uniformément. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux-tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez les pics et appuyez sur Départ/ Démarrage rapide pour continuer le programme.

Si les brochettes ne sont pas suffisamment cuites ou dorées après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit à la page 19 et à partir de page 16).

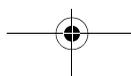
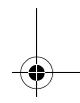
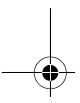
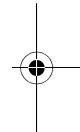
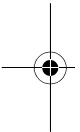


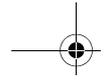


Nettoyage et entretien

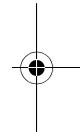
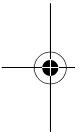
Un manque de propreté peut entraîner la détérioration des surfaces de l'appareil, ce qui affectera la longévité du four et engendrera éventuellement des situations dangereuses. Il est donc important de procéder à un nettoyage régulier du four et de retirer les résidus alimentaires.

- Arrêtez le micro-ondes et débranchez la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- L'intérieur du four doit être maintenu propre. À l'aide d'un tissu humide, essuyer les éclaboussures ou les liquides qui se sont répandus dans le four et qui adhèrent aux parois. En cas d'encrassement tenace, un produit d'entretien doux peut être utilisé. Ne pas utiliser d'aérosol ou tout autre détergent fort, car ils pourraient attaquer, érailler ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un tissu humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des parties opérationnelles situées à l'intérieur du four, éviter que de l'eau ne pénètre par les orifices de ventilation.
- La porte, le hublot et en particulier le joint et le mécanisme de fermeture doivent être nettoyés avec précaution à l'aide d'un savon doux. Une attention toute particulière doit être portée à ces parties qui doivent être maintenues en bon état.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyer avec un tissu doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter que le four ne soit mis en marche par inadvertance.
- Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un tissu doux.
- De la vapeur peut se former si le four à micro-ondes est utilisé lorsque le taux d'humidité ambiant est élevé ; ce phénomène est normal.
- Sortir occasionnellement le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Laver le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.





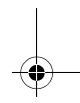
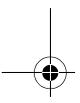
- Essuyer soigneusement le plateau tournant avec un tissu doux. Si vous retirez le plateau tournant de l'ouverture du plancher afin de le nettoyer, veillez à le repositionner correctement.
- Le support du plateau tournant et le plancher du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter que ne se produisent des bruits anormaux.
- Essuyer simplement le plancher du four avec un produit d'entretien doux. Le support du plateau tournant peut être lavé dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Pour supprimer les mauvaises odeurs du four, y faire chauffer durant 5 minutes l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron dans un récipient profond résistant aux micro-ondes. Essuyer soigneusement et sécher avec un tissu doux.
- Si l'éclairage du four doit être remplacé, adressez-vous à un atelier spécialisé qualifié ou bien à notre service après-vente.



Mise hors service

Lorsque la cuisson est terminée et que la mention **End** apparaît sur l'écran, ouvrez la porte et sortez les aliments. La porte une fois refermée, le micro-ondes est éteint.

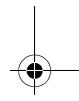
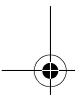
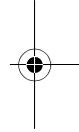
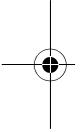
Si l'appareil est inutilisé durant une longue période, débranchez la prise de courant et conservez-le dans un endroit sec.





Dépannage rapide

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La prise de courant n'est pas correctement branchée.	Débranchez la prise de courant et attendez env. 10 secondes avant de la réinsérer.
	Le fusible a grillé ou la fonction de coupure de l'alimentation électrique est activée.	Remplacez le fusible ou désactivez la fonction de coupure de l'alimentation électrique (contactez notre service après-vente).
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte.
Le plateau émet des bruits anormaux lorsqu'il tourne.	Le support du plateau tournant ou le plancher du four sont sales.	Nettoyez l'appareil. Consultez la partie "Nettoyage de l'appareil".





Recyclage

Appareil



Votre appareil une fois arrivé en fin de vie, veillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez par ex. le déposer à un point de collecte local pour appareils usagés. Contactez votre centre administratif local afin de vous informer des différentes possibilités d'élimination.

Emballage



Votre micro-ondes se trouve dans un emballage afin de le protéger des dommages liés au transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.

Données techniques

Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale (micro-ondes) :	1200 W
Puissance de sortie (micro-ondes) :	800 W
Puissance nominale (gril) :	1000 W
Volume de la cavité du four :	21 litres
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz

Sous réserve de modifications techniques !

