

Mode d'emploi



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installation	4
Recommandations importantes concernant la sécurité	4
Conseils pour la protection de l'environnement	5
Précautions importantes	5
Service Après-vente	6
Accessoires	7
Protection contre le démarrage du four	8
Verrouillage des touches	8
Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)	9
Messages	9
Refroidissement	10
Raccourcis	10
ON/OFF (Marche/Arrêt)	11
Modification des réglages	11
Minuterie indépendante	15
Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes	15
Jet Start (Démarrage rapide)	16
Crisp	17
Grill	18
Gril combi	19
Turbo gril	20
Turbo gril combi	21
Préchauffage rapide	22
Chaleur pulsée	23
Chaleur pulsée combi	24
Réchauffage Sensor	25
Décongélation manuelle	26
Jet Defrost	26
Crisp Sensor	28
Vapeur Sensor	30
Ramollir	31
Fondre	32
Recettes	33
Entretien et nettoyage	39
Diagnostic des pannes	40
Données pour les essais de performance	40
Spécifications techniques	41

Installation

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lors de l'installation de l'appareil, suivez les instructions fournies séparément.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent les particules alimentaires (graisse et aliments) de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes. Avant de commencer l'installation, **vérifiez** que la cavité du four est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si son cordon d'alimentation et/ou sa fiche électrique sont abîmés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau. Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface

chaude. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un incendie ou d'autres risques du même type.

N'utilisez aucune rallonge:

Si le cordon d'alimentation est trop court, faites appel à un électricien qualifié ou à un professionnel du Service Après-vente pour qu'il procède à l'installation d'une prise à proximité de l'appareil.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four ne peut être utilisé qu'avec la porte correctement fermée. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels résultant du non-respect de cette obligation.

Lors de la première mise sous tension du four, vous êtes invité à régler la langue et l'heure du jour.

Suivez les instructions fournies sous le titre "Modification des réglages" dans la présente notice d'utilisation.

Dès que ces deux opérations sont effectuées, l'appareil est prêt à l'emploi.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de problèmes découlant du non-respect de ces instructions.

Recommandations importantes concernant la sécurité

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

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées seraient susceptibles de 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 risqueraient de s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu ou en cas de dégagement de fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler, et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu à des fins industrielles ou pour une utilisation en laboratoire.

Ne laissez les enfants utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

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

Avertissement !

Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation; les enfants ne doivent pas s'en approcher.

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression risquerait de les endommager à l'ouverture ou de les faire exploser.


Contrôlez régulièrement les joints d'étanchéité et l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un agent d'entretien spécialisé.

OEUFs

N'utilisez pas votre micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même une fois leur cuisson terminée.

Conseils pour la protection de l'environnement

Mise au rebut des éléments d'emballage

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage .
- Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les



normes locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut des appareils usagés


- Les appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit s'effectuer conformément aux réglementations environnementales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Avant de mettre vos appareils usagés au rebut, rendez-les inutilisables en sectionnant le cordon d'alimentation.

Produit

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE).

- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher des conséquences potentiellement nuisibles pour l'environnement et la santé.



- Le symbole  apposé 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, et qu'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 s'effectuer conformément aux réglementations environnementales en vigueur relatives à l'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.

Précautions importantes

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique!

L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes ; vous risqueriez de l'endommager !

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Enlevez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

FRIRE

N'utilisez pas le micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Utilisez des gants ou des maniques pour éviter de vous brûler lors de la manipulation des récipients ou en cas de contact avec des parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans

produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :

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

SOYEZ PRUDENT

Pour plus détails, reportez-vous toujours à un livre de recettes pour micro-ondes. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (par exemple, biberons ou petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Vous assurez ainsi une distribution homogène de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Tentez de remédier par vous-même au problème en vous reportant au chapitre "Diagnostic des pannes".
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour vérifier si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après la réalisation des vérifications ci-avant, contactez le Service Après-vente.

Veillez indiquer :

- une brève description du problème.
- le modèle du four.
- le code d'identification de l'appareil (numéro figurant après le mot Service sur la plaque signalétique apposée sur le rebord intérieur, à droite de la porte du four, visible lorsque cette dernière est ouverte). Ce code d'identification est également indiqué dans le livret de garantie.
- votre adresse complète.
- votre numéro de téléphone.

Si une réparation s'avère nécessaire, contactez le **Service Après-vente**. (Vous aurez ainsi la garantie d'une utilisation de pièces détachées d'origine et d'une réparation correcte.).

Le non-respect des présentes instructions pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 0000 000 00000



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ **CE**

- Ce four est conçu pour être mis en contact avec des denrées alimentaires et a été fabriqué conformément à la Directive CEE n°. 1935/2004.
- Il est uniquement destiné à un usage domestique. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché conformément :
 - aux objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures).
 - aux exigences de sécurité de la Directive "CEM" 2004/108/CEE.
 - aux exigences de la Directive 93/68/CEE.

Accessoires

GÉNÉRALITÉS

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

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

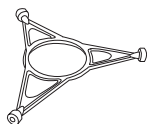
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support 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.



- plateau tournant en verre sur son support.

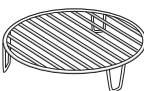
PLAQUE DE CUISSON

Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous cuisinez avec la fonction Chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



GRILLE

Utilisez la grille supérieure lorsque vous cuisinez des aliments avec les fonctions Gril.

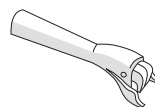


Posez toujours les aliments sur la grille inférieure pour permettre à l'air de circuler correctement autour des aliments lorsque vous utilisez les fonctions Chaleur pulsée.



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée Crisp spéciale pour retirer le plat Crisp du four.



PLAT CRISP

Placez les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 minutes maximum). Utilisez toujours la fonction Crisp lorsque vous préchauffez avec le plat Crisp.

CUISEUR VAPEUR

Utilisez le cuiseur vapeur avec le tamis pour cuire des aliments tels que poisson, légumes et pommes de terre.



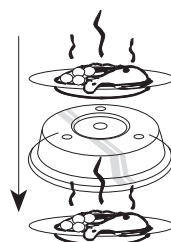
Utilisez le cuiseur vapeur sans le tamis pour cuire des aliments tels que riz, pâtes et haricots blancs.

Placez toujours le cuiseur vapeur sur le plateau tournant en verre.

COUVERCLE

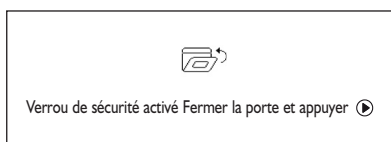
Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes uniquement, et permet de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.



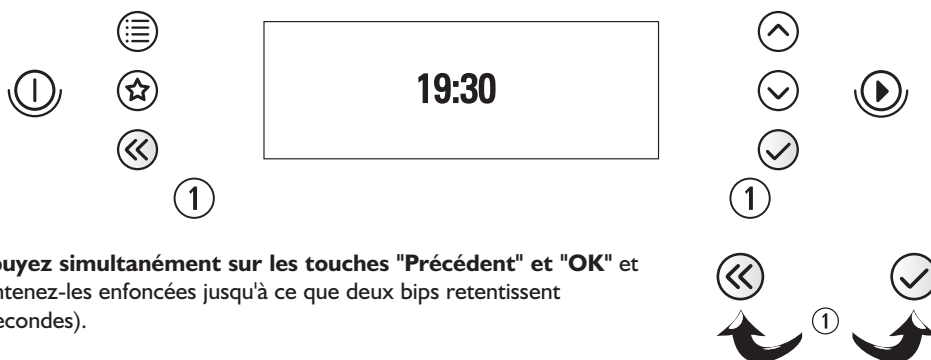
Protection contre le démarrage du four

Cette fonction de protection contre le démarrage 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 l'activation du verrou de sécurité.



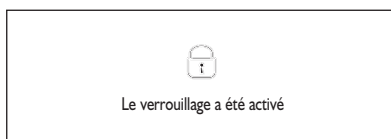
Verrouillage des touches

Utilisez cette fonction pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Lorsque le verrouillage des touches est activé, aucune touche ne fonctionne.



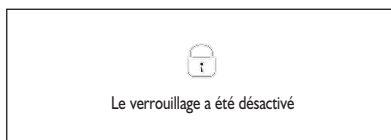
1. Appuyez simultanément sur les touches "Précédent" et "OK" et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que deux bips retentissent (3 secondes).

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 verrouillage des touches, procédez comme pour son activation.



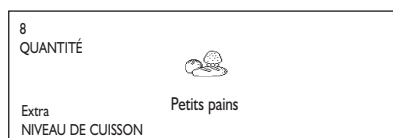
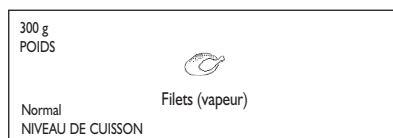
Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)

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

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

DEGRÉ DE CUISSON	
Niveau	Effet
Extra	Permet d'atteindre la température finale la plus élevée
Normal	Valeur par défaut standard
Léger	Permet d'atteindre la température finale la plus basse

Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant les touches Haut / Bas juste après avoir appuyé sur la touche Start.

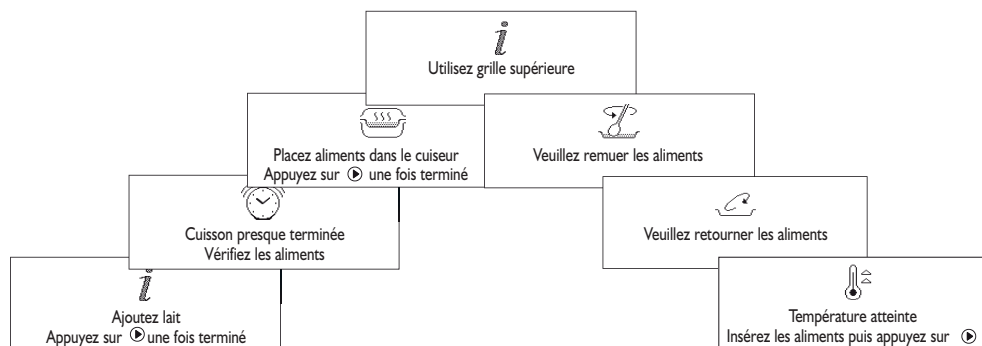


Messages

Lors de l'utilisation de certaines fonctions, le four peut s'arrêter et vous inviter à intervenir ou vous conseiller sur l'accessoire à utiliser.

Lorsqu'un message s'affiche :

- Ouvrez la porte (si nécessaire).
- Effectuez l'opération indiquée (si nécessaire).
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage. ▶



Refroidissement

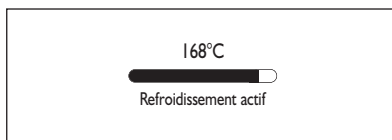
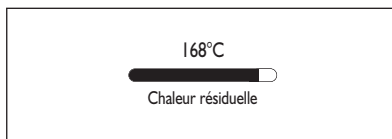
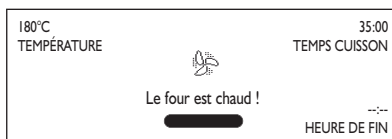
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Si la température est supérieure à 100 °C, la température actuelle de la cavité est affichée. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

Si la température est inférieure à 50 °C, l'horloge est affichée.

Appuyez sur la touche "Précédent" ("Back") (⏪) pour afficher l'horloge 24 heures de manière temporaire pendant le processus de cuisson.

La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



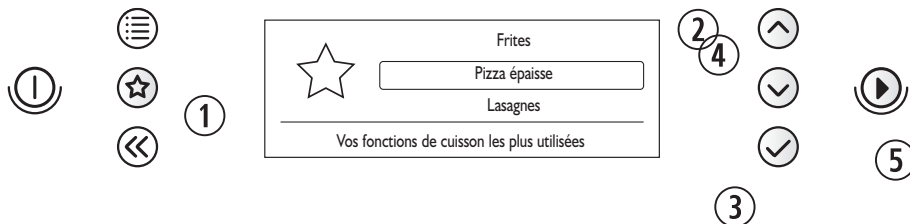
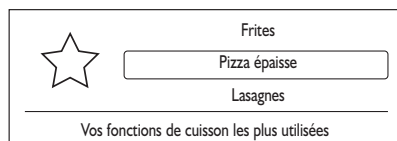
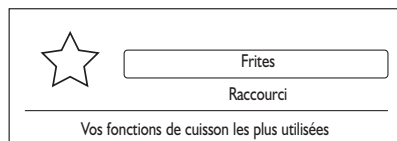
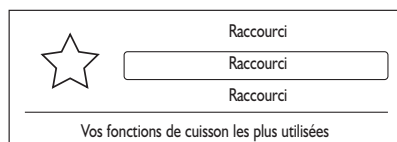
Raccourcis

Pour une facilité d'utilisation optimale, le four compile automatiquement une liste de vos raccourcis préférés.

Lorsque vous commencez à utiliser votre four, la liste contient 10 positions vides portant l'indication "shortcut" (raccourci). À mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions les plus utilisées sont automatiquement enregistrées sous les raccourcis de la liste.

Lorsque vous entrez dans le menu Raccourcis, la fonction la plus souvent utilisée est présélectionnée sous le raccourci n° 1 ("shortcut #1").

Remarque : l'ordre des fonctions présentes dans le menu des raccourcis change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.



1. Appuyez sur la touche de raccourci.
2. Appuyez sur les touches Haut / Bas pour sélectionner votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez sur les touches Haut / Bas / OK pour effectuer les réglages nécessaires.
5. Appuyez sur la touche de démarrage.

ON/OFF (Marche/Arrêt)

Le fonctionnement de l'appareil est démarré/arrêté à l'aide de la touche Marche/Arrêt. ①

Lorsque l'appareil est mis en marche, toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge 24 heures n'est pas affichée.

Lorsque l'appareil est arrêté, seulement deux touches fonctionnent. Il s'agit des touches "Start" ("Démarrer", voir Jet Start) et "OK" (voir Minuterie indépendante). L'horloge 24 heures est affichée.

Remarque : Le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (activation ou désactivation) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO).

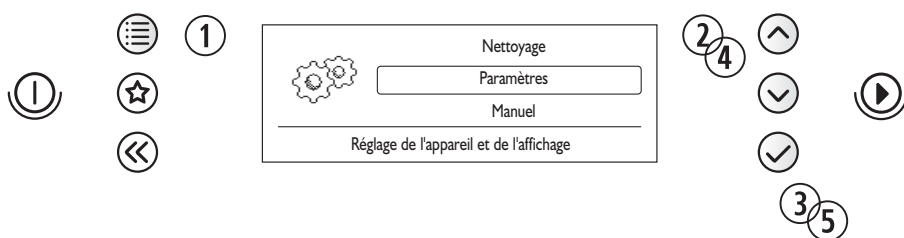
Les descriptions figurant dans les présentes instructions d'utilisation s'appliquent à un four en marche.

Modification des réglages

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge 24 heures.

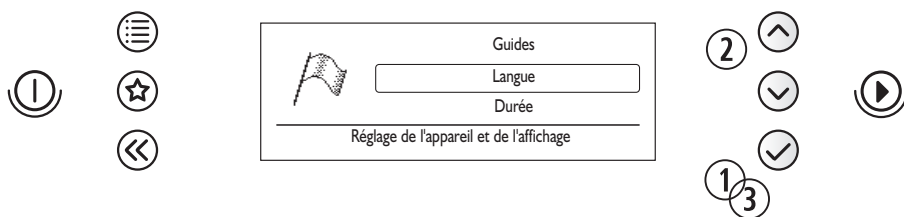
Après une coupure de courant, l'horloge clignote et doit être à nouveau réglée.

Votre four compte un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées selon vos préférences personnelles.

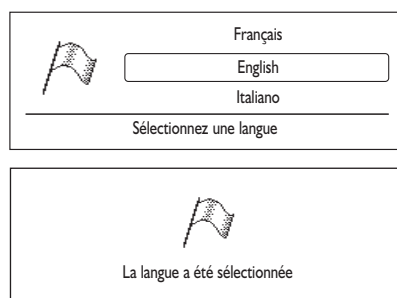


1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur les touches Haut / Bas, jusqu'à l'affichage de l'indication "Settings" (Paramètres).
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Appuyez sur les touches Haut / Bas pour sélectionner l'un des paramètres à régler.
5. Appuyez sur la touche "Précédent" pour quitter la fonction des paramètres une fois le réglage terminé (←).

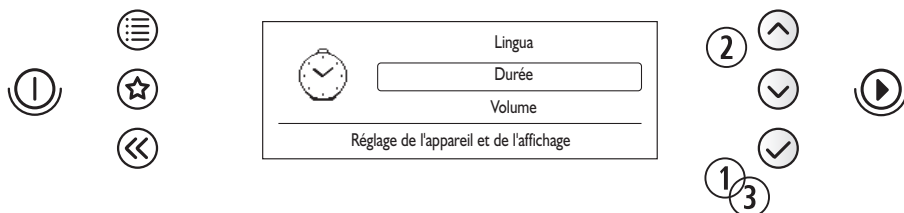
Langue



1. Appuyez sur la touche **OK**.
2. Appuyez sur les touches **Haut / Bas** pour choisir l'une des langues disponibles.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour valider votre sélection.

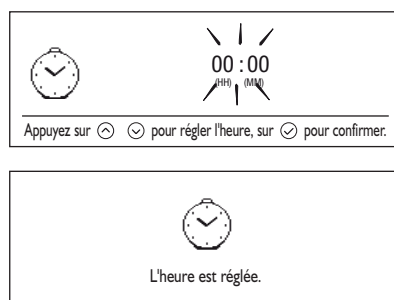


Réglage de l'horloge

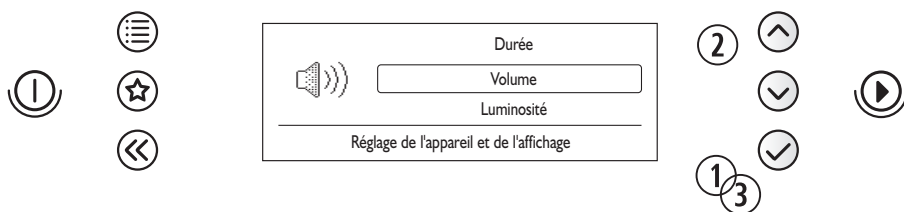


1. Appuyez sur la touche **OK**. (Les chiffres de gauche (heures) clignotent.).
2. Appuyez sur les touches **Haut / Bas** pour régler l'horloge 24 heures.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour valider votre sélection.

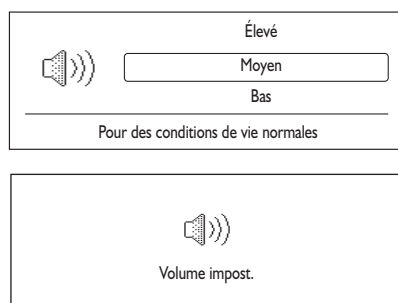
L'horloge est réglée et fonctionne.



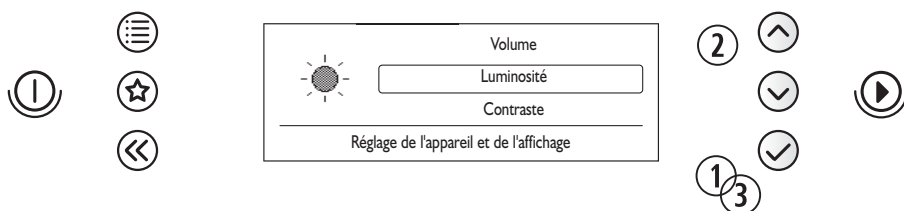
Réglage de la sonnerie



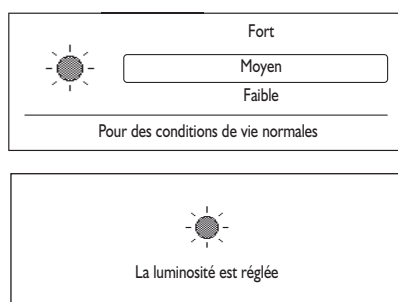
1. Appuyez sur la touche **OK**.
2. Appuyez sur les touches **Haut / Bas** pour régler le volume sur "High" (Élevé), "Medium" (Moyen), "Low" (Bas) ou "Mute" (Sourdine).
3. Appuyez sur la touche **OK** pour valider votre sélection.



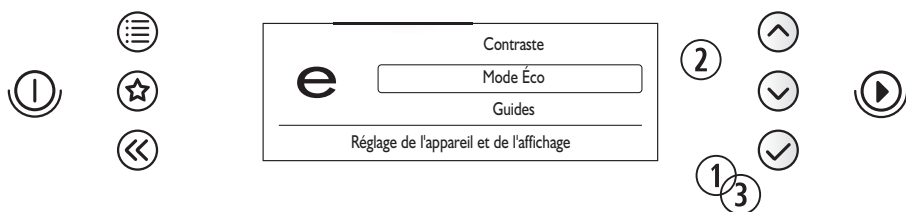
Luminosité



1. Appuyez sur la touche **OK**.
2. Appuyez sur les touches **Haut / Bas** pour régler le niveau de luminosité en fonction de vos préférences.
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche **OK / Sélection** pour confirmer votre sélection



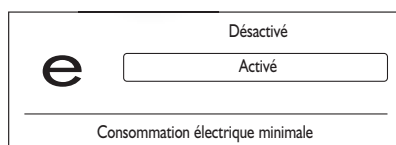
Éco



1. Appuyez sur la touche OK.
2. Appuyez sur les touches Haut / Bas pour activer ("On") ou désactiver ("Off") le mode ÉCO.
3. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.

Lorsque le mode ECO est activé, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps de façon à économiser de l'énergie. Il se rallume automatiquement lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

Lorsqu'il est désactivé ("OFF"), l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge 24 heures est affichée en permanence.



Pendant la cuisson

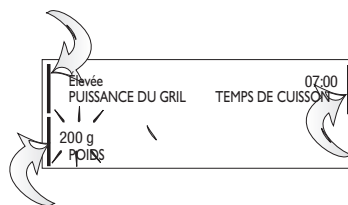


Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes en enfonçant la touche de démarrage. *Chaque pression de la touche augmente le temps de 30 secondes.*



Appuyez sur les touches Haut /Bas pour faire défiler les paramètres et sélectionner celui que vous souhaitez modifier.



Appuyez sur la touche OK pour sélectionner et modifier les valeurs (qui clignotent). Modifiez le réglage à l'aide des touches Haut / Bas.

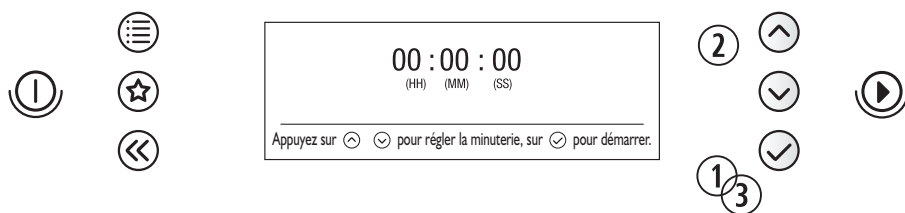
Appuyez de nouveau sur le bouton OK pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement utilisé.



Une pression sur la touche "Précédent" permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.

Minuterie indépendante

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc. Cette fonction est disponible uniquement lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

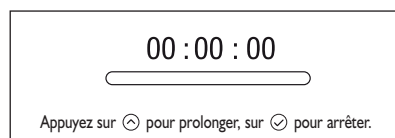


1. Appuyez sur la touche OK.
2. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la durée souhaitée pour la minuterie.
3. Appuyez sur la touche OK pour démarrer le compte à rebours.



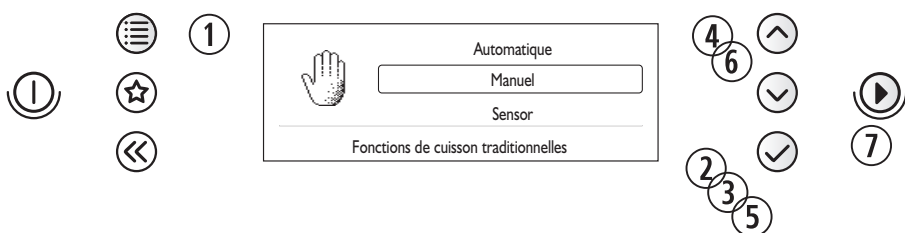
Un signal sonore est émis lorsque le minuteur a terminé le décompte.

L'activation de la touche d'arrêt avant la fin du décompte arrête la minuterie.

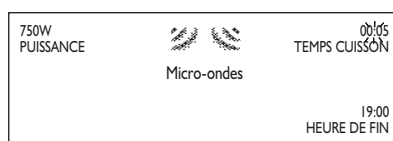
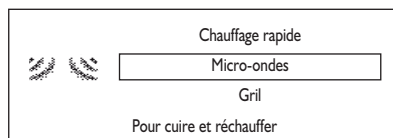


Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments, tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.

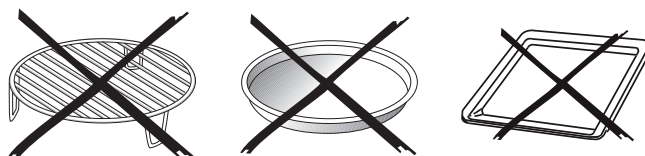


1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur la touche OK dès que "Manuel" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche OK dès que "Micro-ondes" s'affiche.
4. Utilisez les touches Haut /Bas pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut /Bas pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
7. Appuyez sur la touche de démarrage.



Niveau de puissance

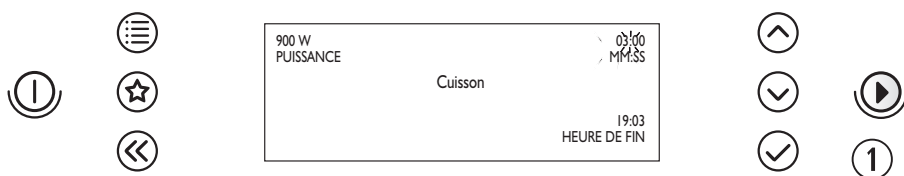
MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation conseillée :
900 W	Réchauffage de boissons , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de légumes , viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson .
500 W	Cuisson attentive , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs à haute teneur en protéines, et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts , ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	Décongélation . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	Ramollissement de la crème glacée
0 W	Uniquement lorsque vous utilisez la minuterie indépendante.



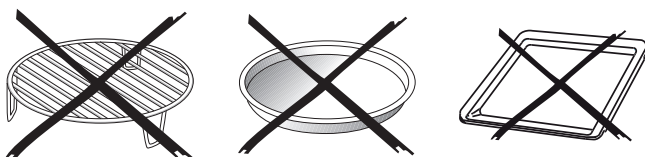
Jet Start (Démarrage rapide)

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : potages, café ou thé.

Cette fonction est disponible uniquement lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

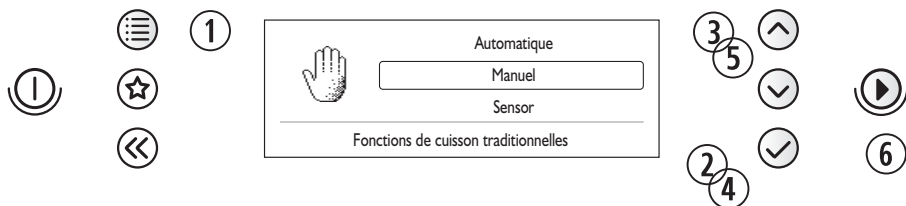


1. Appuyez sur la touche Start pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance maximale des micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

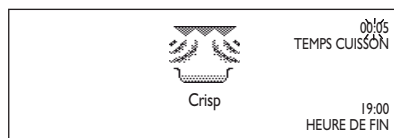
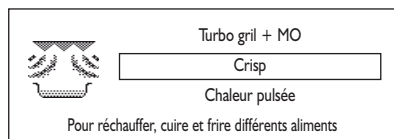


Crisp

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'oeufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur la touche OK dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Crisp" s'affiche.
4. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.



Le four combine automatiquement les micro-ondes et le grill pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.

Le four et le plat Crisp deviennent très chaud lorsqu'on utilise cette fonction.

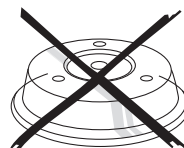
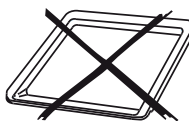
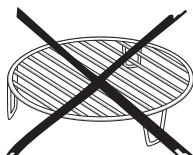
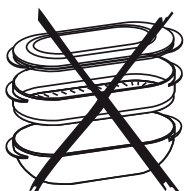
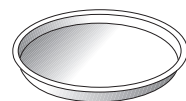
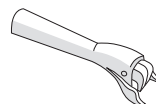
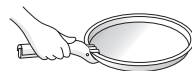
Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas le grill.

Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp.

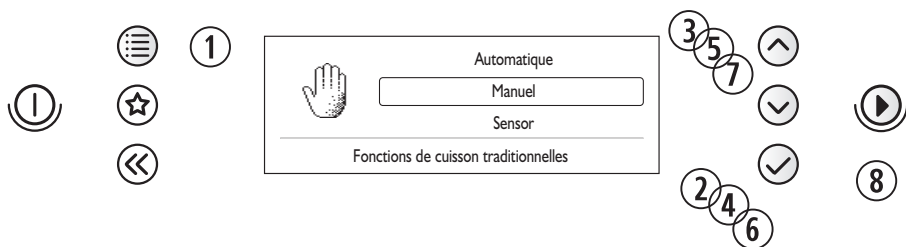
Avec cette fonction, utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec l'appareil.

Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

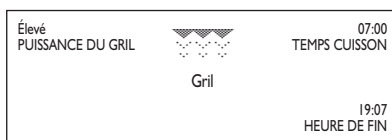
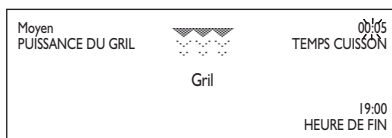
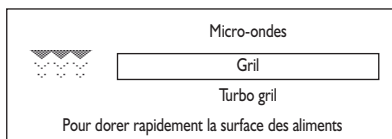


Grill

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.
Placez les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, sur la grille supérieure.



1. Appuyez sur la touche **Menu**.
2. Appuyez sur la touche **OK** dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches **Haut / Bas** jusqu'à ce que "Gril" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre réglage.
7. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler la puissance du gril.
8. Appuyez sur la touche de **démarrage**.



Placez les aliments sur la grille.

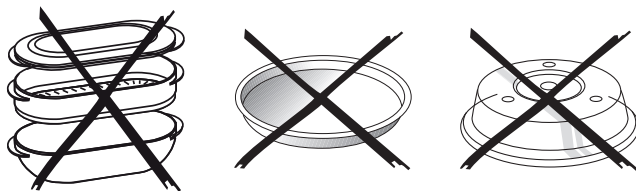
Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et adaptés à la cuisson au four avant de les utiliser.

N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

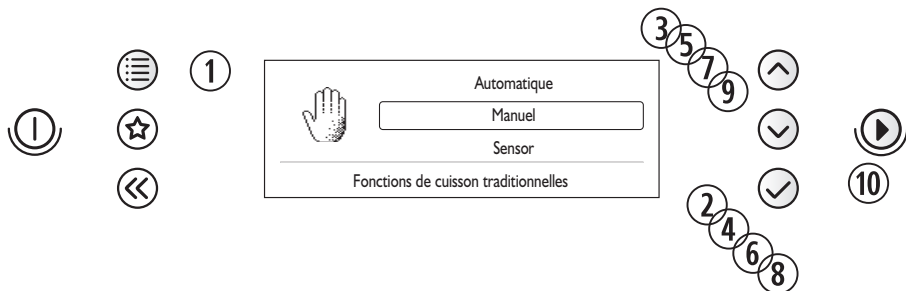
Préchauffez le gril pendant 3 à 5 minutes sur le niveau de puissance **Élevé**.

GRIL	
Utilisation conseillée :	Puissance
Toasts au fromage , tranches de poisson et hamburgers.	Élevée
Saucisses et tournebroche	Moyenne
Léger dorage de la surface des aliments	Basse

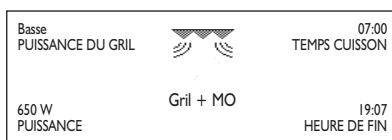
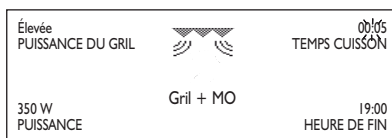
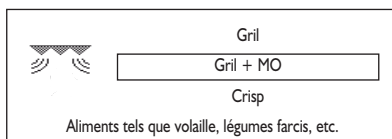


Gril combi

Utilisez cette fonction pour cuire des lasagnes, du poisson et des gratins de pommes de terre.



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur la touche OK dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Gril + MO" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
7. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la puissance du gril.
8. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
9. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
10. Appuyez sur la touche de démarrage.

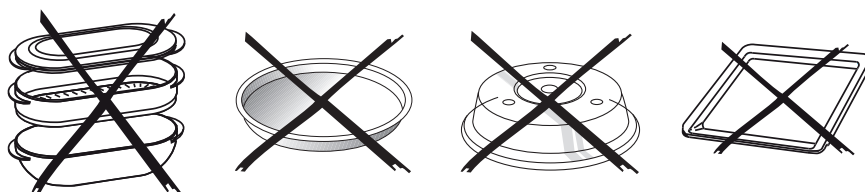


SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance maximum des micro-ondes lors de l'utilisation de la fonction Gril Combi est limitée à un niveau prédéfini en usine.

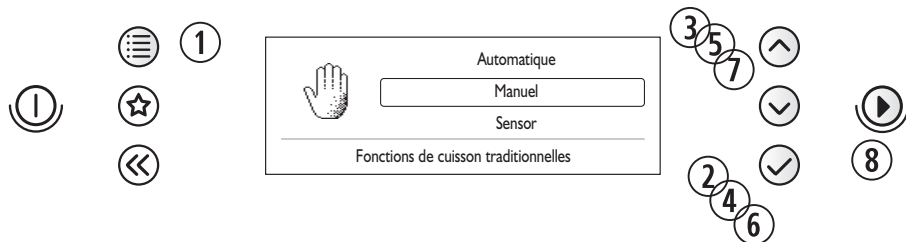
Placez les aliments sur la grille ou sur le plateau tournant.

GRIL COMBI		
Utilisation conseillée :	Puissance du gril	Puissance des micro-ondes
Lasagnes	Moyenne	350 - 500 W
Gratin de pommes de terre	Moyenne	500 - 650 W
Gratin de poisson	Élevée	350 - 500 W
Pommes au four	Moyenne	160 - 350 W
Gratin surgelé	Élevée	160 - 350 W

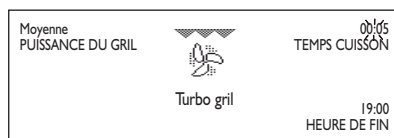
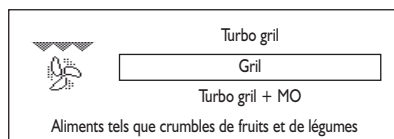


Turbo gril

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que filets de poulet, gratins de légumes et fruits.



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur la touche OK dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Turbo gril" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
7. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la puissance du gril.
8. Appuyez sur la touche de démarrage.



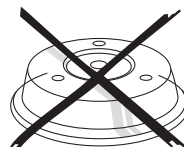
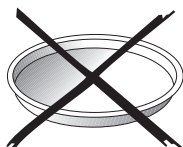
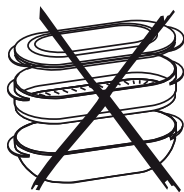
Placez les aliments sur la grille.

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et adaptés à la cuisson au four avant de les utiliser.

N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

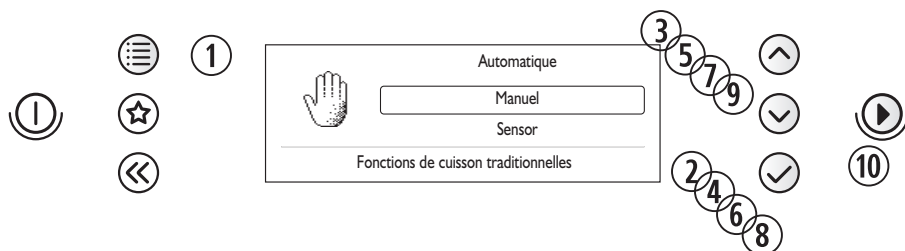
SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

TURBO GRIL	
Utilisation conseillée :	Puissance
Filets de poulet, purée de pommes de terre gratinée	Élevée
Tomates gratinées	Moyenne
Gratin de fruits, dorage de la surface des aliments	Basse

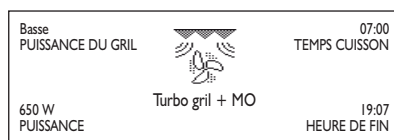
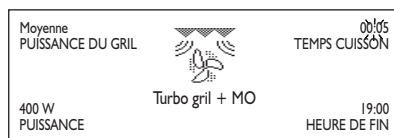
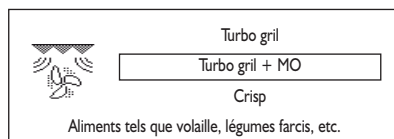


Turbo gril combi

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments tels que légumes farcis et morceaux de poulet.



1. Appuyez sur la touche **Menu**.
2. Appuyez sur la touche **OK** dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches **Haut / Bas** jusqu'à ce que "Turbo gril + MO" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre réglage.
7. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler la puissance du gril.
8. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre réglage.
9. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
10. Appuyez sur la touche de **démarrage**.

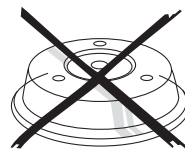
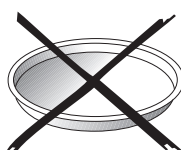
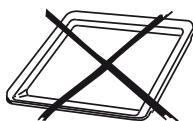
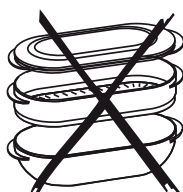


Le niveau de puissance maximum des micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Turbogril Combi, est limité à un niveau prédéfini en usine.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Placez les aliments sur la grille ou sur le plateau to

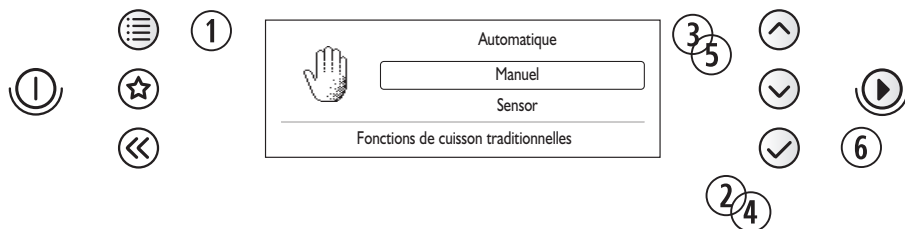
TURBO GRIL COMBI		
Utilisation conseillée :	Puissance du gril	Puissance des micro-ondes
Moitié de poulet	Moyenne	350 - 500 W
Légumes farcis	Moyenne	500 - 650 W
Cuisses de poulet	Élevée	350 - 500 W
Pommes au four	Moyenne	160 - 350 W
Poisson au four	Élevée	160 - 350 W



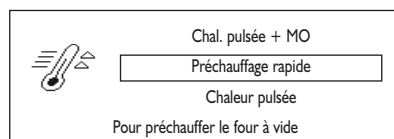
Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide.

Au cours du préchauffage, le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

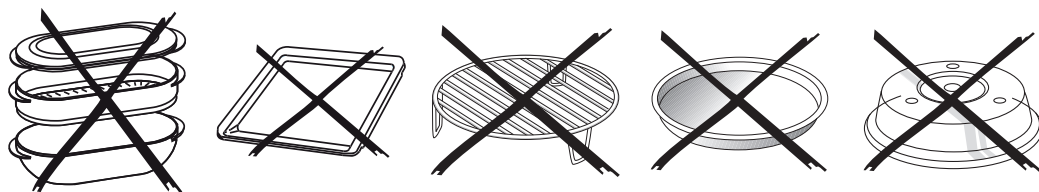


1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur la touche OK dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Préchauffage rapide" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la température.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.



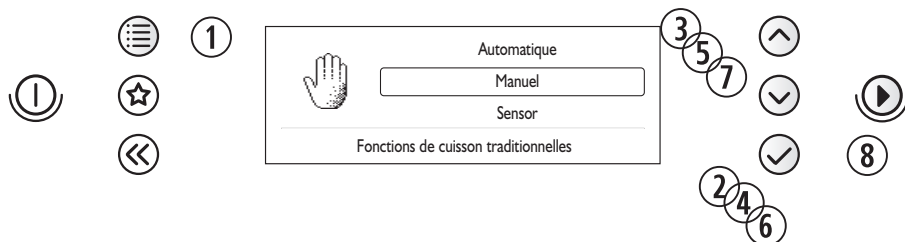
N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. Dès que le processus de chauffage a démarré, vous pouvez aisément régler la température à l'aide des touches Haut / Bas.

Une fois la température atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner la fonction "Chaleur pulsée" pour commencer la cuisson.

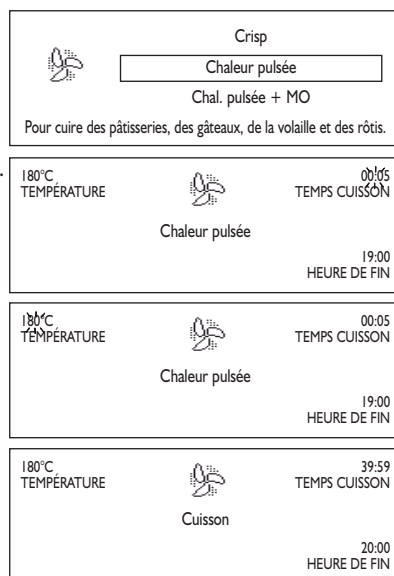


Chaleur pulsée

Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mousseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.



1. Appuyez sur la touche **Menu**.
2. Appuyez sur la touche **OK** dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches **Haut / Bas** jusqu'à ce que "Chaleur pulsée" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer votre réglage.
7. Utilisez les touches **Haut / Bas** pour régler la température.
8. Appuyez sur la touche de **démarrage**.

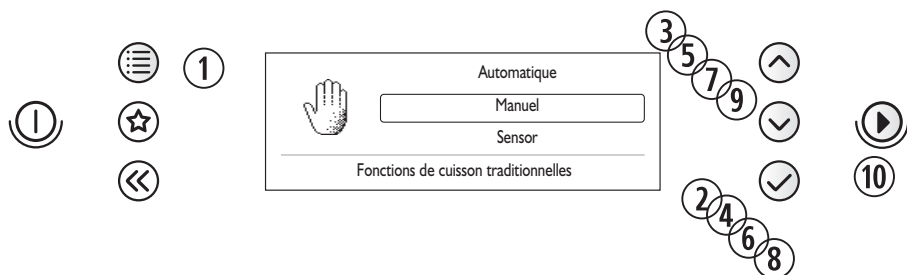


Posez toujours les aliments sur la grille inférieure, afin que l'air circule correctement autour des aliments. Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire de petits aliments tels que cookies et petits pains.

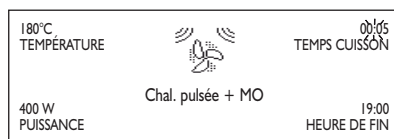
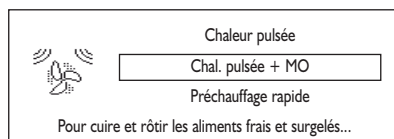
ALIMENTS	ACCESSOIRES	TEMP. DU FOUR °C	TEMPS CUISSON
Rosbif, à point (1,3 - 1,5 Kg)	Plat sur grille	170 - 180 °C	40 - 60 Min
Rôti de porc (1,3 - 1,5 Kg)	Plat sur grille	160 - 170 °C	70 - 80 Min
Poulet entier (1,0 - 1,2 Kg)	Plat sur grille	210 - 220 °C	50 - 60 Min
Gâteau mousseline (lourd)	Plat à tarte sur grille	160 - 170 °C	50 - 60 Min
Gâteau mousseline (léger)	Plat à tarte sur grille	170 - 180 °C	30 - 40 Min
Cookies	Plaque à pâtisserie	170 - 180 °C, four chaud	10 - 12 Min
Pain	Plaque à pâtisserie sur grille	180 - 200 °C, four chaud	30 - 35 Min
Petits pains	Plaque à pâtisserie	210 - 220 °C, four chaud	10 - 12 Min
Meringues	Plaque à pâtisserie	100 - 120 °C, four chaud	40 - 50 Min

Chaleur pulsée combi

Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mousseline, pâtisseries, poisson et puddings.



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Appuyez sur la touche OK dès que "Manuel" s'affiche.
3. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Chaleur pulsée + MO" s'affiche.
4. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
5. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
7. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la température.
8. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre réglage.
9. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
10. Appuyez sur la touche de démarrage.

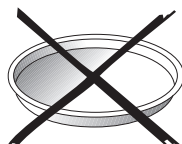
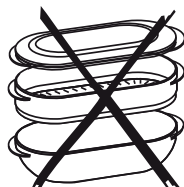


Posez toujours les aliments sur la grille inférieure, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

Le niveau de puissance maximum des micro-ondes lors de l'utilisation de la fonction "Chaleur pulsée combi" est limité à un niveau prédéfini en usine.

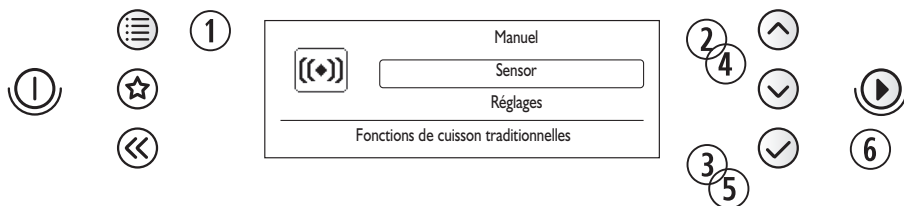


CHALEUR PULSÉE COMBI	
Puissance	Utilisation conseillée :
350 W	Cuisson de volailles, poisson et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux
0 W	Brunissage uniquement pendant la cuisson

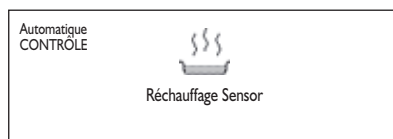
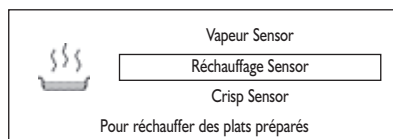


Réchauffage Sensor

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Sensor" s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Réchauffage Sensor" s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer votre sélection.
6. Appuyez sur la touche de démarrage.



Le programme ne doit pas être interrompu.

Le poids net doit se situer entre 250 et 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, vous devriez envisager la possibilité d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir le résultat optimum.

Afin d'obtenir le meilleur résultat, veillez à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction.

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

Placez les fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.

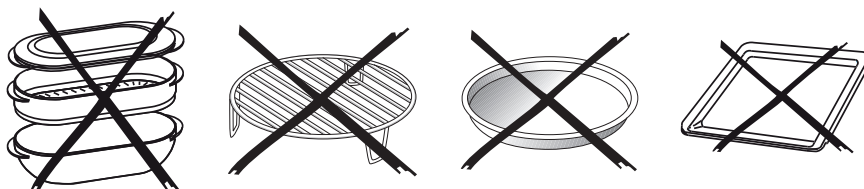
Les tranches les plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment 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.

Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.



Décongélation manuelle

Pour une **décongélation manuelle**, procédez comme pour la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, attaches métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.

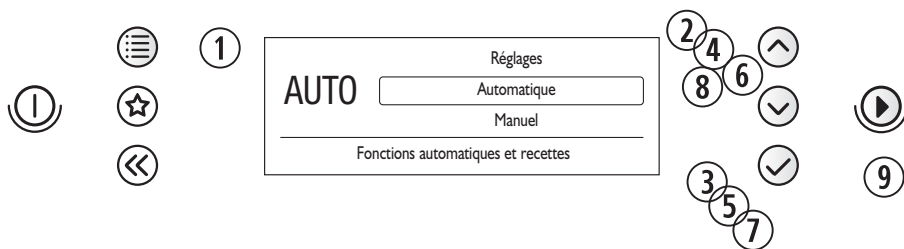
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

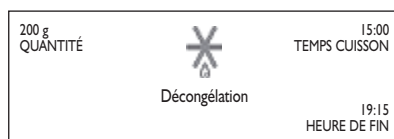
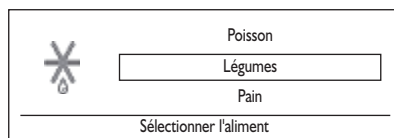
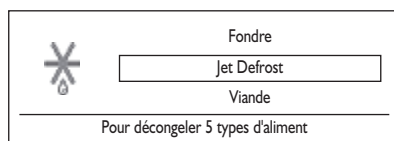
Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat en permettant une distribution homogène de la température dans les aliments.

Jet Defrost

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction Jet Defrost (Décongélation rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg. Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Automatique" s'affiche.
3. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez les touches Haut / bas jusqu'à ce que "Jet Defrost" s'affiche.
5. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut / Bas pour sélectionner l'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 de démarrage.



POIDS :

Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.

Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :






procédez comme pour la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W pour décongeler.

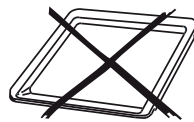
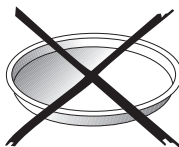
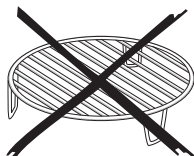
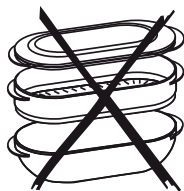


ALIMENTS SURGELÉS :

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.

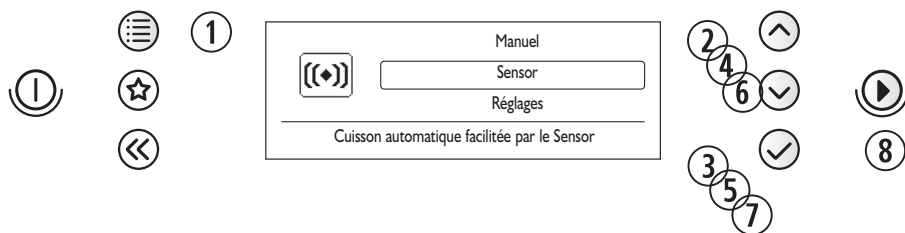
ALIMENTS		CONSEILS
*** 	Viande (100g - 2.0Kg)	Viande hachée , côtelettes, biftecks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Volaille (100g - 3.0Kg)	Poulet entier , filets ou morceaux. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Poisson (100g - 2.0Kg)	Poissons entiers , darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Légumes (100g - 2.0Kg)	Juliennes , petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
*** 	Pain (100g - 2.0Kg)	Pain , petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.		



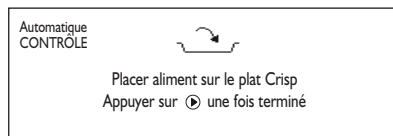
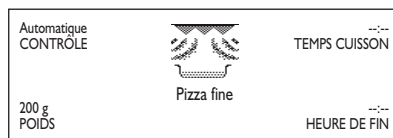
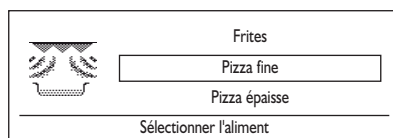
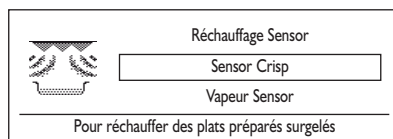
Crisp Sensor

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

La fonction Auto Crisp doit uniquement être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.







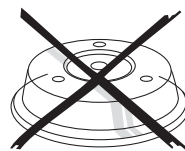
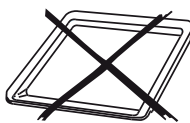
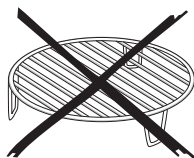
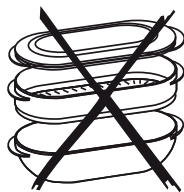
1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Sensor" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection
4. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Sensor" s'affiche.
5. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut / Bas pour sélectionner l'aliment.
7. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Appuyez sur la touche de démarrage.



Avec cette fonction, utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec l'appareil.
Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

Ne placez aucun récipient ou emballage sur le plat Crisp !
Seuls les aliments doivent être placés sur le plat Crisp !

ALIMENTS		CONSEILS
*** 	Frites (300 g - 600g)	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
*** 	Pizzas, croûte fine (250 g - 500 g)	Pour pizzas à croûte fine.
*** 	Pizzas, croûte épaisse (300g - 800 g)	Pour pizzas à croûte épaisse.
*** 	Ailes de poulet à la Buffalo (300g - 600 g)	Pour les morceaux de poulet , huilez le plat Crisp et sélectionnez le niveau de cuisson Léger.
Pour les aliments non indiqués dans le tableau, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué pour la fonction Crisp manuel.		



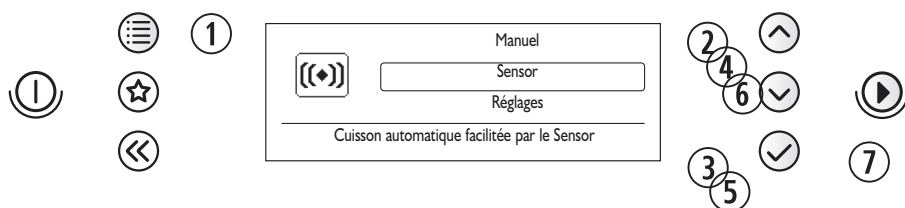
Vapeur Sensor

Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que légumes, poisson, riz et 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).



1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Sensor" s'affiche.
3. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Vapeur Sensor" s'affiche.
5. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler la durée de cuisson.
7. Appuyez sur la touche de démarrage.

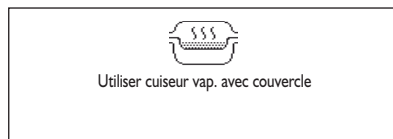
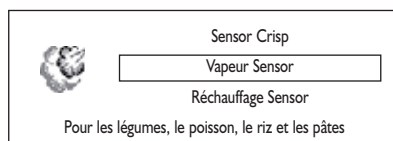
Le cuiseur vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes uniquement !

Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction,

Utilisation du cuiseur vapeur sous peine de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Installez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



COUVERCLE

Couvrez toujours les aliments avec un couvercle. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne possédez pas de couvercle adapté à la taille du récipient, vous pouvez le recouvrir d'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 pas les récipients au-delà de la moitié de leur contenance. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Cette précaution permet d'éviter tout risque de débordement.

CUISSON DE LÉGUMES

Placez les légumes dans le tamis.

Versez 100 ml d'eau sur le fond. Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

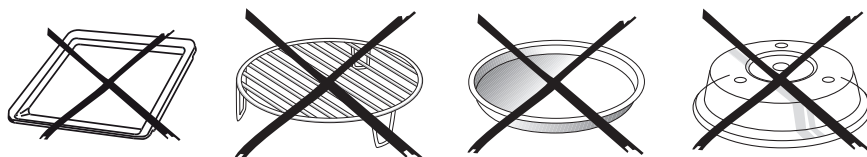
Les légumes tendres, tels que brocolis et poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

Les légumes durs, tels que carottes et pommes de terre, emploient 4-5 minutes pour cuire.

CUISSON DU RIZ

Suivez les recommandations figurant sur l'emballage en matière de durée de cuisson, de quantité d'eau et de riz.

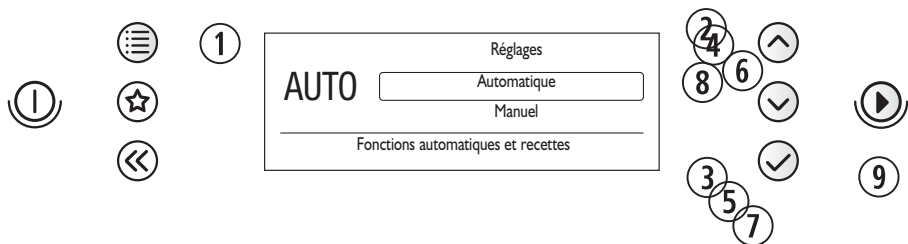
Placez les ingrédients sur le fond du récipient, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.



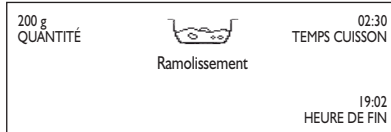
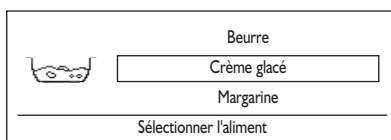
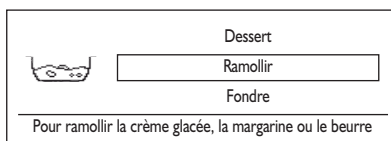
Ramollir

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.

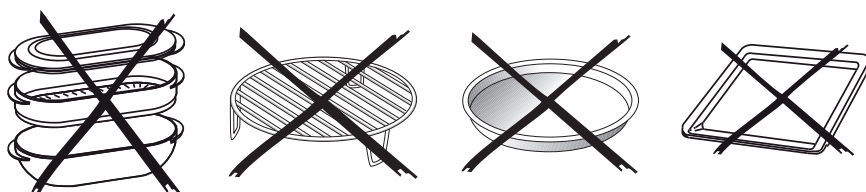


1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Automatique" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Ramollir" s'affiche.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut / Bas pour sélectionner l'aliment.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler le poids/quantité.
9. Appuyez sur la touche de démarrage.



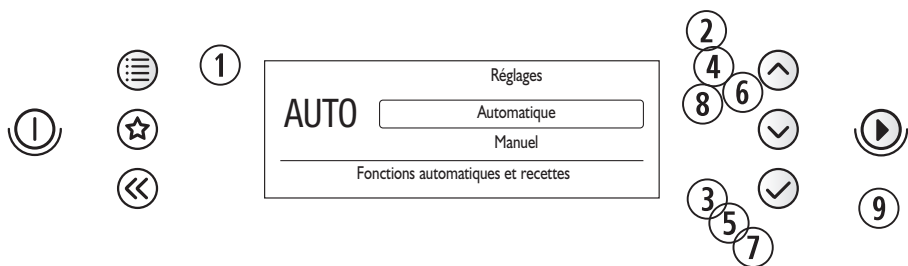
ALIMENTS		CONSEILS
	Beurre (50 g - 250 g)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez aussi après le ramollissement.
	Margarine (50 g - 250 g)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez aussi après le ramollissement.
	Crème glacée (0,5 l - 2,0 l)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Servez rapidement avant qu'elle ne soit complètement fondue.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

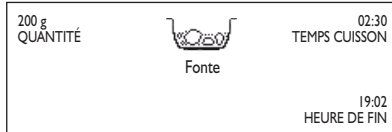
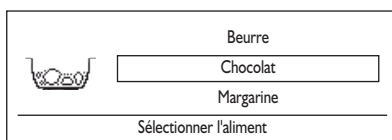
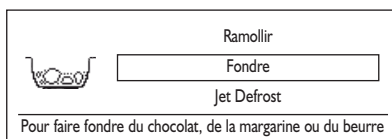





Fondre

Utilisez cette fonction pour faire fondre facilement les aliments sans faire d'éclaboussures. Utilisez la fonction "Fondre" pour les aliments indiqués dans le tableau ci-dessous.

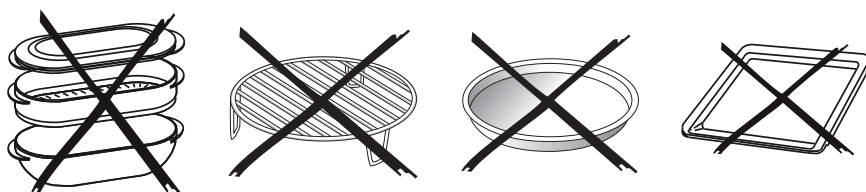


1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Automatique" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Fondre" s'affiche.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut / Bas pour sélectionner l'aliment.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Utilisez les touches Haut / Bas pour régler le poids/quantité.
9. Appuyez sur la touche de démarrage.



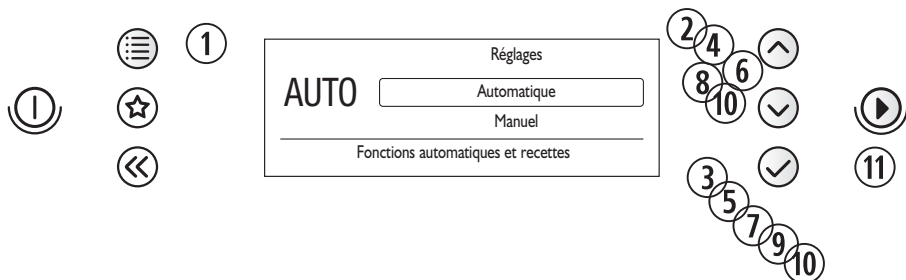
ALIMENTS		CONSEILS
	Beurre (50 g - 250 g)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez aussi après que l'aliment a fondu.
	Margarine (50 g - 250 g)	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez aussi après que l'aliment a fondu.
	Chocolat (50 g - 250 g)	Brisez en petits morceaux. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite. Remuez aussi après que l'aliment a fondu. Remarque : Le chocolat à forte teneur en cacao peut nécessiter un degré de cuisson élevé (High).

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

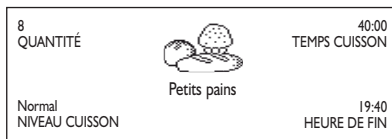
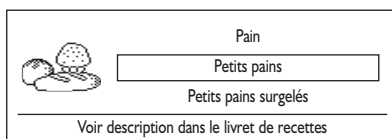
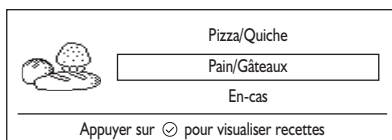
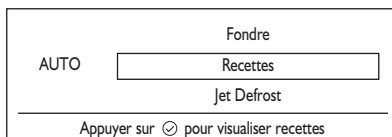



Recettes

Utilisez cette fonction pour retrouver rapidement votre recette préférée.




1. Appuyez sur la touche Menu.
2. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Automatique" s'affiche.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Utilisez les touches Haut / Bas jusqu'à ce que "Recettes" s'affiche.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Utilisez les touches Haut / Bas pour sélectionner une des recettes.
7. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
8. Utilisez les touches Haut / Bas pour sélectionner un des aliments.
9. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
10. Utilisez les touches Haut / Bas / OK pour naviguer parmi les différents réglages et procéder à leur sélection.
11. Appuyez sur la touche de démarrage.




ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 POMMES DE TERRE	Bouillies	300 g - 1 kg	Cuiseur vap. + couvercle Insérez le cuiseur vap. et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Au four	200 g - 1 kg	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant Lavez et piquez avec une fourchette. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
	Gratinées	4 à 10 portions	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille inférieure. Coupez les pommes de terre crues en tranches et disposez-les en alternant avec les tranches d'oignon. Salez, poivrez, mettez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.
	Frites surgelées	300 g - 600 g	Plat Crisp Saupoudrez de sel. Pelez et coupez en quartiers. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + aspergez le dessus d'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite
	En quartiers	300 g - 800 g	


Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VIANDE	Rôti	Boeuf	800 g - 1,5 kg	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille inférieure.	Assaisonnez le rôti et placez dans le four dès qu'il est chaud.
		Porc	800 g - 1,5 kg		Assaisonnez le rôti et placez dans le four froid.
		Agneau	1 kg, 1,5 kg		Assaisonnez le rôti et placez dans le four dès qu'il est chaud.
		Veau	800 g - 1,5 kg		
	Côtes		700 g - 1,2 kg	Plat Crisp	Assaisonnez et placez dans le plat Crisp.
	Entrecôte		2 - 6 morceaux	Grille supérieure sur plateau tournant	Insérez la viande dès que le gril préchauffé. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite. Assaisonnez.
	Côtelettes d'agneau		2 - 8 morceaux		
	Saucisses		200 g - 800 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments et retournez-les quand le four vous y invite.
	Hot dog	(À l'eau)	4 - 8 morceaux	Cuiseur vapeur sans couvercle	Insérez le cuiseur vapeur et recouvrez les aliments d'eau.
	Hamburgers	(Surgelée)	100 g - 500 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Bacon		50 g - 150 g	Ajoutez l'aliment dès que le plat Crisp est préchauffé ; retournez-le dès que le four vous y invite.		
Pain de viande		4 à 8 portions	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	Préparez votre pain de viande avec les ingrédients de votre choix.	


Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 VOLAILLE	Poulet	Rôti	800 g - 1,5 kg	Plat spécial four et micro-ondes sur grille inférieure	Assaisonnez et placez dans le four froid.
		Filets (vapeur)	300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
		Filets (à frire)	300 g - 1 kg	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		En morceaux	500 g - 1,2 kg		Assaisonnez les morceaux et placez-les sur le plat Crisp avec la peau vers le haut



Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 POISSON	Poisson entier	Au four	600 g - 1,2 kg	Plat spécial four et micro-ondes sur grille inférieure	Assaisonnez et badigeonnez le dessus avec un peu de beurre.
		À l'eau	600 g - 1,2 kg	Plat spécial micro-ondes avec couvercle, sinon utilisez un film plastique comme couvercle	Assaisonnez et ajoutez 100 ml de bouillon de poisson. Couvrez durant la cuisson.
	Filetti (al vapore)		300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Côtelettes	À frire	300 g - 800 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		Vapeur	300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	(Surgelé)	Gratiné	600 g - 1,2 kg	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	
Filets panés		200 g - 600 g	Plat Crisp	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.	


Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 LÉGUMES	(Surgelés)	Légumes	300 g - 800 g	Cuiseur vapeur	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Carottes		200 g - 500 g		
	Haricots verts		200 g - 500 g	Cuiseur vap. + couvercle	Insérez le cuiseur vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	Brocolis		200 g - 500 g	Cuiseur vapeur	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
	Choux-fleurs		200 g - 500 g		
	(Surgelés)	Gratinés	400 g - 800 g	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	
	Poivron	Vapeur	200 g - 500 g	Cuiseur vapeur	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.
		À frire	200 g - 500 g	Plat Crisp	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		Coupez en deux et saupoudrez de sel pour les faire dégorger. Graissez légèrement le plat Crisp et disposez-y les légumes quand il est préchauffé. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
	Courge	Vapeur	200 g - 500 g	Cuiseur vapeur	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
Maïs		300 g - 1 kg			
Tomates		300 g - 800 g	Plat spécial four et micro-ondes sur grille inférieure	Coupez en deux, assaisonnez et saupoudrez le dessus de fromage.	


Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".



ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PÂTES	Pâtes		1 à 4 portions	Cuiseur vapeur avec couvercle Réglez la durée de cuisson conseillée pour les pâtes. Versez de l'eau dans le cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson.	
	Lasagnes	Maison	4 à 10 portions	Plat spécial four et micro-ondes sur grille inférieure	Préparez votre recette favorite ou suivez la recette indiquée sur l'emballage.
		Surgelées	500 g - 1,2 kg	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	
 RISO	À l'eau	Riz	100 ml - 400 ml	Cuiseur vapeur avec couvercle	Réglez la durée de cuisson conseillée pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle.
	Porridge	Riz	2 à 4 portions		Placez le riz et l'eau dans le cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson.
		Avoine	1 à 2 portions	Assiette spéciale micro-ondes sans couvercle	Mélangez les flocons d'avoine , le sel et l'eau.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PIZZA/QUICHE	Pizza	Maison	2 à 6 portions	Plaque à pâtisserie	Préparez votre recette préférée et déposez sur la plaque à pâtisserie. Mettez au four à la fin du préchauffage.
		Fine (surgelée)	250 g - 500 g		Plat Crisp
		Épaisse (surgelée)	300 g - 800 g		
		Réfrigérée	200 g - 500 g	Ajoutez la pizza après avoir préchauffé le plat Crisp.	
	Quiche	Lorraine	1 fournée	Préparez la pâte (250 g de farine, 150 g de beurre + 2 1/2 cuillères à soupe d'eau) et tapissez le plat Crisp avec la pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Dès que le four vous invite à garnir la pâte, ajoutez 200 g de jambon, 175 g de fromage et versez par-dessus un mélange composé de 3 oeufs et de 300 ml de crème. Mettez au four et continuez la cuisson.	
		(Surgelée)	200 g - 800 g	Estrarre la pizza dalla confezione.	

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 PAIN/GÂTEAUX	Pain	1 - 2 morceaux	Plaque à pâtisserie	Préparez la pâte selon votre recette préférée pour un pain léger. Placez sur une plaque à pâtisserie pour faire lever. Insérez dans le four préchauffé.	
	Petits pains	Petits pains		1 lot	Placez-les dans le four préchauffé.
		Surgelés			Pour petits pains emballés sous vide. Placez-les dans le four préchauffé.
		Précuits			Retirez de l'emballage. Placez-les dans le four préchauffé.
		En conserve			
	Scones	Plat Crisp	Formez un ou plusieurs petits pains et posez-le(s) sur le plat Crisp graissé.		
	Gâteau mousselin	Moule à gâteau spécial four et micro-ondes sur grille inférieure	Préparez votre recette de façon à obtenir un poids de 700 - 80 g. Placez le gâteau dans le four préchauffé.		
	Muffins	Plaque à pâtisserie	Préparez une pâte pour 16 à 18 pièces ; remplissez des moules en papier. Placez-les dans le four préchauffé.		
Cookies	Disposez la pâte sur du papier sulfurisé et enfournez dès que le four est préchauffé.				
Meringues	Préparez la pâte avec 2 blancs d'oeuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco séchée. Ajoutez un peu de vanille et d'essence d'amande. Formez 20 à 24 meringues et posez sur une plaque à pâtisserie graissée ou sur du papier sulfurisé. Enfounez dès que le four est préchauffé.				
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".					

ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS	
 EN-CAS	Pop-corn	90 g - 100 g	Plat Crisp	Posez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	
	Cacahuètes grillées	50 g - 200 g		Ajoutez les cacahuètes dès que le plat Crisp est préchauffé. Mélangez lorsque le four vous y invite.	
	Poulet	Ailes de poulet		300 g - 600 g	
		Nuggets (surgelés)		250 g - 600 g	Ajoutez les morceaux de poulet dès que le plat Crisp est préchauffé. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
 DESSERT	Tarte aux fruits	Maison	1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et 1 oeuf (ou utilisez une pâte prête à l'emploi). Tapissez le plat Crisp avec la pâte, puis recouvrez avec 700 à 800 g de pommes coupées en tranches et mélangées avec du sucre et de la cannelle.	
		Surgelée	300 g - 800 g	Retirez l'emballage.	
	Pommes au four	4 - 8 morceaux	Plat spécial four et micro-ondes sur plateau tournant	Retirez le coeur et farcissez avec du massepain ou de la cannelle, du sucre et du beurre.	
	Compote de fruits	300 g - 800 ml	Cuiseur vapeur	Placez les fruits dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau et couvrez avec le couvercle.	
	Soufflé	2 à 6 portions	Plat spécial four et micro-ondes sur grille inférieure	Préparez le soufflé en ajoutant du citron, du chocolat ou des fruits, puis versez le mélange dans un plat à haut bord allant au four. Enfourez dès que le four vous y invite.	
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".					

Entretien et nettoyage

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

Éviter l'emploi d'éponges abrasives, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

Ne 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.

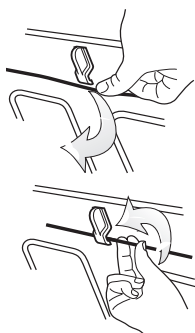
Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

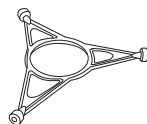
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.



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.

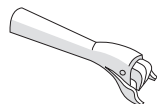
LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :
Support tournant



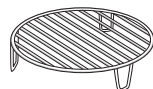
Plateau en verre tournant



Poignée Crisp



Grille



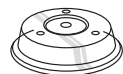
Cuiseur vapeur



Plaque



Couvercle



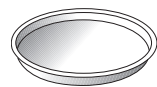
NETTOYAGE DÉLICAT :

Nettoyez le plat Crisp dans une solution 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, car vous risqueriez de le rayer.



Diagnostic des pannes

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :

- Le plateau tournant et son support sont en place
- La fiche électrique est correctement branchée sur la prise de courant.
- 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.

Vous éviterez ainsi des appels inutiles qui vous seraient facturés. 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 obtenir 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 remplacement du cordon d'alimentation doit uniquement être réalisé par un agent d'entretien spécialisé.

Le Service Après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.

Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

Données pour les essais de performance

SELON LA NORME CEI 60705.

La Commission Électrotechnique Internationale a établi une norme relative aux essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

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

SELON LA NORME CEI 60350.

La Commission Électrotechnique Internationale a établi une norme relative aux essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

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

Spécifications techniques

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A
Puissance MO	900 W
Gril	1600 W
Chaleur pulsée	1200 W
Dimensions extérieures (HxLxP)	455x595x560
Dimensions intérieures (HxLxP)	210x450x420

Printed in Italy
/// 03/11

5019 721 02042/A

