



LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES CONSIGNES ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER NI UTILISER DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent déclencher 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 matériaux combustibles.
Risque d'incendie.

SI LES PRODUITS À L'INTÉRIEUR / À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIENT FEU OU EN CAS DE DÉGAGEMENT DE FUMÉE, maintenez la porte du four fermée et mettez le four hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Risque d'incendie.

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil.

Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments.

Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans coquille, dans



la mesure où ils risquent d'exploser même au terme de l'émission des micro-ondes.

LES ENFANTS DE 8 ANS ET PLUS et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus.

LES ENFANTS NE DOIVENT PAS jouer avec l'appareil.

SEULS LES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS ET SOUS SURVEILLANCE PEUVENT UTILISER, nettoyer ou effectuer l'entretien de l'appareil.



AVERTISSEMENT !

L'APPAREIL ET SES COMPOSANTS ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDS en cours d'utilisation.

VEILLEZ À NE PAS toucher les résistances chauffantes.

TENEZ LES ENFANTS DE 8 ANS ET MOINS à distance de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, il doit l'être par un cordon d'origine disponible auprès de notre Service Après-Vente. Le remplacement de ce cordon doit être effectué par un technicien dûment formé.



LES TRAVAUX D'ENTRETIEN NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer l'entretien 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. CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.



GÉNÉRALITÉS

CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION À DES FINS DOMESTIQUES.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE INSTALLATION en encastrement. Ne l'utilisez pas sans support.

CET APPAREIL EST CONÇU pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de textiles et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de linges humides et autres articles similaires peut être à l'origine de blessures, d'ignition ou d'incendie.

NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL à vide. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.

SI VOUS VOUS EXERCEZ À PROGRAMMER le four, 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 à des fins de rangement.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

PAR EXEMPLE, BOISSONS OU EAU. Les liquides peuvent surchauffer



au-delà du point d'ébullition sans ébullition apparente. Cela peut provoquer le brusque débordement des liquides chauds. Prenez les mesures suivantes afin de prévenir ce phénomène :

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, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ OU des liquides en biberons,



petits pots, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

ENLEVEZ LA TÊTINE ET LE COUVERCLE AVANT DE RÉCHAUFFER.



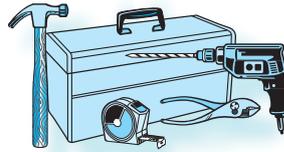
INSTALLATION DU FOUR



FR

INSTALLATION DE L'APPAREIL

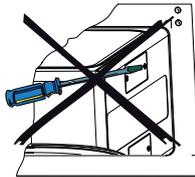
LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION CONTRE LES MICRO-ONDES situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.



ASSUREZ-VOUS que la cavité du four soit vide avant l'installation.

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

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



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

UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ dans son meuble, le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher au secteur. **EN VUE DE LA CONFORMITÉ** de l'installation aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts.

FR

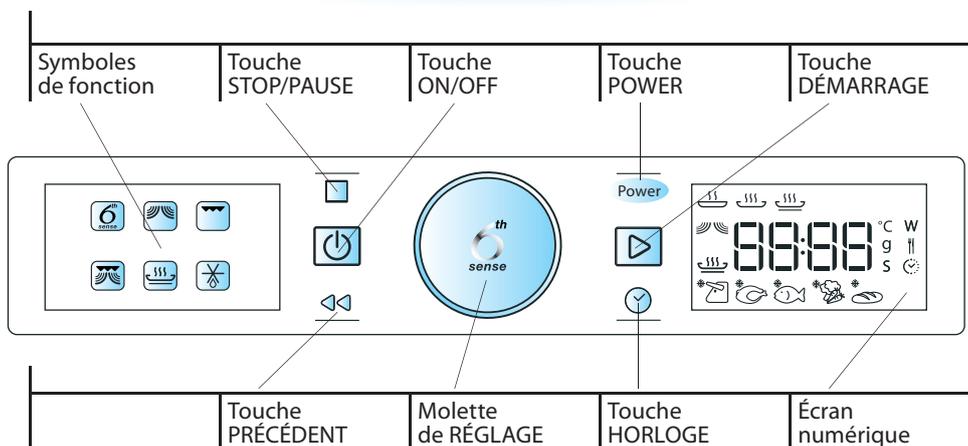
APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité découlant du non-respect de ces instructions de la part de l'utilisateur.

DESCRIPTION DU BANDEAU





ACCESSOIRES



FR

GÉNÉRALITÉS

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

ASSUREZ-VOUS QUE LES USTENSILES QUE VOUS CHOISISSEZ soient adaptés aux micro-ondes et essayez-les brièvement dans le micro-ondes avant de les utiliser pour cuisiner.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET/OU DES ACCESSOIRES dans le four micro-ondes, assurez-vous qu'ils n'entrent en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou dotés de parties métalliques.

UN CONTACT ENTRE DES USTENSILES MÉTALLIQUES et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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



☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.

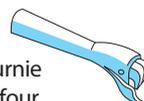
GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE en cas de cuisson avec la fonction Grill ou Grill Combi.



POIGNÉE CRISP

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



PLAT CRISP

DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.

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



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

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



VERROUILLAGE DES TOUCHES / SÉCURITÉ



POUR ACTIVER LA FONCTION VERROUILLAGE des touches maintenez enfoncée la touche PRÉCÉDENT (environ 5 secondes) jusqu'à ce que le symbole clé apparaisse à la place des caractères.



La clé disparaît après 3 secondes et l'afficheur retourne à l'écran précédent.

Pour débloquer le verrouillage des touches, maintenez enfoncée pendant 5 secondes la touche PRÉCÉDENT.



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité. Sinon l'afficheur indiquera « door ».

door



MÉLANGEZ OU RETOURNEZ LES ALIMENTS

(FONCTIONS 6TH SENSE UNIQUEMENT)



LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS

6TH SENSE le four peut s'arrêter (selon le programme et la classe d'aliments) et vous invite à retourner les aliments (TURN FOOD).

Pour poursuivre la cuisson :

- 🔊 Ouvrez la porte.
- 🔊 Retournez les aliments.
- 🔊 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage.

REMARQUE : EN MODE DÉCONGÉLATION RAPIDE, LE FOUR CONTINUE AUTOMATIQUÉMENT APRÈS 2 MINUTES si les aliments n'ont pas été retournés. Le temps de décongélation sera plus long dans ce cas.

ON / OFF

ALLUMEZ OU ÉTEIGNEZ L'APPAREIL en appuyant sur la touche On/Off pendant ½ seconde.



LORSQUE L'APPAREIL EST SOUS TENSION (ON), toutes les touches et la molette fonctionnent normalement et l'horloge 24 heures n'est pas affichée.

LORSQUE L'APPAREIL EST HORS TENSION (OFF), ni les touches ni la molette de réglage sont activées (mise à part la touche de démarrage). L'horloge 24 heures est affichée.

REMARQUE : LES DESCRIPTIONS DE LA PRÉSENTE NOTICE D'UTILISATION assument que le four est sous tension (ON).

MODE STANDBY

APRÈS AVOIR ENFONCÉE LA TOUCHE STOP, ou si l'utilisateur n'interagit pas avec le produit pendant un certain temps, le four entre en mode Standby.

Lorsque l'appareil est en standby, seule l'horloge 24 heures est affichée. Tournez la molette ou appuyez sur une touche quelconque pour sortir du mode Standby.

ARRÊTER / INTERROMPRE / CONTINUER LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :

POUR INTERROMPRE LA CUISSON afin de vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

FERMEZ LA PORTE et appuyez UNE FOIS sur la touche de démarrage. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS sur la touche de démarrage, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

POUR CONTINUER AU TERME D'UNE FONCTION :

LORSQUE END EST AFFICHÉ, vous pouvez prolonger le temps de cuisson de 30 secondes en appuyant sur la touche de démarrage. Chaque fois que la touche est enfoncée, 30 secondes supplémentaires sont ajoutées au temps de cuisson.

End

UN SIGNAL SONORE retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.



REMARQUE : Le four ne conserve les réglages que 60 secondes si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

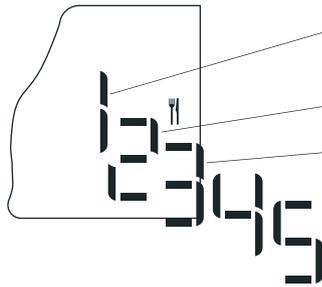


CLASSES D'ALIMENTS (FONCTION 6TH SENSE UNIQUEMENT)



FR

LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS 6TH SENSE, le four doit connaître la classe d'aliments pour obtenir les résultats prévus. Le chiffre et le symbole de la classe d'aliments s'affichent lorsque vous choisissez une classe d'aliments avec la molette.



ALIMENTS	
	1 VIANDE (100 g - 2,0 kg)
	2 VOLAILLE (100 g - 2,5 kg)

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LES TABLEAUX et si leur poids est inférieur ou supérieur aux poids conseillés, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes ».

LES CLASSES D'ALIMENTS sont mentionnées dans les tableaux pour chaque fonction 6th Sense.

LE GUIDE DE CLASSE D'ALIMENTS relatif à ce four indique la classe utilisée dans les fonctions recourant aux classes d'aliments.

		Réchauffage				
6 th SENSE		Grande assiette	Plat surgelé	Lasagnes surgelées	Soupe	Boissons
		1	2*	3*	4	5
		Cuisson				
6 th SENSE		Pommes de terre au four	Légumes frais	Légumes surgelés	Légumes en conserve	Pop-corn
		1	2	3*	4	5
		Crisp				
6 th SENSE		Frites	Pizza, croûte fine	Pizza à pâte épaisse	Ailes de poulets / nuggets	Croquettes de poisson
		1*	2*	3*	4*	5*

FR

REFROIDISSEMENT



AU TERME D'UNE FONCTION, le four peut exécuter une procédure de refroidissement. Cela est tout à fait normal et l'afficheur indique « Cool On » (refroidissement).
Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Cool On

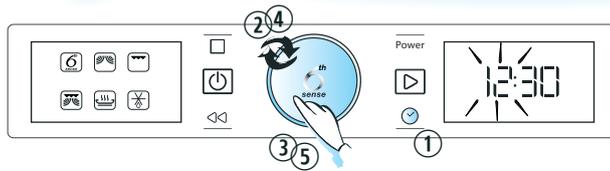
APPUYEZ SUR LA TOUCHE PRÉCÉDENT pour visualiser temporairement l'horloge 24 heures lorsque « Cool On » (refroidissement) est affiché.



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



RÉGLAGE DE L'HEURE



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

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

- q** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE (1/2 SECONDE)**. (Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent).
- w** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler les heures.
- e** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE**. (Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent).
- r** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- t** **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer la modification.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.



CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AU MICRO-ONDES



FR



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

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche  et procédez comme suit :

q **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction micro-ondes.

w **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.

e **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le niveau de puissance du micro-ondes.

r **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.

t **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.

y **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE OU LA MOLETTE DE RÉGLAGE.**



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

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



PENDANT LA CUISSON vous pouvez modifier le temps de cuisson et/ou le niveau de puissance.

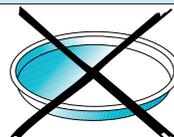
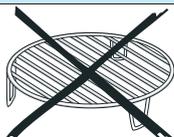
Power

<= en appuyant sur la touche souhaitée : =>



NIVEAU DE PUISSANCE

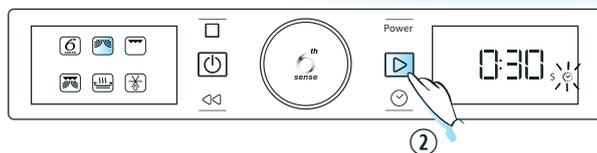
MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
1000 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
800 W	CUISSON DE LÉGUMES , viande etc.
650 W	CUISSON DE POISSON .
500 W	CUISSON DE PLATS PLUS DÉLICATS , par ex. sauces riches en protéines, plats préparés à base de fromage et d'œufs, en fin de cuisson de ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT DE CRÈMES GLACÉES .
0 W	UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION DU minuteur .



FR



DÉMARRAGE RAPIDE

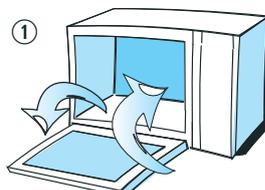


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche  et procédez comme suit :

Q **OUVREZ LA PORTE** et placez les aliments dans le four. Fermez la porte.

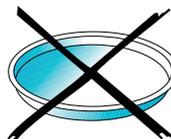
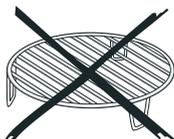
W **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE POUR FAIRE DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT** le four à la puissance maximale micro-ondes pendant (900 W) et réglez le temps de cuisson à 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.



VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AUGMENTER OU DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON EN TOURNANT LA MOLETTE après le démarrage de la fonction.

REMARQUE :

CETTE FONCTION EST UNIQUEMENT DISPONIBLE lorsque le four est éteint ou en mode standby, avec la molette multifonctions sur la position micro-ondes.





DÉCONGÉLATION MANUELLE



FR

POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes » et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera le temps nécessaire en fonction des quantités.

LES ALIMENTS CONGELÉS EN SACHETS EN PLASTIQUE, dans la pellicule plastique ou en emballage en carton, peuvent être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les emballages peu profonds se décongèlent plus rapidement que les emballages profonds.

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 chauffer (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

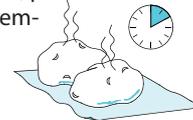


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.

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

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

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



FR

DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le pain. La fonction Décongélation rapide ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche  et procédez comme suit :

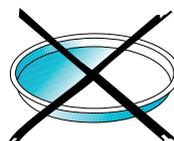
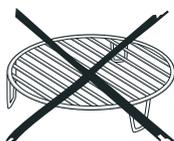
- q** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Décongélation rapide.
- w** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.
- e** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour sélectionner la classe d'aliments.
- r** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.
- t** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- y** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



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

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

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Le cas échéant, le temps de décongélation est augmenté.





DÉCONGÉLATION RAPIDE



FR

POIDS :

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

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour la décongélation, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes » et sélectionnez 160 W.



ALIMENTS SURGELÉS :

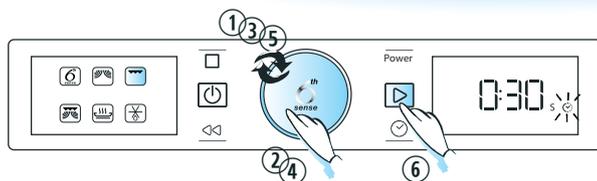
POUR LES ALIMENTS DONT LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.

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



ALIMENTS		CONSEILS
	q VIANDE (100 g - 2,0 kg)	VIANDE HACHÉE , côtelettes, steaks ou rôtis.
	w VOLAILLE (100 g - 2,5 kg)	POULET ENTIER , filets ou morceaux.
	e POISSON (100 g - 1,5 kg)	POISSONS ENTIERES , darnes ou filets.
	r LÉGUMES (100 g-1,5 kg)	JULIENNES , petits pois, brocolis, etc.
	t PAIN (100 g-1,0 kg)	PAIN , petits pains longs ou ronds.
<p>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes » et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.</p>		

FR



UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments posés sur la grille métallique.

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche  et procédez comme suit :

q **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Grill.

w **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.

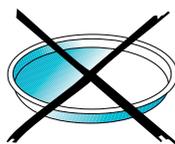
e **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.

r **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique. Retournez les aliments au cours de la cuisson.

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

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

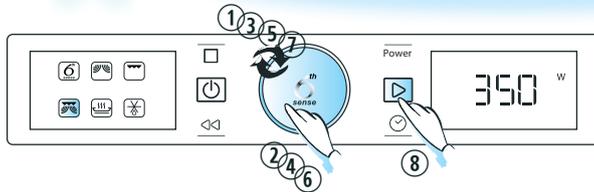




GRILL COMBI



FR



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des plats comme les lasagnes, le poisson ou les gratins de pommes de terre.

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche  et procédez comme suit :

- q** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Grill Combi.
- w** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.
- e** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le niveau de puissance du micro-ondes.
- r** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.
- t** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- y** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

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



PENDANT LA CUISSON vous pouvez modifier le temps de cuisson et/ou le niveau de puissance.

Power <= en appuyant sur la touche souhaitée : => 

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

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

GRILL COMBI	
PUISSANCE :	UTILISATION SUGGÉRÉE :
650 W	CUISSON DES LÉGUMES ET DES GRATINS
350 - 500 W	CUISSON DE VOLAILLES ET LASAGNES
160 - 350 W	CUISSON DE POISSON ET DE GRATINS CONGELÉS
160 W	CUISSON DE LA VIANDE
90 W	GRATINS DE FRUITS
0 W	BRUNISSAGE UNIQUEMENT PENDANT LA CUISSON



FR**CRISP**

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

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche  et procédez comme suit :

- q** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Crisp.
- w** **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.
- e** **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- r** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**

LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT les fonctions micro-ondes et grill pour chauffer le plat Crisp. Le plat Crisp atteint ainsi très rapidement la température requise pour dorer vos plats et les rendre croustillants.

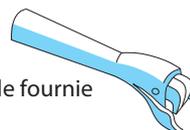
ASSUREZ-VOUS que le plat Crisp soit bien placé au milieu du plateau tournant en verre.



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

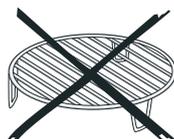
NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD sur une surface sensible à la chaleur.

VEILLEZ À NE PAS TOUCHER la résistance du grill.



UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.

UTILISEZ EXCLUSIVEMENT le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne permettent pas l'obtention de résultats comparables avec cette fonction.

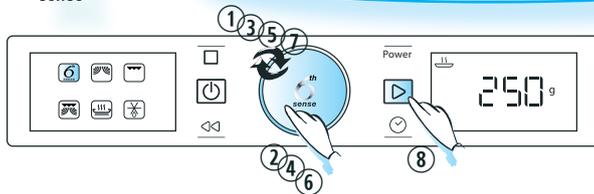




6TH SENSE RÉCHAUFFAGE



FR



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

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

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche et procédez comme suit :

q **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction 6th Sense.

w **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.

e **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** jusqu'à ce que vous trouviez la fonction 6th Sense réchauffage.

r **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.

t **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour sélectionner la classe d'aliments souhaitée.

y **APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour confirmer votre sélection.

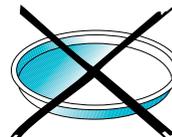
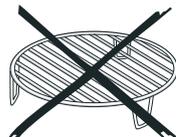
u **TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE** pour régler le poids.

i **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.**



ALIMENTS		CONSEILS
	q GRANDE ASSIETTE (250 g - 500 g)	CHAUFFEZ COUVERT. POUR DE PARFAITS RÉSULTATS , préparez les aliments conformément aux conseils de la page suivante.
	w PLAT SURGELÉE (250 g - 500 g)	OBSERVEZ LES CONSIGNES DE L'EMBALLAGE , i.e. ventilation, perforations, etc.
	e LASAGNES SURGELÉES (250 g - 500 g)	RÉCHAUFFEZ COUVERT. Retournez si nécessaire.
	r SOUPE (200 g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	t BOISSONS (100 g - 500 g)	CHAUFFEZ SANS COUVERCLE.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes ».



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



moins denses au milieu.

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

UTILISEZ TOUJOURS UN COUVERCLE avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes, auquel cas un couvercle est nécessaire.

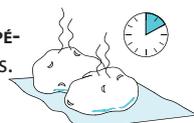


SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS de manière telle qu'ils sont déjà couverts, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

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

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

LES RÉSULTATS SONT TOUJOURS PLUS SATISFAISANTS SUITE À UNE PÉRIODE DE REPOS de 1-2 minutes.



VEILLES À ENTAILLER LE FILM PLASTIQUE ou à le piquer 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 s'y forme pendant la cuisson.



PENSEZ À REMUER LES ALIMENTS PENDANT LE RÉCHAUFFAGE

PENDANT LE RÉCHAUFFAGE, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à mélanger les aliments.

- ☞ Ouvrez la porte.
- ☞ Remuez les aliments.
- ☞ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche de démarrage.

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 1 minutes si vous n'avez pas mélangé les aliments. Dans ce cas, la durée de cuisson est allongée.

6TH SENSE CUISSON



UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction 6th Sense Cuisson s'utilise uniquement pour les aliments des classes mentionnés ici.

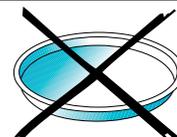
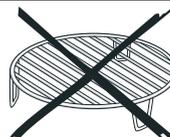
Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche et procédez comme suit :

- q** TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE jusqu'à ce que vous trouviez la fonction 6th Sense.
- w** APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour confirmer votre sélection.
- e** TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE jusqu'à ce que vous trouviez la fonction 6th Sense Cuisson.
- r** APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour confirmer votre sélection.
- t** TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour sélectionner la classe d'aliments souhaitée.
- y** APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour confirmer votre sélection.
- u** TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour régler le poids.
- i** APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.



	ALIMENTS	CONSEILS
	q POMMES DE TERRE AU FOUR (200 g - 1,0 kg)	PIQUEZ LES POMMES DE TERRE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Souvenez-vous que le four, le plat et les aliments sont chauds.
	w LÉGUMES FRAIS (200 g - 800 g)	COUPEZ LES LÉGUMES en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillerées à soupe d'eau et couvrez. Remuez lorsque le four sonne.
	e LÉGUMES SURGELÉS (200 g - 800 g)	COUVREZ DURANT LA CUISSON. Remuez lorsque le four sonne.
	r LÉGUMES EN CONSERVE (200 g - 600 g)	ÉLIMINEZ la majeure partie du liquide et cuisez – couvert – dans un plat adapté au micro-ondes.
	t POP-CORN (100 g)	PLACEZ UN SEUL SACHET À LA FOIS DANS LE FOUR À MICRO-ONDES. Si la quantité de pop-corn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes ».		

VEILLEZ À ENTAILLER LE FILM PLASTIQUE ou à le piquer 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 s'y forme pendant la cuisson.



6TH SENSE CRISP

UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour rendre croustillant. La fonction 6th Sense Crisp s'utilise uniquement pour les aliments des classes mentionnés ici.

PLACEZ LES ALIMENTS sur le plat crisp.

Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche et procédez comme suit :

q TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE jusqu'à ce que vous trouviez la fonction 6th Sense.

w APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour confirmer votre sélection.

e TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE jusqu'à ce que vous trouviez la fonction 6th Sense Crisp.

r APPUYEZ SUR LA MOLETTE pour confirmer votre sélection.

t TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour sélectionner la classe d'aliments souhaitée.

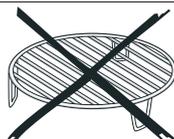
y APPUYEZ SUR LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour confirmer votre sélection.

u TOURNEZ LA MOLETTE DE RÉGLAGE pour régler le poids.

i APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉMARRAGE.



ALIMENTS		CONSEILS
	q FRITES (200 g - 500 g)	DISPOSEZ LES FRITES en couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
	w PIZZA, CROÛTE FINE (200 g - 500 g)	POUR PIZZAS À CROÛTE FINE.
	e PIZZA À PÂTE ÉPAISSE (200 g - 800 g)	POUR PIZZAS À CROÛTE ÉPAISSE.
	r AILES DE POULET À LA BUFFALO / NUGGETS (200 g - 500 g)	POUR LES NUGGETS, huilez le plat crisp.
	t BÂTONNETS DE POISSON (200 g - 500 g)	PLACER LES BÂTONNETS DE POISSON DANS L'APPAREIL, en laissant suffisamment d'espace entre chacun d'eux. Retournez les aliments lorsque l'appareil vous le demande.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, observez la procédure « Cuisson et réchauffage au micro-ondes ».		



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FR

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL SE limite à son nettoyage.

LE MANQUE DE PROPRETÉ DU FOUR peut entraîner la détérioration de la surface, altérer la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier. **NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**



À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

NE METTEZ PAS le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

VEILLEZ À CE QUE DE LA GRAISSE OU DES PARTICULES D'ALIMENTS NE S'ACCUMULENT autour de la porte.

EN CAS DE SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

ÉLIMINEZ LES ODEURS éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

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

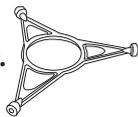
LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four.

Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si le gril n'est pas utilisé régulièrement, mettez-le en marche 10 minutes par mois.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

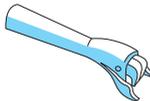
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



POIGNÉE CRISP.

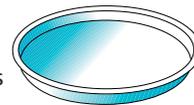


GRILLE MÉTALLIQUE.



NETTOYAGE SOIGNÉ :

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



LAISSEZ TOUJOURS refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

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

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter le service après-vente, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et son support sont en place.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la tension est disponible.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- ❏ Débranchez le four. Attendez 10 minutes avant de rebrancher et essayez à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, il doit l'être par un cordon d'origine disponible auprès de notre Service Après-Vente. Le remplacement de ce cordon doit être effectué par un technicien dûment formé.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer l'entretien ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à 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
13.3	500 G	10 MINUTES	160 W	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2300 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	1000 W
GRILL (GRIL)	800 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	385 x 595 x 468
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	200 x 405 x 380

CONSEILS POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

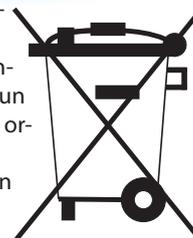
FR

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



CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/EU concernant les Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme une ordure ménagère. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



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

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le service municipal ou le service d'élimination des ordures ménagères, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.

AVANT DE METTRE VOTRE APPAREIL AU REBUT, coupez le cordon d'alimentation de manière à rendre impossible son branchement au réseau électrique.