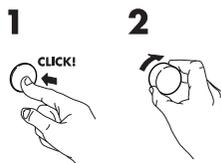
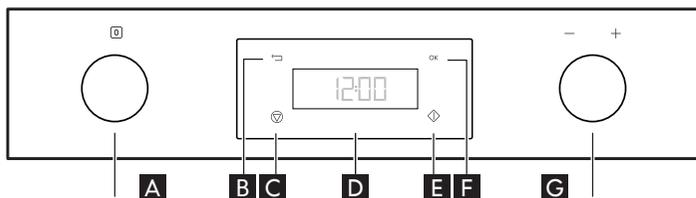


Bandeau de commande



A Sélectionnez bouton de réglage « push-push »

B Touche Retour

C Arrêt

D Affichage

E Début

F Touche de confirmation

G Bouton de réglage à poussoir à enclenchement (« push-push »)

Le bouton sort.

Tournez-le sur la position souhaitée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur et appuyez au centre pour le remettre dans sa position initiale.

Boutons escamotables

Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au centre du bouton.

Première utilisation

Programmations

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, vous êtes invité à régler l'horloge. Après une panne de courant, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

Le four à micro-ondes est doté d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.



1. Tournez le bouton **A** jusqu'à ce que Setting (réglage) soit affiché (3 sec env.).
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour sélectionner et régler l'une des fonctions suivantes :
Horloge, Son, ECO, Luminosité
3. Appuyez sur la touche **F** pour quitter la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

• Horloge



1. Appuyez sur la touche **F** (les deux chiffres de gauche (heures) clignotent).
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et

tournez-le pour régler les heures.

3. Appuyez sur la touche **F** [les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter].
4. Tournez le bouton **G** pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche **F** une nouvelle fois. L'horloge est réglée et fonctionne.

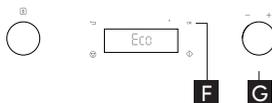
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant le clignotement des chiffres.

• Sonnerie



1. Appuyez sur la touche **F**.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour activer ou désactiver la sonnerie.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour confirmer la modification.

• Éco



1. Appuyez sur la touche **F**.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour activer ou désactiver la fonction ECO.

3. Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour confirmer la modification.

Lorsque le mode Éco est activé, la luminosité d'affichage est automatiquement réduite au bout de 1 minute. Si le mode Éco est désactivé, la luminosité est réduite au même niveau au bout de 3 minutes. Le niveau de luminosité réglé est automatiquement réactivé en cas de pression sur un bouton ou d'ouverture de la porte.

• Luminosité



1. Appuyez sur la touche **F**.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour confirmer la modification.

Usage quotidien

Protection initiale / Verrouillage de sécurité

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". [Le four est en mode "veille" lorsque l'heure est affichée (horloge 24 heures), ou si l'horloge n'a pas été programmée et que rien n'est affiché sur l'écran.].



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **F** pour lancer la fonction.

Refroidissement

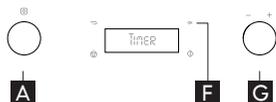
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Si la température est supérieure à 100 °C, l'indication "HOT" et la température actuelle de la cavité du four s'affichent lorsque le four est en mode veille. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

L'avertissement "HOT" reste activé jusqu'à ce que la température de la cavité chute en dessous de 50 °C. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte ou en appuyant sur le bouton **C**.

Réglage de la minuterie

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.



1. Appuyez sur le bouton **A** et tournez-le jusqu'à la position zéro.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour spécifier la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche **F**.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Appuyez sur le bouton d'Arrêt pour éteindre le signal acoustique

AVERTISSEMENT : 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 paroi droite et à col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans l'appareil et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Une fois le liquide chauffé, attendez quelques secondes et remuez-le une nouvelle fois avant de sortir avec précaution le récipient de l'appareil.

Démarrage rapide

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

Avec le bouton de réglage positionné vers le haut, appuyez sur la touche Start (Démarrer) pour activer la fonction Jet Start.

La fonction Jet Start démarre le four à puissance de micro-ondes maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer le temps de cuisson.

Tableau des Fonctions du four à micro-ondes

Fonction	Description des fonctions
 12:00	Pour éteindre le four
 MICRO-ONDES	« Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages. »
 COMBO GRIL	« Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril. »
 GRIL	« Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes. »
 DÉCONGÉLATION AUTO	« Pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le pain. »
 COMBI - CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES	Combine la cuisson au four avec la fonction micro-ondes pour la cuisson de rôtis, volaille, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux éponges, pâtisseries, poisson et puddings.
 AIR PULSÉ	Pour cuire les meringues, pâtisseries, gâteaux éponges, soufflés, volailles et rôtis.
 PRÉCHAUFF. RAPIDE	Pour préchauffer le four vide rapidement.

Micro-ondes

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



- Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Micro-ondes.
- Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour régler la puissance du micro-ondes.
- Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
- Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche **E**.

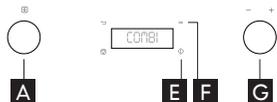
Lorsque la cuisson a démarré : le temps de cuisson peut être augmenté facilement par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou réduire le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Le niveau de puissance peut être modifié en cours de cuisson via l'enfoncement du bouton Back (précédent) suivi par la rotation du bouton de réglage.. Appuyez sur la touche **E** ou **F** pour confirmer le temps de cuisson.

Niveau de puissance Micro-ondes uniquement

Puissance	Utilisation suggérée :
900 W	Réchauffage de boissons, d'eau, de bouillons, de café, de thé et d'autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 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 avec du fromage et des œufs, ainsi que 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	Ramollir la crème glacée.

Gril-four 

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



1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Combi.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour régler le niveau de puissance du gril (1-2-3).
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
5. Appuyez sur **F** pour confirmer la sélection.
6. Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche **E**.

La puissance maximale du four à micro-ondes en utilisant le Turbo gril est 650W.

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

Gril 

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction gril.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et

tournez-le pour régler le niveau de puissance du gril (1-2-3) et appuyer sur le bouton **F**

3. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **E**.

Placez les aliments sur la grille métallique. Retournez les aliments pendant la cuisson.

Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour la cuisson au gril.

i **REMARQUE IMPORTANTE :** N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril. Cela les ferait fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

Décongélation automatique (Auto defrost) 

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain. La fonction Décongélation automatique peut être utilisée uniquement si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg. Placez toujours la plaque sur le plateau tournant en verre.



1. Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Defrost.
2. Appuyez sur le bouton **G** pour le faire sortir et tournez-le pour sélectionner une catégorie de nourriture.
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le poids.
5. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
6. Appuyez sur la touche **E**.

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.

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
Viande  (100 g - 2,0 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Volailles  (100 g - 2,5 kg)	Poulets entiers, morceaux ou blancs. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Poissons  (100 g - 2,0 kg)	Poissons entier, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Légumes  (100 g - 2,0 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pain  (100 g - 2,0 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Pour les aliments non présents sur la liste dans ce tableau et si le poids est inférieur ou supérieur au poids recommandé, suivez la procédure pour régler le four à micro-ondes et choisissez 160 W au moment de décongeler.

i REMARQUE IMPORTANTE : Ne placez pas des aliments congelés directement sur un plateau tournant chaud. Placez une assiette entre les aliments et le plateau tournant.

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, des fermetures métalliques). Le temps de décongélation varie en fonction 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 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 le processus se conclure pendant 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.

Décongélation manuelle

Suivez la procédure pour régler le four à micro-ondes et choisissez 160 W au moment de décongeler.

La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Micro-ondes - Chaleur pulsée 

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



1. Appuyez sur le bouton **A** et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Micro-ondes - Chaleur pulsée (la température par défaut et la puissance des micro-ondes s'affichent).
2. Appuyez sur le bouton **G** et tournez-le pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. Tournez le bouton **G** pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
5. Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche **E**.

Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin de permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments. En cours de cuisson, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir au point où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale. Le niveau de puissance des micro-ondes peut être défini sur 0 W.

La puissance maximale du four à micro-ondes en utilisant l'Air pulsée est 350W.

Micro-ondes - Chaleur pulsée	
Puissance	Suggestions d'utilisation des puissances :
350 W	Cuisson de volailles, poisson et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux

Air pulsé

Utilisez cette fonction pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux de Savoie, soufflés, volailles et rôtis.



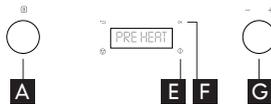
- Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Chaleur pulsée (la température par défaut et la puissance des micro-ondes s'affichent).
- Appuyez sur le bouton **G** et tournez-le pour régler la température.
- Appuyez sur la touche **F** pour confirmer votre sélection.
- Tournez le bouton **G** pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche **E**.

Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin de permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments.

Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire des aliments de petite taille, tels que des biscuits et des petits pains. En cours de cuisson, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température finale.

Préchauff. rapide

Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide. Pendant le préchauffage, le four doit toujours être vide, à l'instar d'un four traditionnel.



- Appuyez sur le bouton **A** pour le faire sortir et tournez-le jusqu'à l'affichage de la fonction Préchauffage (la température par défaut s'affiche).
- Appuyez sur le bouton **G** et tournez-le pour régler la température.
- Appuyez sur la touche **E**. La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.
- Réglez le temps de maintien et appuyez sur le bouton **F**.

N'introduisez pas les aliments dans le four avant ou pendant le préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton de réglage.

⚠ AVERTISSEMENT ! L'appareil, ainsi que ses parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

Pendant et après utilisation, évitez de toucher les résistances et la surface intérieure du four, au risque de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression se développant à l'intérieur du récipient risquerait de les faire exploser et d'endommager l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! Si l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte en raison des hautes températures générées.