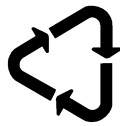


CMW 7

Mode d'emploi



F

Whirlpool Sweden AB

**MIO★STAR**

## SOMMAIRE

	PAGE
<b>F</b> INTRODUCTION	3
VUE GÉNÉRALE	3
ACCESSOIRES	4
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR	4
BANDEAU DE COMMANDE	5
DESCRIPTION DES SYMBOLES	6
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ À VIDE	7
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	7
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	8
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	8
AVANT D'UTILISER LE FOUR	9
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	10
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	10
INTERRUPTION DE LA CUISSON	13
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	14
HORLOGE OPTIONNELLE	14
FONCTION JET	16
TEMPS ET PUISSANCE	17
FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	19
FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE	21
FONCTION GRIL	21
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	23
FONCTION CRISP	25
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	27
FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	30
FONCTION CHALEUR PULSÉE	32
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES	34
ENTRETIEN	36
DIAGNOSTIC DES PANNES	37
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	38
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	39

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

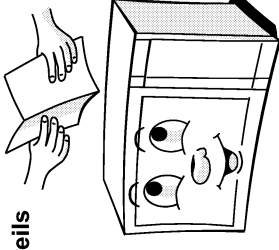
<b>N° de type</b>	<b>CMW 7</b>	
<b>Tension d'alimentation</b>	230 V/50 Hz	
<b>Puissance absorbée</b>	2300 W	
<b>Fusible</b>	10 A	
<b>Programmateur</b>	Electronique	
	<b>Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000g d'eau)</b>	
JET (Puissance max)	1000 W	
	850 W	
	750 W	
	650 W	
	500 W	
Combiné (Puissance max)	350 W	
Décongélation	160 W	
	90 W	
	<b>Puissance nominale</b>	
Puissance Gril	900 W	
Puissance Chaleur puisée	1300 W	
	<b>Table des familles d'aliments (Décongélation Automatique)</b>	
	<b>Intervalle de poids</b>	<b>Pas</b>
1 - 4	50-500 g	25 g
	500-800 g	50 g
	800-2000 g	100 g
5	50-500 g	25 g
	500-800 g	50 g
	800-3000 g	100 g
	<b>Table des familles d'aliments (Crisp Automatique)</b>	
1 - 4	<b>Intervalle de poids</b>	<b>Pas</b>
	200-600 g	50 g
	<b>H x L x P</b>	
<b>Dimensions:</b>	318 x 530 x 485 (mm)	
extérieures:	205 x 335 x 370 (mm)	
cavité four:		

## INTRODUCTION

Merci de votre confiance !

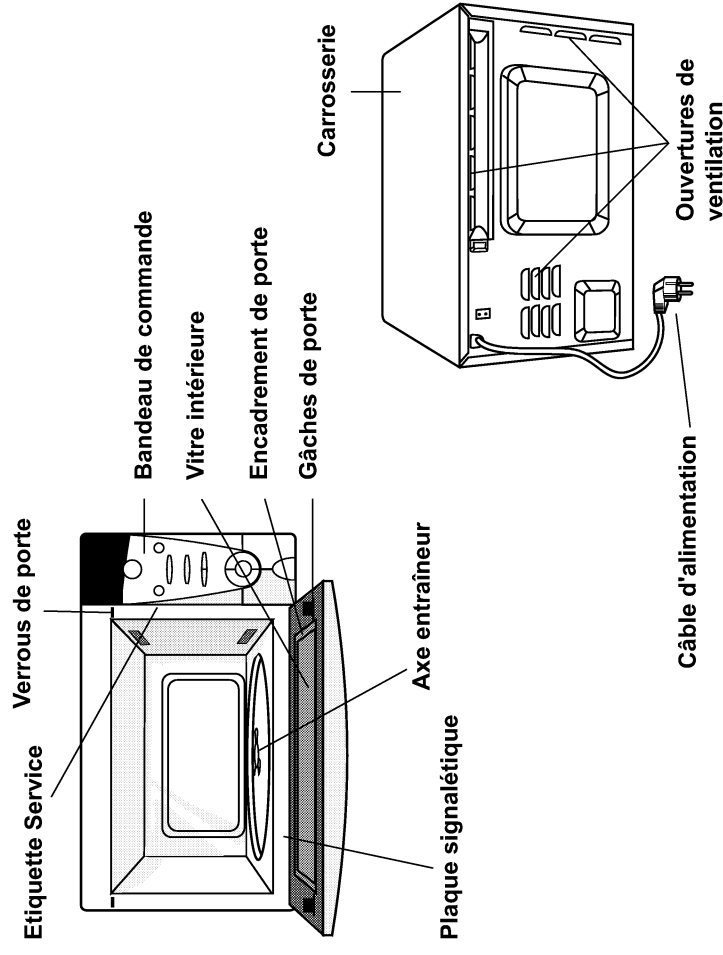
**Nous espérons que les appareils MIO-STAR** répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

**Pour assurer les conditions optimales d'utilisation**, cette notice d'emploi est à votre disposition. Elle renseigne sur les modalités de bon fonctionnement et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.



**Veillez lire le mode d'emploi** et le conserver pour vous y référer en cas de besoin.

## VUE GÉNÉRALE



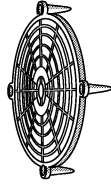
## ACCESSOIRES



Support du plateau tournant



Plateau tournant en verre



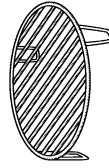
Support en mat. synthétique



Plat CRISP

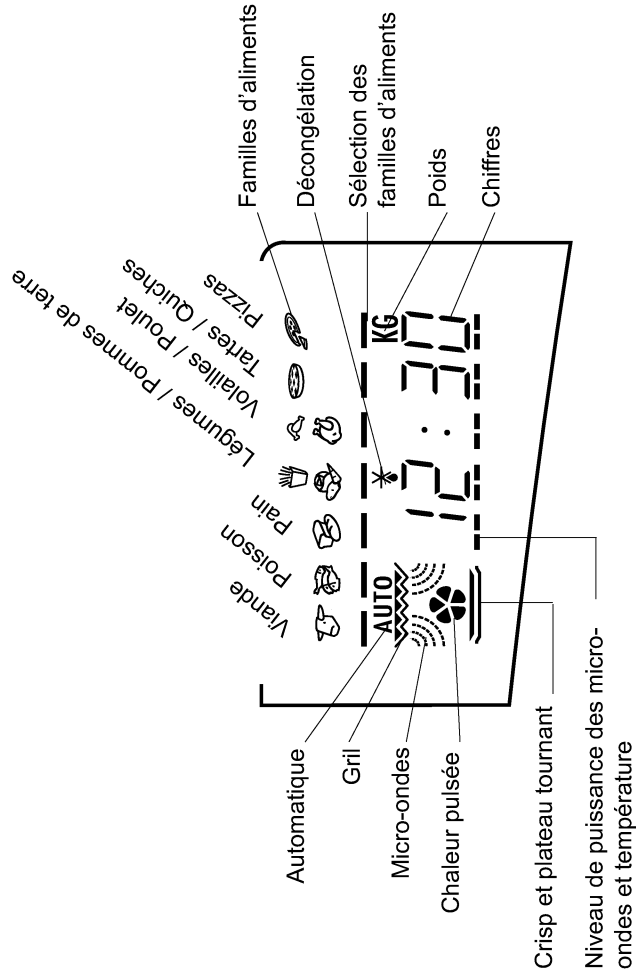


Poignée CRISP



Grille -support métallique

## DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR



## GARANTIE DE SERVICE 5 ANS

**Les appareils et machines à réparer** ou ayant besoin d'un service peuvent être déposés dans chaque magasin ou centre de service après-vente Migros M-Service.

### Attention!

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'éteint en cas :

- \* d'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil.
- \* de réparations non appropriées par des centres de service non autorisés par nous.
- \* d'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non originaux.

## DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Essai	Charge	Temps approx.	CMW 7	
			Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	14 1/2 min	Auto	Placé sur un plat en plastique.
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**Si le four ne fonctionne pas**, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- \* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- \* La fiche est bien branchée.
- \* La porte est correctement fermée.
- \* Le temps de cuisson a été sélectionné.
- \* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- \* Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

### Important !

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un câble d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

### ⚠ ATTENTION !

**Le service après-vente ne peut être effectué que par un technicien qualifié.**

Toute personne non qualifiée doit s'abstenir d'effectuer des réparations exigeant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, cette opération risquant d'être dangereuse.

**Ne pas ôter le couvercle.**

## SERVICE

### Service de conseils téléphoniques

Si après avoir consulté ce mode d'emploi, vous avez encore des questions sur le fonctionnement de ce four à micro-ondes MIO-STAR, vous pouvez vous adresser à notre Service de conseils téléphoniques au n° 0848 801 001.

## GARANTIE DE PRODUIT 2 ANS

**Cette garantie couvre** les vices de construction, de fabrication et des matériaux. En sont exclues toutes les pièces d'usure.

### Service de conseils téléphoniques

#### Les centres régionaux de service après-vente M-Service:

<b>AG</b> Bresteneggstr. 9 B	5033	<b>Buchs</b>	Tel. 062/855 67 33
<b>BS</b> Ruchfeldstr. 11-19	4142	<b>Münchenstein</b>	Tel. 061/415 56 60
<b>BE</b> Wankdorffeldstr. 90	3014	<b>Bern</b>	Tel. 031/332 13 13
<b>GE</b> 45, av. de la Praille	1227	<b>Carouge</b>	Tel. 022/307 55 55
<b>LU</b> Industriest. 1	6036	<b>Dierikon</b>	Tel. 041/455 74 44
<b>SG</b> Industriest. 47	9202	<b>Gossau</b>	Tel. 071/388 23 66
<b>TI</b> Servizio tecnico	6592	<b>S.Antonino</b>	Tel. 091/850 84 16
<b>ZH</b> Seenerstr. 150	8404	<b>Winterthur</b>	Tel. 052/235 51 51
<b>ZH</b> Pfingstweidstr. 101	8005	<b>Zürich</b>	Tel. 01/278 51 11
<b>NE</b> Pas d'accès pow la clientèle (centrale de distribution)			Tel. 032/755 81 11

## BANDEAU DE COMMANDE

### Afficheur :

Il comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance micro-ondes, etc...

**Bouton de réglage :**  
Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'horloge ou le poids.

**Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE :**  
Utiliser cette touche pour sélectionner la famille d'aliments désirée avant d'effectuer la décongélation.

**Touche CHALEUR PULSÉE :**  
Utiliser cette touche pour sélectionner la Chaleur pulsée et la température.

**Touche MICRO-ONDES (Centre) :**  
Utiliser cette touche pour contrôler le niveau de puissance micro-ondes choisi.

**Touche MICRO-ONDES (-) :**  
Utiliser cette touche pour diminuer le niveau de puissance micro-ondes.

**Touche DÉPART / JET START :**  
Appuyer sur cette touche pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance max. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normal quand une fonction a été sélectionnée.

### Touche Horloge :

Appuyer sur cette touche pour afficher l'heure ou régler l'horloge.

### Touche CUISSON CRISP AUTOMATIQUE :

Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 4 familles d'aliments à cuire.

### Touche CRISP :

Utiliser cette touche pour la cuisson avec le plat CRISP (manuellement).

### Touche GRIL :

Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction Gril.

### Touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

Appuyer sur cette touche pour préchauffer rapidement le four.

### Touche MICRO-ONDES(+):

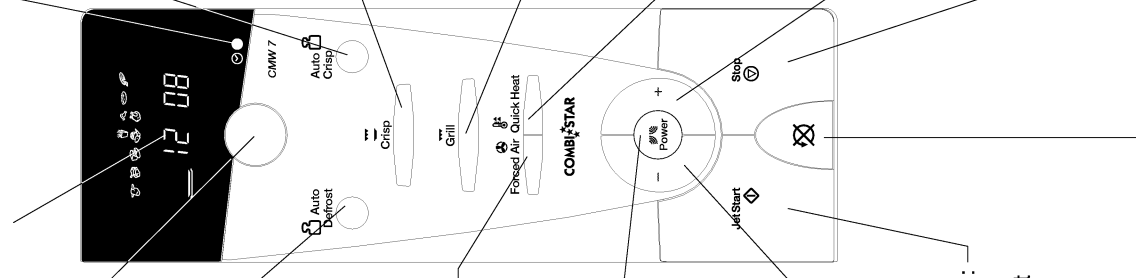
Utiliser cette touche pour augmenter le niveau de puissance micro-ondes.

### Touche ARRÊT / STOP :

Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

### Touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT :

Utiliser cette touche pour débrayer ou non le plateau tournant.



## DESCRIPTION DES SYMBOLES



Décongélation



Débrayage du plateau tournant



Décongélation automatique



Préchauffage



Horloge



Gril



Chaleur pulsée



Plateau tournant



Crisp



Signal sonore



Micro-ondes



Départ



Crisp automatique

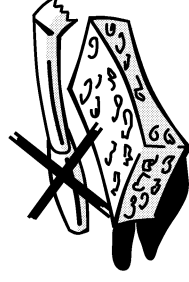


Arrêt

## ENTRETIEN

**La cavité de votre four à micro-ondes MIO-STAR** est en acier inoxydable. A la différence de la plupart des autres fours micro-ondes peints, cette surface ne s'abîmera, ni ne rouillera ou ne s'oxydéra.

Un **nettoyage normal** est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.



**A intervalles réguliers**, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

**Ne pas le faire** fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un **détergent doux**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la **graisse** ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

**Pour les salissures tenaces**, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

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

Le **grilloir** ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

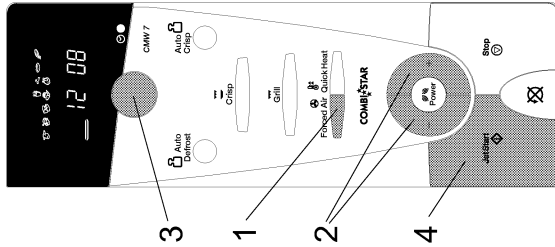
### ⚠ ATTENTION!

**L'entourage et l'encadrement** de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

**Des nettoyeurs abrasifs**, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces inférieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. **Ne pas vaporiser** le produit directement sur le four.

## FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives pour sélectionner la température désirée.

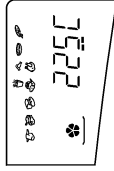
2. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES par pressions brèves pour sélectionner la puissance désirée.

3. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage

4. Appuyer sur la touche DÉPART

### EFFET PRODUIT

- \* Le symbole Chaleur pulsée est affiché
- \* Le symbole Température clignote.
- \* La température choisie est affichée.



- \* Le niveau de puissance est affiché.



- \* Le temps est affiché.



- \* Le symbole Micro-ondes clignote
- \* Le symbole Chaleur pulsée clignote
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté



**Quand le temps est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

## SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ À VIDE

**Ce four possède** une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

**La porte** doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "**door**", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

## DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT



**Le plateau tournant peut être débrayé** afin de placer des grands plats. Cela est utile pour cuire un grand gratin, un saumon ou une grosse dinde. Cette fonction vous permet d'utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans venir au contact des parois du four.

**Le tableau** indique les fonctions qu'il est possible d'utiliser selon que le plateau tournant est en position marche ou débrayé. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le symbole Plateau tournant clignotera. Le four reviendra en position repos si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.

## Plateau tournant en marche/débrayé

Fonction	Marche	Débrayé
Jet	X	X
Temps et puissance	X	X
Décongélation automatique	X	
Gril	X	
Gril et micro-ondes combinés	X	X
Crisp	X	
Crisp automatique	X	
Préchauffage rapide	X	X
Chaleur pulsée	X	X
Chaleur pulsée et micro-ondes combinées	X	X

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### Danger!

Le four à micro-ondes dégage de la chaleur. En cas d'utilisation incorrecte, danger d'incendie! Ne jamais utiliser l'appareil en laissant la porte ouverte,

l'énergie rayonnée par les micro-ondes émises pouvant être très dangereuse. Ne jamais toucher les parties chaudes de l'appareil ni le récipient de cuisson: danger de brûlure!

### Important

1. N'utilisez que des aliments irréprochables et sains.
  2. Les aliments décongelés doivent être cuits immédiatement, consommés ou entreposés au réfrigérateur.
  3. Réchauffez tous les aliments, en particulier la volaille, la viande et le poisson jusqu'à ce que toutes les parties soient suffisamment chaudes (au moins 80°C).
  4. Pendant la cuisson ou le réchauffement, tournez les aliments au moins une fois, pour que la partie posée sur l'assiette ou dans le récipient puisse aussi être suffisamment chauffée.
- Si vous respectez ces quelques règles, vous serez assurés que tous les micro-organismes éventuellement présents dans la volaille, la viande ou le poisson seront éliminés.**

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**Avant de brancher l'appareil,** vous assurez que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation.

**La mise à la terre de cet appareil** est prescrite par la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage aux personnes et aux choses résultant de la non-observation de cette prescription. Pour éviter tout incident d'ordre électrique, nous vous conseillons d'utiliser une prise protégée par un disjoncteur à courant de défaut.

## FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

**Pendant la cuisson en Chaleur pulsée,** vous pouvez arrêter les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche MICRO-ONDES pour afficher 0 W. Le niveau de puissance maximum possible en Chaleur pulsée est limité (voir spécifications techniques).

**La Chaleur pulsée combinée** avec les micro-ondes est idéale pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats congelés, gâteaux, pâtisseries, poississons et puddings.

**Pour de meilleurs résultats :** les cuissons combinées nécessitent des températures plus élevées, pour un meilleur **fonctionnement** du four. Par exemple, pour une recette en Chaleur pulsée à 180°C habituellement, augmenter la température de 20°C, soit 200°C en fonction combinée Chaleur pulsée et Micro-ondes.

**Ne pas laisser la porte du four ouverte** longtemps, cela entraînerait une baisse de la température.



**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

### Comment choisir le niveau de puissance correct

Puissance	Aliments
90 - 160	Gâteaux, pain, tranches de viande
160 - 350	Poisson cuisiné, gratins de poisson, volailles

### Important!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Chaleur pulsée et micro-ondes combinées.

**Utiliser la grille-support** pour faciliter la circulation de l'air autour des aliments.



**Ne pas utiliser le plat Crisp** pour cette fonction

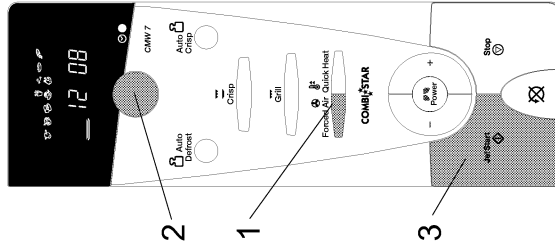
**Pendant la cuisson,** la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température. Une fois que la cuisson a démarré, la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche CHALEUR PULSEE.

**La puissance** peut être modifiée en appuyant sur la touche + / - MICRO-ONDES.



## FONCTION CHALEUR PULSÉE

### ACTION DE L'UTILISATEUR



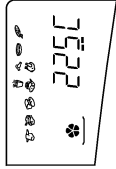
1. Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives pour sélectionner la température désirée

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage

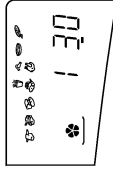
3. Appuyer sur la touche DÉPART

### EFFET PRODUIT

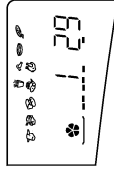
- \* Le symbole Chaleur pulsée est affiché
- \* Le symbole Température clignote
- \* La température choisie est affichée



- \* Le temps est affiché.



- \* Le symbole Chaleur pulsée clignote
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté



**Quand le temps est écoulé,** un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

## AVANT D'UTILISER LE FOUR

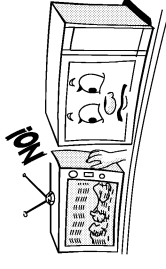
**N'utiliser le four** à micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

**S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé.** Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

**Le four peut fonctionner** à des températures comprise entre +5 et +35°C.

**Les ouvertures de ventilation** ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

**Le four** ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.

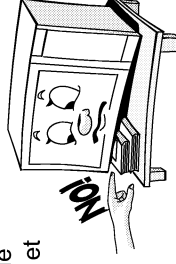


**Avant de brancher l'appareil,** s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au secteur doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

**Les réceptions radio ou TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

**Placer le four sur une surface plane et stable** capable de

supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.



**Placer le four à distance** d'autres sources de chaleur et à un endroit où la température ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

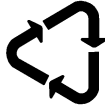
### ATTENTION

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT MIS À LA TERRE. ⚡

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

### Emballage

**Les éléments de l'emballage** sont recyclables et portent le symbole de recyclage. Les éliminer suivant les règles locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets plastiques, polystyrène, etc ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.



### Appareil

**Le four** est construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

### ⚠ ATTENTION!

**Le four ne doit pas être utilisé** à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

**Ne pas utiliser l'appareil** si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute. Cela peut être dangereux.

**Ne pas mouiller le cordon**

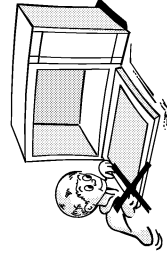
**d'alimentation.** Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

**Ne pas laisser** le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

**Ne pas entreposer,** ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

**Ne pas utiliser** l'enceinte de cuisson à des fins de rangement.

**Ne pas laisser** des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans l'enceinte, quand le four n'est pas utilisé.



**Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.**

**Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux** inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

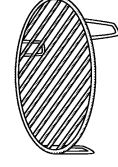
**N'utiliser cet appareil** que pour l'usage décrit dans cette notice.

**Ne pas utiliser** des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

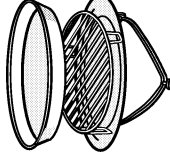
## FONCTION CHALEUR PULSÉE



**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.



**Utiliser la grille-support** pour permettre à l'air de circuler correctement autour de l'aliment.



**Utiliser le plat CRISP** sur la grille basse pour cuire les biscuits, les meringues ou les petits pains.

**Pendant la cuisson,** la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

**Une fois que** la cuisson a démarré, la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche Chaleur pulsée.

**La Chaleur pulsée** consiste en de l'air chaud venant de la paroi arrière et activé par un ventilateur qui assure une répartition régulière de la chaleur. La chaleur entoure complètement les aliments, gardant leur saveur. La cuisson s'effectue à une température légèrement inférieure à celle de la cuisson traditionnelle : par exemple, 175°C au lieu de 200°C. Si vous ne sélectionnez pas préalablement une température, la fonction Préchauffage rapide correspond automatiquement à une température de 175°C.

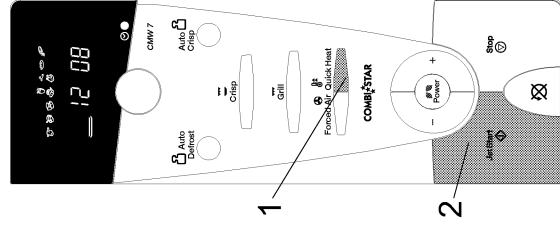
**Ne pas laisser la porte du four ouverte** longtemps, cela entraînerait une baisse de la température dans le four.

**Pour les temps de cuisson** inférieurs à 20 minutes, préchauffer le four à l'aide de la fonction Préchauffage rapide. Dès que la température est atteinte, le four fonctionne en chaleur pulsée : introduire votre plat, fermer la porte et régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche DÉPART.

**La Chaleur pulsée** est idéale pour la cuisson des meringues, de la pâtisserie, des soufflés, de la volaille, des viandes rôties et des plats préparés.

## FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Choisir la température finale désirée en appuyant sur la touche **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** par pressions successives.



- \* Le symbole Préchauffage rapide clignote
- \* La température choisie est affichée

2. Appuyer sur la touche **DÉPART**



- \* Le Préchauffage démarre



**Quand la température sélectionnée est atteinte,** un signal sonore est émis et le four continue en fonction Chaleur puisée

**Ne pas surcuire les aliments,** par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

**Ne pas utiliser votre four à micro-ondes** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

**Ne pas laisser le four sans surveillance,** surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments.

### ATTENTION

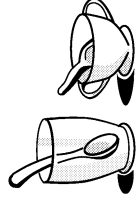
**Ne laisser les enfants** utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.



**Enlever les fermetures métalliques des sachets** papier ou plastique avant de les placer dans le four.

**Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four** venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

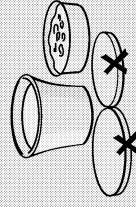


**Lorsque vous réchauffez des liquides,** il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

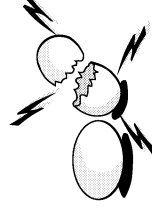
1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

### ATTENTION!

**Ne pas utiliser le four à micro-ondes** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques.



L'augmentation de pression peut les faire exploser.



**Ne pas utiliser votre four à micro-ondes** pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

**Les aliments qui ont une faible teneur en eau**, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec ménagement.

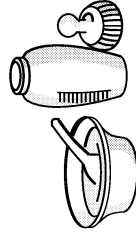


**Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour frire**, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

**L'un des grands avantages du four à micro-ondes** est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

**Si vous faites du popcorn**, placez le sachet de maïs sur une petite assiette pour obtenir un très bon résultat.

**Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes** pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



**Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.**

**Enlever la tétine avant réchauffage. Utiliser des gants isolants.** En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir échauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

**Utiliser des gants isolants** pour saisir les récipients, un plat après grillage, ou pour toucher les parties du four afin d'éviter de vous brûler.

### ⚠ ATTENTION

**De nombreux accessoires** et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

**Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes**, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de l'enceinte.

**Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.** Si des ustensiles métalliques viennent en contact avec les parois ou la voûte de l'enceinte, en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire qui endommageraient le four.

**S'assurer toujours** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

## FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pendant la fonction Préchauffage rapide, la Chaleur pulsée et le Gril fonctionnent simultanément. Ne pas placer d'aliments avant et pendant le temps de préchauffage, car les aliments risqueraient de brûler.

**Si vous voulez cuire en chaleur pulsée et micro-ondes combinées**, vous devez sélectionner les micro-ondes après le Préchauffage.

**Pendant le préchauffage**, la température du four est affichée.

**Quand le préchauffage a démarré**, la température peut être modifiée en appuyant sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.



**Cette fonction** peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé.

**Parfois**, il est nécessaire de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Ceci est obtenu rapidement avec la fonction Préchauffage rapide. Le préchauffage est normalement effectué avant d'utiliser la fonction Chaleur pulsée. Dans ce cas, le four enchaîne cette fonction quand la température choisie est atteinte. La température **est maintenue** pendant 10 minutes : ce laps de temps vous permet de placer les aliments et d'effectuer les réglages pour la cuisson.

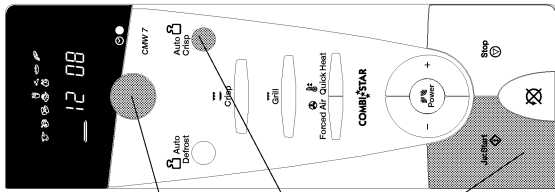
**Le préchauffage** s'effectue toujours le four étant vide : il ne faut donc pas utiliser la fonction micro-ondes. Ce four désactive par sécurité automatiquement la fonction micro-ondes quand vous appuyez sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.

Si vous ne sélectionnez pas préalablement une température, la fonction Préchauffage rapide correspond automatiquement à une température de 175°C.

## FONCTION CRISP AUTOMATIQUE



### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.

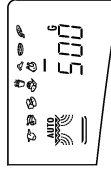
2. Appuyer à nouveau sur la touche CRISP AUTOMATIQUE pour choisir la famille d'aliments désirée.

3. Régler le poids des aliments à préparer en tournant le bouton de réglage.

4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.

### EFFET PRODUIT

- \* La première des 4 familles d'aliments est affichée.
- \* Le symbole Micro-ondes est affiché.
- \* Le symbole Gril est affiché.
- \* Le symbole Crisp est affiché.

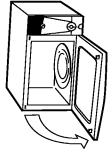


- \* Le symbole Micro-ondes clignote.
- \* Le symbole Crisp clignote.
- \* Le symbole Gril clignote.
- \* Le temps est affiché et décompté.



**Quand le programme Automatique est terminé,** un signal sonore est émis.

## INTERRUPTION DE LA CUISSON



### Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :



### Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/STOP. **Note :** Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson normale mais pas lors de l'utilisation d'une fonction automatique.



### Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/ STOP. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART/JET START. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

### Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT/STOP.



**Note :** Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

## COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

### JET

– Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé (plus de 60 cl) ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

### 850/750 W

– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

### 650 W

– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer, par exemple : les gratins.

### 500 W

– Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragouts.

### 350 W

– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

### 160 W

– Décongélation manuelle.

### 90 W

– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

### 0 W

– A utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

## HORLOGE OPTIONNELLE

**Lorsque l'on branche le four** pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée pour le temps de cuisson, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

**Note :** Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche HORLOGE puis sur la touche ARRÊT/STOP. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

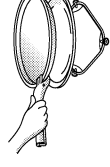
## FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

### La fonction Crisp automatique est

utilisée pour les plats préparés surgelés. Elle vous permet de les préparer et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître le type d'aliments à décongeler. 4 familles ont été prévues, qui vous donneront de bons résultats finaux. Chaque pression sur la touche sélectionnera la famille suivante.

### Utiliser exclusivement

le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.



### Si le poids est inférieur au poids

#### recommandé :

Utiliser la "fonction Crisp" manuelle. L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.



PIZZAS CONGELÉES  
(200 - 600 g)



TARTES/QUICHES  
CONGELÉES  
(200 - 600 g)

### Si le poids est supérieur au poids recommandé :

Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Crisp Automatique. Si il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation Crisp, ce qui doit être effectué en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.

**La fonction Crisp automatique** ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.

**Noter** que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.

**Il n'est pas possible** de modifier ou d'arrêter la puissance micro-ondes ou le Gril en cours de fonction Crisp automatique.



MORCEAUX DE  
POULET CONGELÉS  
(200 - 600 g)



POMMES DE TERRE  
CONGELÉES  
(200 - 600 g)

### ⚠ IMPORTANT !

**Sortir les aliments surgelés** directement du congélateur et les placer sur le plat CRISP.

**Ne placer** aucun récipient ni emballage sur le plat CRISP.

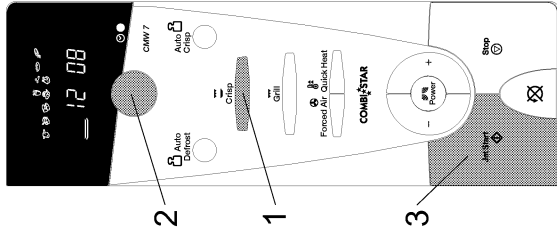
**Les aliments** doivent être placés directement sur le plat CRISP.

**Si possible**, utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.

## FONCTION CRISP

### ACTION DE L'UTILISATEUR

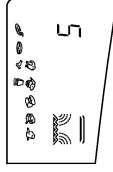
### EFFET PRODUIT



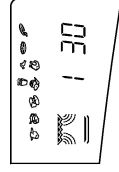
1. Appuyer sur la touche CRISP.

2. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

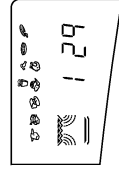
3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



- \* 5 secondes est affiché.
- \* Le symbole Gril est affiché.
- \* Le symbole Crisp est affiché.
- \* Le symbole Micro-ondes est affiché.



- \* Le temps est affiché.



- \* Le symbole Gril clignote.
- \* Le symbole Crisp clignote.
- \* Le symbole Micro-ondes clignote.
- \* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.

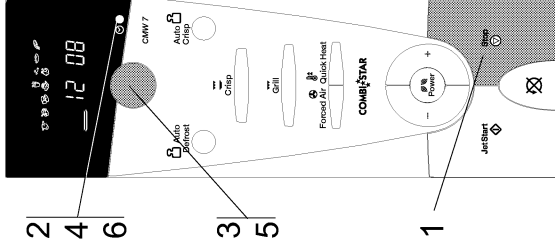


**Quand le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

## HORLOGE OPTIONNELLE

### ACTION DE L'UTILISATEUR

### EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche STOP.

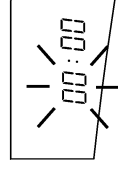
2. Appuyer sur la touche HORLOGE.

3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures.

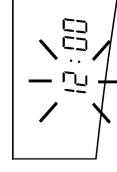
4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.

5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes.

6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE.



- \* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent.



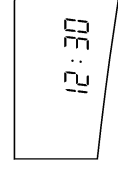
- \* L'heure choisie continue de clignoter.



- \* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent.



- \* Les minutes choisies continuent de clignoter.



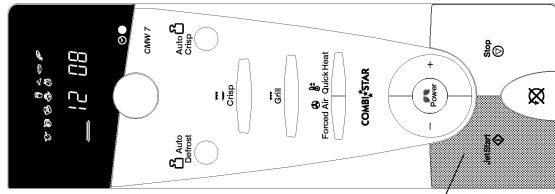
- \* L'horloge fonctionne.

## FONCTION JET START

**En appuyant directement sur la touche JET START**, le four démarre automatiquement à la puissance maximum pendant 30 secondes et le temps augmente de 30 secondes à chaque pression. Pour ajouter du temps à une préparation pendant la cuisson normale, chaque pression de la touche JET START ajoute 30 secondes. La puissance n'est pas modifiée.

**Utiliser cette fonction** pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche JET START.

**Si vous ouvrez** et puis refermez la porte pendant une cuisson (interruption de la cuisson), puis redémarrez en appuyant sur la touche JET START une fois, le four redémarre, sans changer le Temps et la Puissance choisis.

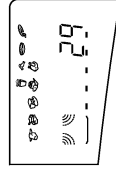


**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé.



**Ne pas utiliser le plat CRISP** lorsque le plateau tournant est débrayé.

### EFFET PRODUIT



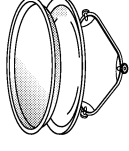
- \* Le symbole Micro-ondes clignote.
- \* L'indicateur de puissance clignote.
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



**Quand le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

## FONCTION CRISP

### PLAT CRISP



Le **plat CRISP** permet la cuisson et le brunissage des aliments par le dessous. Dans la fonction CRISP, l'action du plat CRISP est associée aux micro-ondes combinées au gril permettant ainsi la cuisson de plats tels que pizzas ou tartes, mais aussi de viandes ou de volailles.

**Ne placer aucun ustensile** sur le plat CRISP, car il devient rapidement très chaud et pourrait l'endommager.

**Placer les aliments** directement sur le plat CRISP après l'avoir graissé. Cela facilitera le démoulage des aliments et le nettoyage.

**Le four fonctionne automatiquement**

avec les micro-ondes et le Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

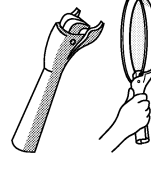
**Le plat CRISP** peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min) en utilisant toujours la fonction CRISP.

**Il n'est pas possible** de modifier ou d'arrêter la puissance ou le gril en fonction CRISP.

**Placer les aliments** directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau en verre. Ne pas laver le plat CRISP dans le lave-vaisselle. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Laisser toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver. Ne pas le tremper dans l'eau, ni le rincer lorsqu'il est chaud. Le choc thermique risque de l'endommager.

**Ne pas utiliser** les tampons abrasifs : ils risquent de rayer.

### POIGNÉE CRISP



**Utiliser la poignée spéciale CRISP** fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle.

### ATTENTION!

**Le four et le plat CRISP** deviennent très chauds. **Ne pas toucher la voûte** du four sous le grilloir.

**Ne pas poser le plat CRISP chaud** sur une surface sensible à la chaleur. **Vous assurer** que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

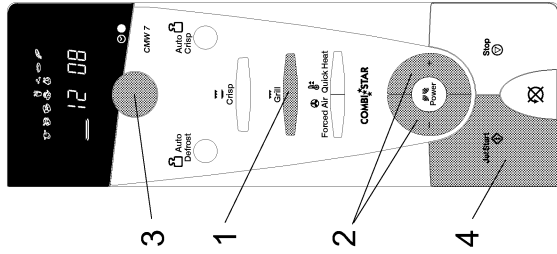
**Utiliser des gants de cuisine** ou la poignée CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.



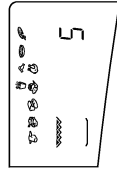
## FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

### ACTION DE L'UTILISATEUR

### EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche GRIL.



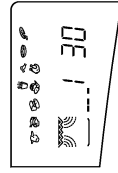
- \* 5 secondes est affiché.  
Le symbole Gril est affiché.

2. Sélectionner la puissance désirée en appuyant par pressions successives sur les touches + / - MICRO-ONDES.



- \* Le symbole Micro-ondes est affiché.

3. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.



- \* Le temps est affiché.

4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



- \* Le symbole Micro-ondes clignote.
- \* Le symbole Gril clignote.
- \* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



**Quand le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

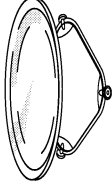
## TEMPS ET PUISSANCE

**Quand la cuisson a démarré**, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

### PLATEAU TOURNANT EN VERRE



**Utiliser le plateau tournant en verre** pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.



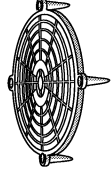
- \* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau du tournant.

**En appuyant sur la touche MICRO-ONDES (Centre)** pendant la cuisson, le niveau de puissance Micro-ondes s'affiche pendant 2 secondes. Pour le modifier, il suffit d'appuyer sur les touches MICRO-ONDES + ou - jusqu'à obtention du niveau désiré.



**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position débrayé, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

### SUPPORT EN MAT. SYNTHÉTIQUE



**Cet accessoire est très utile pour** réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le support au-

dessus. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

**Ne pas l'utiliser avec le grilloir, le crisp ou la chaleur pulsée, il risquerait de fondre.**

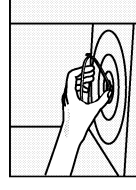


**Ne pas utiliser le plat CRISP** lorsque le plateau tournant est débrayé.

### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



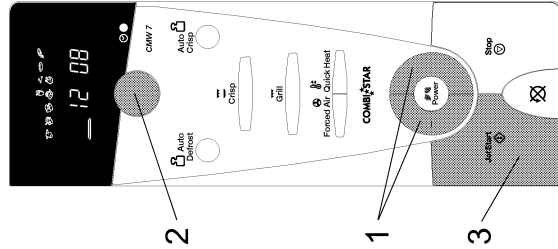
**Utiliser le support plateau du tournant** sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.



- \* Placer le support du plateau tournant dans le bas du four.

## ACTION DE L'UTILISATEUR

## EFFET PRODUIT



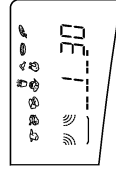
1. Appuyer sur les touches **+ / - POWER** (=micro-ondes) par pression pour sélectionner la puissance désirée.

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

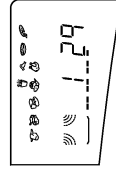
3. Appuyer sur la touche **DÉPART/JET START**.



\* Le niveau de puissance est affiché.



\* Le temps est affiché.



\* Le symbole Micro-ondes clignote.  
\* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



**Quand le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Pendant la fonction Gril, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum possible avec le gril est limité. (Voir spécifications techniques).

### Important!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Gril et Micro-ondes combinés.



**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.



**Ne pas utiliser le plat CRISP** lorsque le plateau tournant est débrayé.

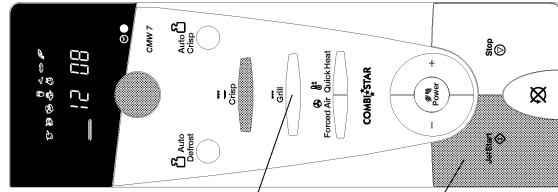
## Comment choisir le niveau de puissance correct

Puissance	Aliments
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson, Volailles

**Il est possible** d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque 0 W est atteint, le four commute en fonction Gril seule. Vous ne pouvez utiliser cette possibilité que si le plateau tournant fonctionne, sinon le four s'arrêtera complètement lorsque 0 W sera affiché.

## FONCTION GRIL

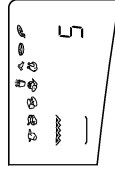
### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche GRIL.

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

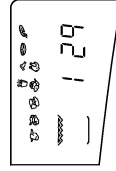
3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



- \* 5 secondes est affiché.
- \* Le symbole Grill est affiché.



- \* Le temps est affiché.



- \* Le symbole Grill clignote.
- \* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.



**Quand le temps est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

**Votre four à micro-ondes** possède une fonction Décongélation automatique spéciale, qui vous assure les meilleurs résultats. Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.



**VIANDE**  
(50 g - 2 kg)



**PAIN**  
(50 g - 2 kg)



**VOLAILLES**  
(50 g - 2 kg)



**POISSON**  
(50 g - 2 kg)



**LÉGUMES**  
(50 g - 2 kg)

## FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

**Cinq familles d'aliments** ont été sélectionnées qui couvrent l'éventail complet des aliments. Chaque pression sur la touche déplacera le curseur sur la famille suivante.

La **Décongélation automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, précuits et le pain**.

### ⚠ IMPORTANT !

**Quand vous utilisez la Décongélation automatique**, le poids concerné est celui des aliments en grammes, les récipients n'étant pas pris en compte.

#### La Décongélation automatique donne les résultats optimum

en sortant directement les aliments du congélateur à -18°C.

**Si les aliments étaient stockés à une température supérieure à -18°C**, le temps calculé par le

micro-ondes serait trop long et vous risqueriez un début de cuisson. Pour l'éviter, indiquer un poids inférieur, ce qui diminuera le temps de décongélation.

**Faites de même si les aliments** sont sortis du congélateur depuis moins de 20 minutes. Si ce temps dépasse 20 minutes, utiliser la fonction Temps et Puissance, ainsi que pour les plats cuisinés. Un temps d'attente en fin de cycle améliore toujours le résultat.

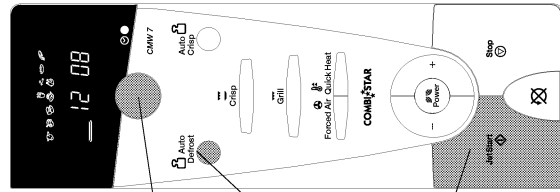
**De petites feuilles d'aluminium** peuvent être utilisées pour protéger les ailes ou les pattes de poulet et les queues des poissons, mais elles ne doivent pas toucher les parois du four.

## FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



**ACTION DE L'UTILISATEUR**

**EFFET PRODUIT**

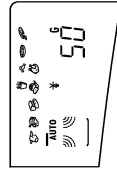


1. Appuyer sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

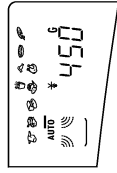
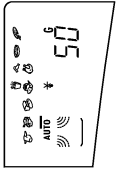
2. Appuyer à nouveau sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE pour choisir la famille d'aliments souhaitée.

3. Régler le poids des aliments à décongeler en tournant le bouton de réglage.

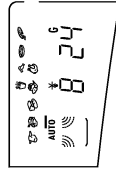
4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



\* L'afficheur indique le poids en grammes (g) et la première des cinq catégories d'aliments est indiquée.



\* Le poids est affiché.



\* La décongélation commence.  
\* Le symbole Micro-ondes clignote.  
\* Le temps de décongélation est affiché et décompté.



**Quand la décongélation est terminée**, un signal sonore est émis.

## FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

**Suivre la même procédure** que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de  $\frac{1}{2}$  160 W manuellement.

**Pour ramollir les glaces** ou le beurre, choisir 90 W.

**Contrôler et vérifier les aliments** régulièrement. L'expérience vous permettra d'adapter les temps nécessaires en fonction des quantités.

## FONCTION GRIL

**Le grilloir** qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

N'utilisez pas de jus ou de sauce de soja pour le brunissage. Le meilleur résultat est atteint si vous tournez les mets à griller à mi-temps de grillage.

**Ne pas laisser la porte du four ouverte** longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.

**Ne pas débrayer** le plateau tournant en fonction Gril.



**IMPORTANT!**

**Assurez-vous que les ustensiles** utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.

**Ne pas utiliser** de récipients en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

**Note :**

Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRIL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.