# Instructions for use

KitchenAid

**Consignes de sécurité importantes** 4
**Déclaration de conformité CE** 9
**Conseils pour la protection de l'environnement** 9
**Installation** 9
**Installation de l'appareil** 9
**Avant de brancher l'appareil** 10
**Après le branchement** 10
**Avant la première utilisation** 10
**Accessoires** 11
**Positionnement de la sonde** 12
**Protection contre le démarrage du four** 13
**Verrouillage des touches** 13
**Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)** 14
**Messages** 14
**Refroidissement** 15
**Raccourcis** 15
**Marche/Arrêt** 16
**Modification des réglages** 16
**Cuisson continue** 19
**Départ différé** 20
**Minuterie indépendante** 20
**Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes** 21
**Jet Start (Démarrage rapide)** 22
**Préchauffage rapide** 23
**Convection naturelle** 24
**Convection naturelle + Micro-ondes** 25
**Gril** 26
**Gril + MO** 27
**Turbo gril** 28
**Gril turbo + MO** 29
**Chaleur pulsée** 30
**Chaleur pulsée + MO** 31
**Fonction spéciale - Maintien à température** 32
**Fonction spéciale - Levage pâte** 33
**Réchauffage automatique** 34
**Décongélation rapide** 36
**Décongélation manuelle** 38
**Boulangerie prof.** 39
**Pâtisserie prof.** 40
**Rôtissage prof.** 41
**Entretien et nettoyage** 43
**Données pour les essais de performance** 44
**Spécifications techniques** 44
**Conseils d'utilisation et suggestions** 45
**Diagnostic des pannes** 46
**Services Après-Vente** 46
**Mise au rebut des appareils ménagers** 46

## Consignes de sécurité importantes

**VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE**

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.

Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil. Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

**⚠ DANGER** — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.**

**⚠ AVERTISSEMENT** — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques, résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation ;
- débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation ;
- les opérations d'installation et d'entretien doivent être réalisées par un technicien spécialisé, dans le respect des instructions du fabricant et des réglementations locales en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf indications spécifiques dans le manuel d'utilisation ;
- le remplacement du cordon d'alimentation doit

impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé ;
- la mise à la terre de l'appareil est obligatoire ;
- le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale ;
- utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts afin que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur ;
- n'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche ;
- n'utilisez pas de rallonges ;
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ;
- une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques ;
- ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé et ne le démarrez pas si vous avez les pieds nus ;
- ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffage de pièces ou utilisation en extérieur). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme ou de réglages incorrectes des commandes ;
- cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez le four que s'il est installé un support stable et approprié ;
- l'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ;

- les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante ;
- les enfants âgés de 8 ans et plus, les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou celles qui manquent d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu les instructions en matière de sécurité et après avoir compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants sans surveillance ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil ;
- ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes de l'appareil pendant et après son utilisation : risque de brûlures. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi ;
- en fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les grilles d'aération ;
- munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four en prenant soin de ne pas toucher les résistances ;
- ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer tout aliment ou liquide dans des récipients hermétiques. La

pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil ;

- 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. Ils pourraient s'enflammer ;
- ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments ;
- utilisez exclusivement des ustensiles qui conviennent aux micro-ondes ;
- dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile ;
- après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !
- si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer et d'entrer en contact avec l'élément chauffant électrique;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs, avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée ;

- si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou en cas de dégagement de fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur ;
- ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer ;
- l'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger ;
- n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur ;
- n'utilisez en aucun cas des tampons à récurer abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre ;
- 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 ;
- 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 ;
- le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux de faire réaliser les opérations d'entretien ou de réparation, impliquant la dépose des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie des micro-ondes, par une personne ne possédant pas les qualifications et la formations requises.

## Déclaration de conformité CE

- Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne ( CE ) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

## Conseils pour la protection de l'environnement

**Élimination des matériaux d'emballage**

- Le matériel d'emballage est 100 % recyclable comme l'indique le symbole de recyclage ( ♺ ).
- Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

**Conseils pour économiser l'énergie**

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments, nécessitant un temps de cuisson plus long, continueront à cuire même après avoir éteint le four.

**Mise au rebut de l'appareil**

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux 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 pour l'environnement et la santé de l'homme, qui pourraient le cas échéant résulter d'une mise au rebut inappropriée de ce produit.
- Le symbole figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte des déchets, chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

## Installation

Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il n'ait pas été endommagé pendant le transport et que la porte se ferme parfaitement.
En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente.

Il est recommandé de ne retirer l'appareil de sa base en polystyrène qu'au moment de son installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

## Installation de l'appareil

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

## Avant de brancher l'appareil

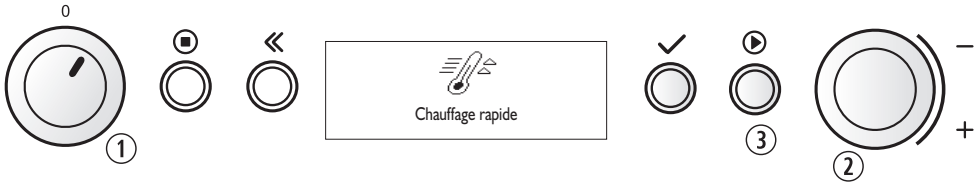
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
Ne démontez pas les plaques de protection de l'entrée d'air situées sur les parois de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.
Avant l'installation, assurez-vous que la cavité du four micro-ondes est vide.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.
Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint
de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation principale est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou d'autres dangers.
Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.
Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale.
Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## Après le branchement

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 si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

## Avant la première utilisation

**Avant de l'utiliser pour la première fois** (pour la cuisson d'aliments), **le four doit être chauffé à vide (À 250 °C).**
**Procédez comme indiqué ci-après.**




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de la fonction Préchauffage rapide.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la température sur 250 °C.
3. **Appuyez sur la touche de démarrage.**

**Une fois la température atteinte,** le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter.
**Laissez le four refroidir à température ambiante.**
**Nettoyez et essuyez la cavité du four** à l'aide de papier essuie-tout humide.

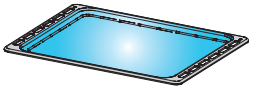
# Accessoires

GÉNÉRALITÉS

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

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

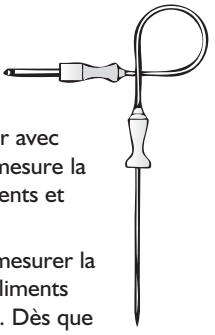
PLAQUE À PÂTISSERIE



**Utilisez la plaque à pâtisserie** pour faire cuire les aliments ou les gâteaux en mode Convection forcée.

**Ne l'utilisez jamais** avec les micro-ondes.

SONDE

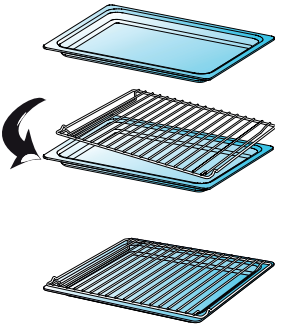


**La sonde est conçue** pour être utilisée avec la fonction de rôtissage professionnelle. Il n'est pas possible de l'utiliser avec d'autres fonctions. La sonde mesure la température interne des aliments et l'affiche sur l'écran.

**La sonde est conçue** pour mesurer la température interne de vos aliments comprise entre 45°C et 90°C. Dès que la température sélectionnée est atteinte, la sonde s'éteint et le message "Temperature is reached" (température atteinte) s'affiche.

**Ne plongez jamais** la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez à cet effet un linge propre et humide ou de l'essuie-tout.

LÈCHEFRITE EN VERRE

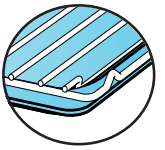


**Placez la lèchefrite en verre** au-dessous de la grille lorsque vous utilisez la fonction Gril ou le mode de cuisson combiné Gril + Micro-ondes. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant qu'ustensile de cuisson ou plaque à pâtisserie lorsque vous utilisez le mode de cuisson Convection forcée + Micro-ondes.

**La lèchefrite en verre** permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

**Utilisez toujours la lèchefrite en verre** lorsque vous activez la fonction Micro-ondes. Placez-la sur le 1er gradin.
Évitez de placer les plats directement sur la sole du four.

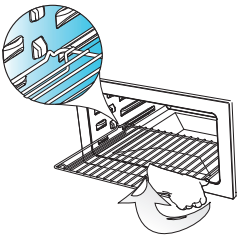
GRILLE MÉTALLIQUE



**Utilisez la grille** pour toutes les méthodes de cuisson, sauf si vous sélectionnez uniquement la fonction Micro-ondes. La grille métallique permet à l'air chaud de circuler autour des aliments.
Lorsque vous placez des aliments directement sur la grille métallique, mettez au-dessous la lèchefrite en verre.

**Assurez-vous que la** saillie de protection d'inclinaison est orientée vers l'extérieur lorsque vous poussez la plateau d'égouttage en verre et grille métallique dans le four.
La grille métallique peut être utilisée avec la cuisson par convection. De même que lorsque vous associez ces fonctions aux micro-ondes.

PROTECTION D'INCLINAISON

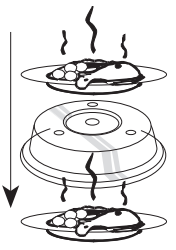


**La grille métallique** est dotée d'une petite saillie qui doit toujours être dirigée vers le haut. Elle assure une protection d'inclinaison lorsque la grille métallique est utilisée seule.

**Assurez-vous** que la saillie de protection d'inclinaison est toujours orientée vers l'arrière lorsque la grille est enfoncée dans le four.

**Soulevez légèrement l'avant de la grille** vers le haut lorsqu'elle est bloquée par la protection d'inclinaison et tirez-la doucement pour la libérer.

COUVERCLE

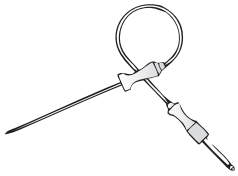


**Le couvercle** sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes, et permet de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.

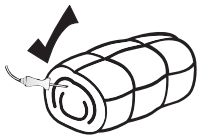
**Utilisez le couvercle** pour le réchauffage sur deux niveaux.

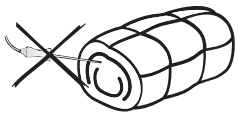
## Positionnement de la sonde

1. **Insérez la sonde thermique** dans les aliments lorsque ceux-ci sont encore sur le comptoir de la cuisine.



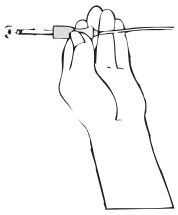
**Assurez-vous** de faire pénétrer la sonde le plus possible dans les aliments. Et ce pour améliorer la précision du relevé de température.





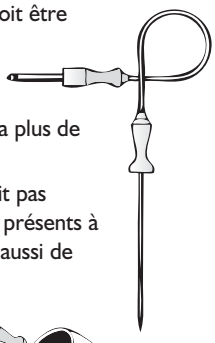
2. **Enfournez** les aliments à cuire.

3. **Rabattez le couvercle de la sonde et** branchez-la sur la prise du four en vérifiant que le cordon ne soit pas coincé après la fermeture de la porte. La prise et la fiche de la sonde ne sont pas alimentés.



UTILISATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

**La sonde de température** doit être introduite en faisant pénétrer la pointe de celle-ci dans la partie la plus épaisse de l'aliment, car cette zone mettra plus de temps à chauffer.



**La pointe de la sonde** ne doit pas toucher les os éventuellement présents à l'intérieur des aliments. Évitez aussi de placer la sonde dans le gras des aliments, car ces zones de graisse chauffent plus vite et pourraient conduire à une erreur d'interprétation des températures finales.

Il convient de placer la sonde de façon à ce que sa pointe n'entre pas en contact avec les parois ou le fond du récipient de cuisson.

**La température** sélectionnée doit être supérieure à la température courante des aliments.

**Il n'est pas possible** d'utiliser la sonde pendant la cuisson de bonbons, de confitures ou de marmelade, ou de plats qui doivent mijoter ou cuire pendant longtemps. Et ce, parce que la température maximum sélectionnable est de 90 °C.

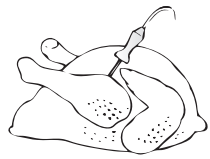
**Ne plongez jamais** la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez à cet effet un linge propre et humide ou de l'essuie-tout.

**Le four ne doit pas être utilisé** si la sonde thermique qui est dans la cavité n'est pas branchée. Si vous omettez de brancher la sonde avant de mettre le four en marche, vous risquez d'endommager la sonde.

**Utilisez uniquement la sonde fournie** ou la sonde recommandée par le SAV. Les autres marques présentes sur le marché risquent de ne pas produire les résultats attendus et pourraient endommager votre four.

POULET

**Lorsque la sonde** est utilisée pour rôtir du poulet, insérez sa pointe dans la partie la plus charnue du poulet, c.-à-d. dans le haut de la cuisse. Elle ne doit pas entrer en contact avec les os.



AGNEAU

**Lors de la cuisson d'une pièce ou d'un gigot d'agneau,** insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse pour qu'elle ne touche pas l'os.

PORC

**Lors de la cuisson de porc,** p.ex. : épaule de porc, jambon salé fumé, sous noix de jambon, etc., la sonde doit être plantée dans l'extrémité de l'articulation plutôt qu'à travers la couche de gras de la surface. Évitez de planter la sonde dans les zones de gras de la viande de porc.

POISSON

**La sonde peut être utilisé lors de la cuisson d'un poisson entier,** d'un gros poisson comme un brochet ou un saumon. Insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de la colonne.

## Protection contre le démarrage du four

**Cette fonction de protection contre le démarrage est activée une minute après** le retour du four en "mode veille".

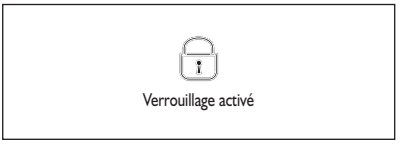
**Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte** pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants.

## Verrouillage des touches

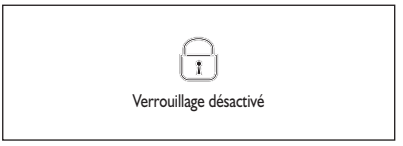
1. **Appuyez simultanément sur les touches Précédent et OK,** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que deux bips retentissent (3 secondes).

**Cette fonction permet** d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

**Un message de confirmation** s'affiche pendant 3 secondes, puis disparaît.
**Lorsque le verrouillage est activé,** aucune touche ni aucun bouton, à l'exception de la touche d'arrêt, ne fonctionne.




**Pour désactiver le verrouillage,** procédez comme pour son activation.

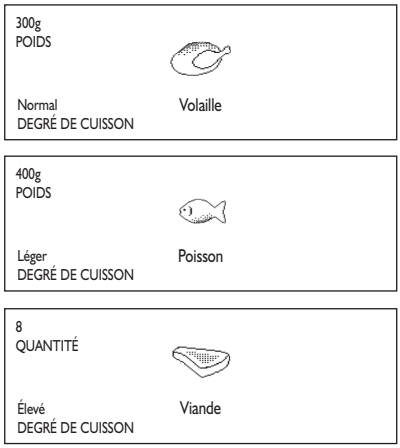


## Degré de cuisson (fonctions automatiques uniquement)

**Le degré de cuisson est disponible** avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de réduire la température finale par rapport au réglage standard par défaut.
**Si vous utilisez l'une de ces fonctions,** le four détermine automatiquement le réglage standard par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.

| DEGRÉ DE CUISSON | |
|---|---|
| Niveau | Effet |
| **Élevé** | **Pour une température finale maximale** |
| **Normal** | **Valeur standard par défaut** |
| **Éclairage** | **Pour une température finale minimale** |

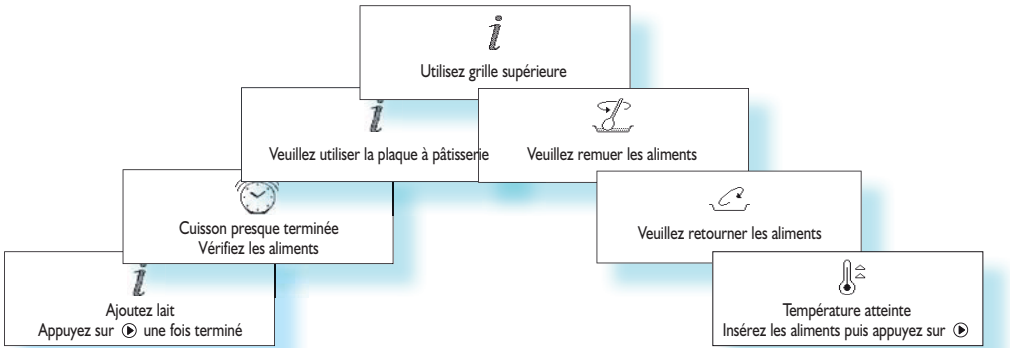
**Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson** en utilisant les touches Up & Down (Haut et Bas) juste avant d'appuyer sur la touche Start.




## Messages

**Lors de l'utilisation de certaines fonctions,** le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

**Lorsqu'un message s'affiche :**
- Ouvrez la porte (le cas échéant).
- Effectuez l'opération et appuyez sur la touche OK (le cas échéant).
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.



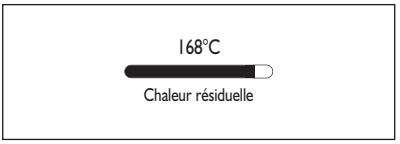
## Refroidissement

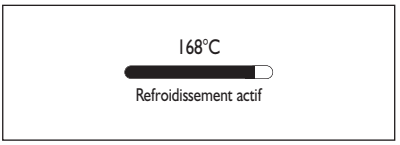
**Lorsque le four a terminé de fonctionner,** il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

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

**Si la température est inférieure à 50 °C,** l'horloge de 24 h est affichée.

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




## Raccourcis

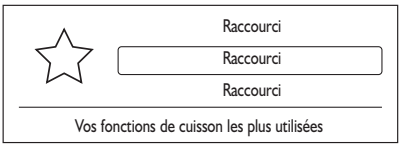
**Pour vous faciliter encore plus la vie,** le four établit automatiquement la liste de vos raccourcis préférés.

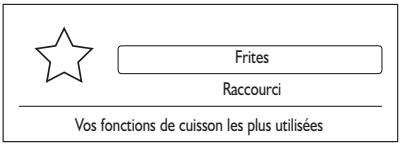
**Lorsque vous commencez** à utiliser votre four, la liste contient 10 positions vides portant l'indication Raccourci.

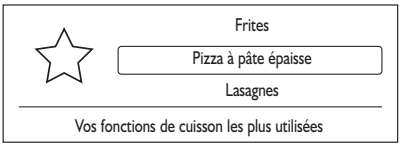
À mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions les plus fréquemment utilisées sont automatiquement enregistrées sous les raccourcis de la liste.

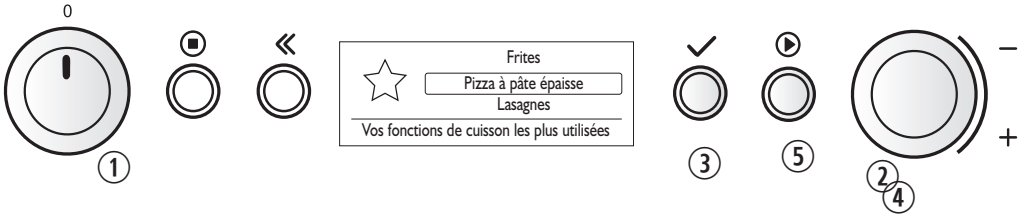
**Lorsque vous activez le menu Raccourci,** la fonction la plus utilisée est présélectionnée sous le raccourci n°1.

**Remarque :** l'ordre des fonctions présentes dans le menu Raccourci est automatiquement modifié en fonction de vos habitudes de cuisson.




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Raccourci.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage / sélectionnez la touche OK** pour procéder aux réglages nécessaires.
5. **Appuyez sur la touche de démarrage.**

## Marche/Arrêt

**Pour mettre l'appareil en fonction ou l'arrêter,** appuyez sur la touche marche/arrêt ou tournez simplement le bouton multifonction.

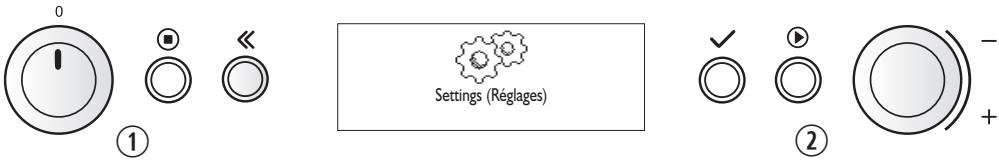
**Lorsque l'appareil est en fonction,** les touches et les boutons fonctionnent tous normalement, et l'horloge 24 heures n'est pas affichée.

**Lorsque l'appareil est à l'arrêt,** l'horloge 24 heures est affichée.

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

**Les descriptions figurant dans la présente notice d'emploi** concernent le four sous tension.

## Modification des réglages



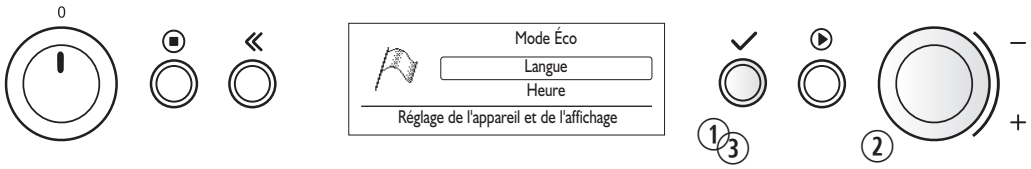

1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Paramètres.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner l'un des paramètres à régler.

**Au branchement initial du four,** vous êtes invité à régler la langue et l'heure (au format 24 heures).

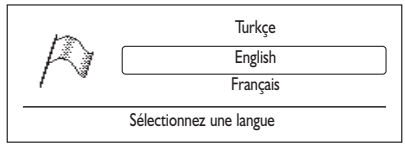
**Après une coupure de courant,** l'horloge clignote et doit être à nouveau réglée.

**Votre four est doté** d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.

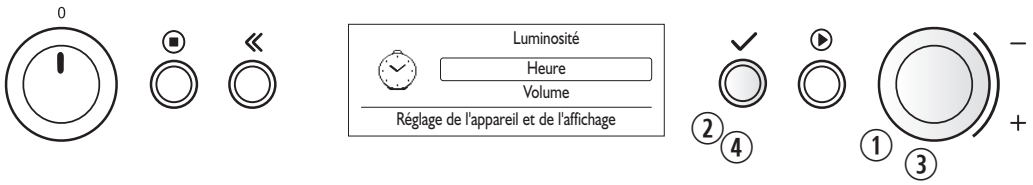
## Langue




1. **Appuyez sur la touche OK.**
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner l'une des langues disponibles.
3. **Appuyez à nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.

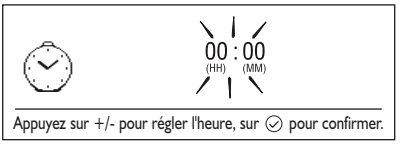


## Réglage de l'horloge

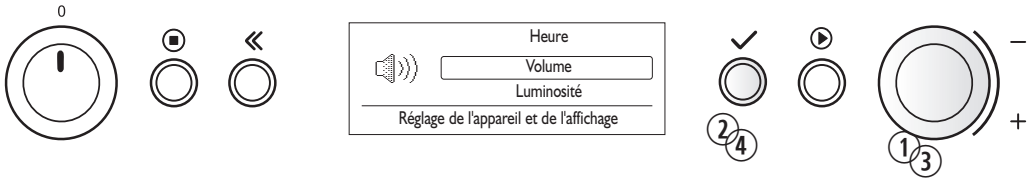



1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Heure.
2. **Appuyez sur la touche OK.** (Les chiffres clignotent.)
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler l'horloge 24 heures.
4. **Appuyez à nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.

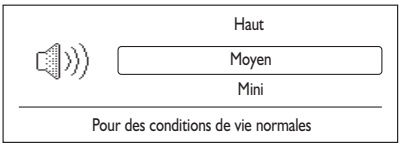
**L'horloge est réglée et fonctionne.**



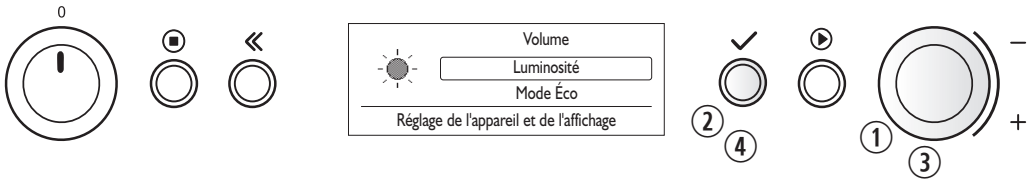
## Réglage de la sonnerie



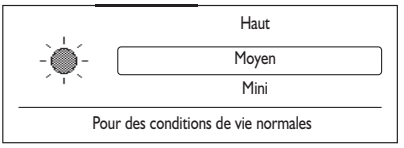

1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Volume.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le volume sur Maxi, Moyen, Mini ou Sourdine.
4. **Appuyez à nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.



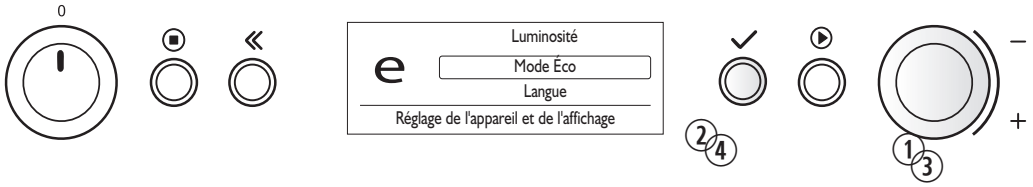
## Luminosité



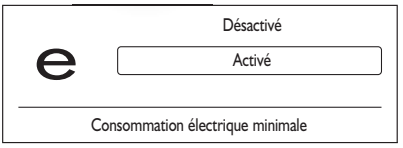

1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Luminosité.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.
4. **Appuyez à nouveau sur le bouton OK** pour confirmer votre sélection.



## Eco




1. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Mode Éco.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour activer ou désactiver le réglage ÉCO.
4. **Appuyez à nouveau sur la touche OK** pour confirmer la modification.



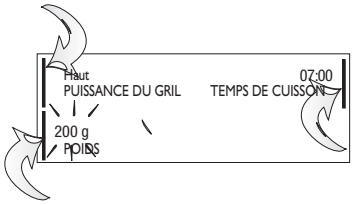
**Lorsque la fonction ECO est activée,** l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps, de façon à permettre une économise d'énergie. L'affichage est automatiquement réactivé lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

**Lorsque OFF est sélectionné,** l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.

## En cours de cuisson

**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 cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également tourner le bouton de réglage pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

**Tournez le bouton de réglage** pour faire défiler les paramètres afin de sélectionner celui à modifier.




**Appuyez sur la touche OK** pour sélectionner le réglage et le faire passer en mode de modification (clignotant). Tournez le bouton de réglage pour modifier le réglage.
**Appuyez À NOUVEAU sur la touche OK** pour confirmer votre sélection. Le nouveau réglage est automatiquement mis en œuvre.

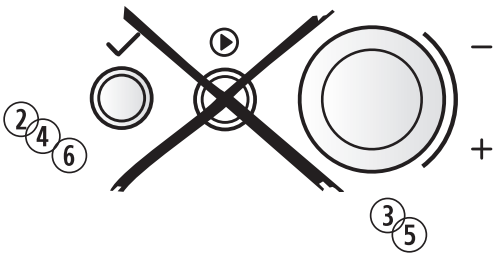
**Une pression sur la touche Précédent** permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.

## Cuisson continue

**Si la durée (le temps) de cuisson n'est pas définie,** le four fonctionnera sans arrêt pendant 4 heures puis s'éteindra automatiquement.

| LA CUISSON CONTINUE EST DISPONIBLE POUR CES FONCTIONS | |
|---|---|
| | **CONVECTION NATURELLE** |
| | **GRIL** |
| | **GRIL TURBO** |
| | **CHALEUR PULSÉE** |
| PRO | **BOULANGERIE PROF.** |
| PRO | **PÂTISSERIE PROF.** |
| PRO | **RÔTISSAGE PROF.** |
| | **FONCTION SPÉCIALE - MAINTIEN À TEMPÉRATURE** |
| | **FONCTION SPÉCIALE - LEVAGE PÂTE** |

## Départ différé

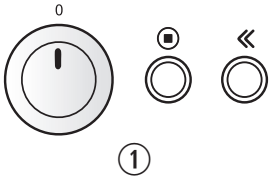


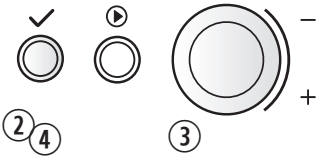

**Utilisez cette fonction** si la cuisson doit être terminée à une heure précise. Il est nécessaire de régler la durée de cuisson souhaitée et l'heure à laquelle l'aliment doit être cuit.

1. **Suivez la procédure de réglage** de la fonction que vous souhaitez utiliser et arrêter une fois le temps de cuisson sélectionné. **N'appuyez pas sur la touche Start.**
2. **Appuyez sur la touche OK**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner "End Time" (heure de fin).
4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler l'heure de la fin de cuisson.
6. **Appuyez sur la touche start** (Démarrage) , la fonction "Delayed Start" (Départ différé) est activée et le temps restant jusqu'au démarrage est affiché.

| LA FONCTION "DELAYED START" (Départ différé) EST DISPONIBLE AVEC CES FONCTIONS | |
|---|---|
| | **CONVECTION NATURELLE** |
| | **GRIL** |
| | **GRIL TURBO** |
| | **CHALEUR PULSÉE** |

## Minuterie indépendante



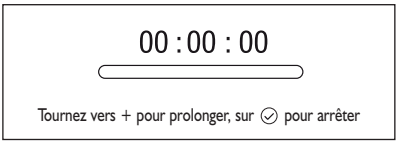



1. **Mettez le four hors tension** en tournant le bouton multifonction jusqu'au réglage Zéro ou en appuyant sur la touche de marche/arrêt.
2. **Appuyez sur la touche OK.**
3. **Tournez le bouton de réglage** pour spécifier la durée de cuisson.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour lancer le compte à rebours du minuteur.

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

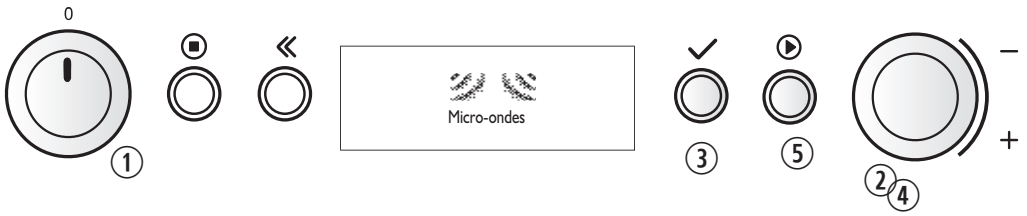
Cette fonction est **uniquement disponible** lorsque le four est éteint ou en mode Veille.

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

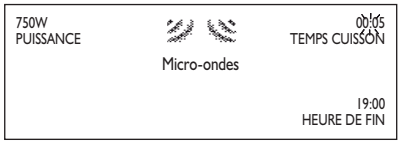



**L'activation de la touche de marche/arrêt** avant la fin du compte à rebours provoque la désactivation du minuteur.

## Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

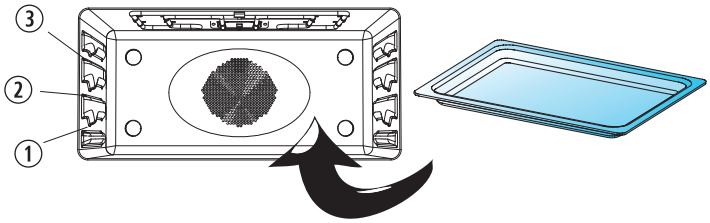



1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Micro-ondes.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance des micro-ondes.
5. **Appuyez sur la touche de démarrage.**



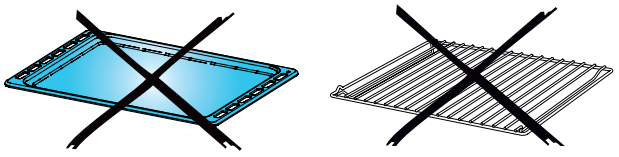

**Utilisez cette fonction** pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.

**Placez toujours la lèchefrite en verre** sur le premier gradin lorsque vous utilisez les micro-ondes uniquement.

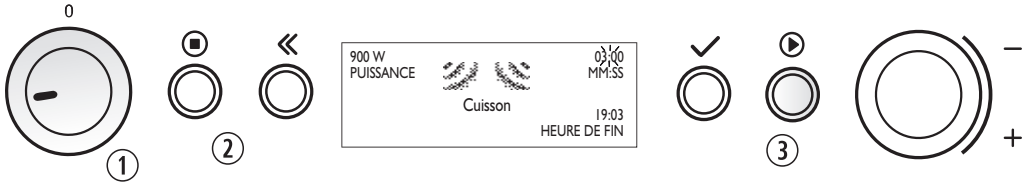


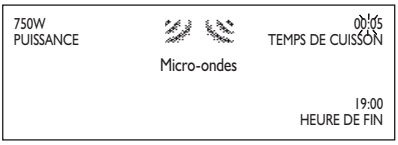

## Niveau de puissance

| MICRO-ONDES UNIQUEMENT | |
|---|---|
| Puissance | Utilisation conseillée : |
| 850 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. |
| 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 de beurre et de chocolat. |
| 160 W | **Décongélation.** Ramollissement de beurre, de fromages. |
| 90 W | **Ramollissement** de crèmes glacées |
| 0 W | Uniquement **en cas d'utilisation** du minuteur. |



## Jet Start (Démarrage rapide)



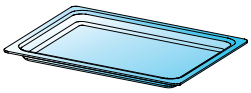



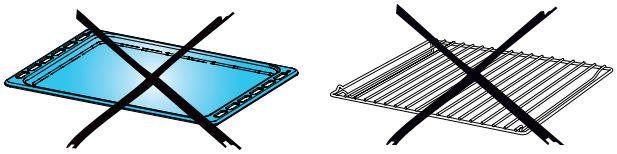

1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Micro-ondes.
2. **Appuyez sur la touche de marche/arrêt.**
3. **Appuyez sur la touche de démarrage pour faire démarrer automatiquement** le four à puissance maximale de micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.

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

**Cette fonction est uniquement disponible** lorsque le four est éteint ou en mode veille, avec le bouton multifonction sur la position micro-ondes.

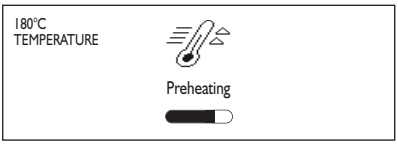
**Utilisez toujours la lèchefrite en verre** lorsque vous activez cette fonction.





# Préchauffage rapide

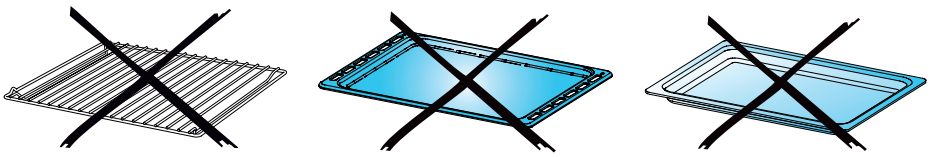
1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de la fonction Préchauffage rapide.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
3. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**



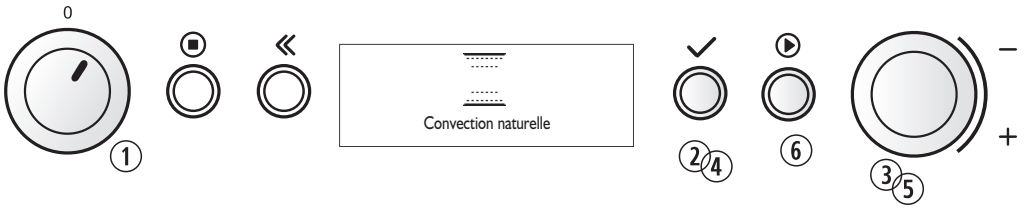

**Utilisez cette fonction pour préchauffer** le four vide.
**Au cours du préchauffage,** le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

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

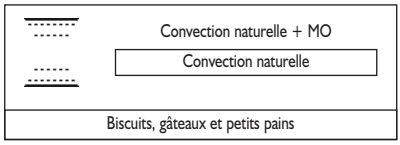
**Une fois la température réglée atteinte,** le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce délai vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner une fonction "Chaleur pulsée" pour commencer la cuisson.

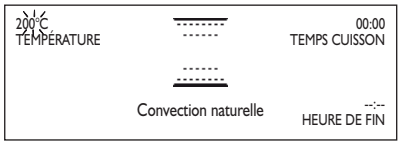


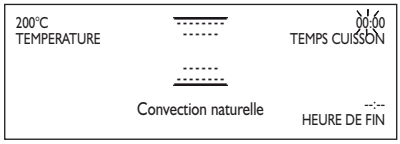
## Convection naturelle




1. **Tournez le bouton multifonction** sur la position "Conventional" (Convection naturelle).
2. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
6. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**



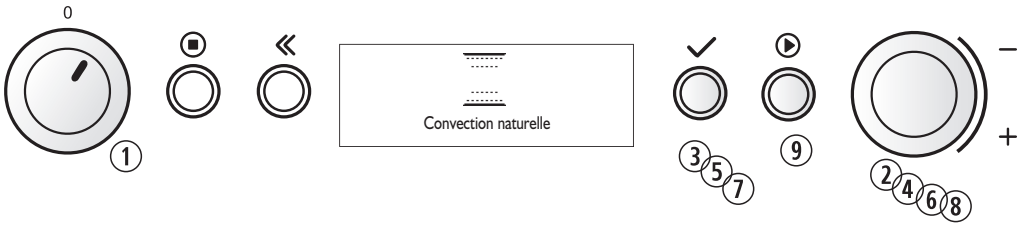

**Utilisez cette fonction** tout comme vous utilisez votre four traditionnel pour cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains et des meringues.

**REMARQUE :** Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

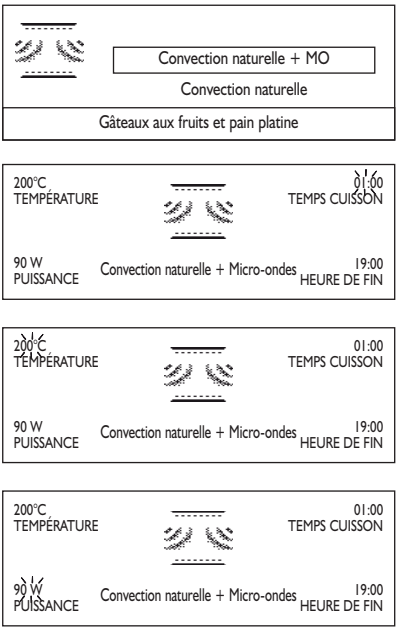
**Lorsque vous cuisez des aliments dans des plats,** placez les plats sur la grille métallique.

**Utilisez la plaque à pâtisserie** pour les petits pains et les pizzas.

## Convection naturelle + Micro-ondes



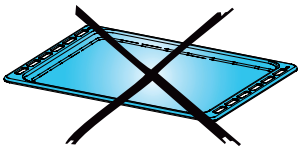

1. **Tournez le bouton multifonction** sur la position "Conventional" (Convection naturelle).
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Conventional + MW" (Convection naturelle + micro-ondes).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
8. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance des micro-ondes.
9. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**



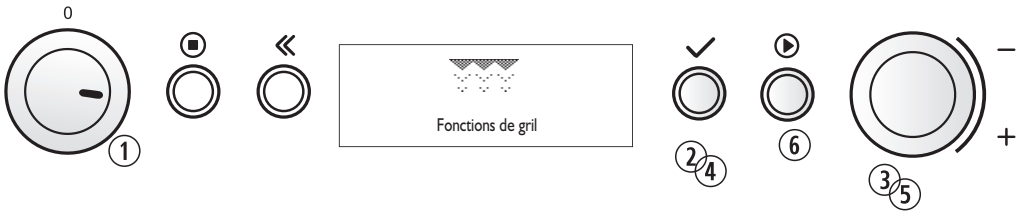

**Utilisez cette fonction** pour cuire des gâteaux aux fruits, du pain dans un moule et des aliments surgelés prêts à la cuisson.

## Sélection du niveau de puissance et du gradin

| CONVECTION NATURELLE + MO | | | |
|---|---|---|---|
| Utilisation conseillée | Température | Puissance des micro-ondes | Gradin |
| **Gratins, poisson.** | Telle que recommandée dans les recettes. | 350 W | 2 |
| **Rôtis** | | 160 W | 1 |
| **Pain** | | 90 W | 1 |
| **Brunissage uniquement pendant la cuisson** | | 0 W | |

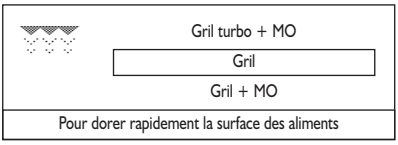


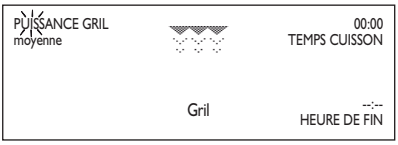
## Gril

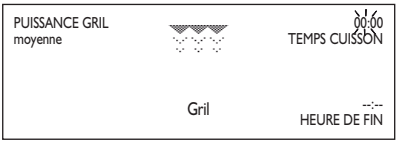



**Pour les aliments tels que croque-monsieur, biftecks et saucisses,** placez les aliments sur la grille métallique.

1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à la position Gril.
2. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance du gril.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
6. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**




**Utilisez cette fonction** pour donner rapidement une agréable couleur dorée aux aliments.

**Veillez à ce que les ustensiles** soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

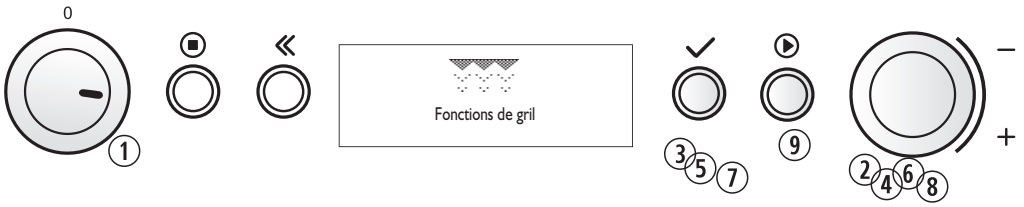
**N'utilisez pas d'ustensiles en plastique** pour la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

## Sélection du niveau de puissance et du gradin

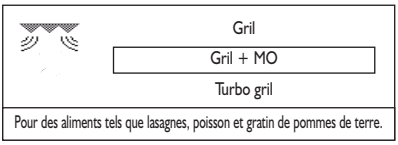
**Préchauffez le gril** pendant 3 à 5 minutes à puissance de gril maximum.

| GRIL | | |
|---|---|---|
| Utilisation conseillée | Puissance du gril | GRADIN |
| **Croque-monsieur, hamburgers, viande** | Elevée | 3 |
| **Saucisses, brochettes.** | Moyenne | 3 |
| **Léger brunissage de la surface des aliments** | Elevée | |

## Gril + MO




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à la position Gril.
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Grill + MW" (Gril + MO).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance du gril.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
8. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance des micro-ondes.
9. **Appuyez sur la touche de démarrage**



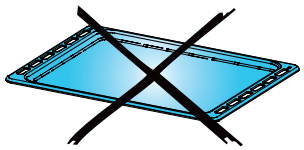
**Utilisez cette fonction pour** cuire des plats tels que lasagnes, poisson ou gratins de pommes de terre.

**La puissance maximum** des micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Gril + MO, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

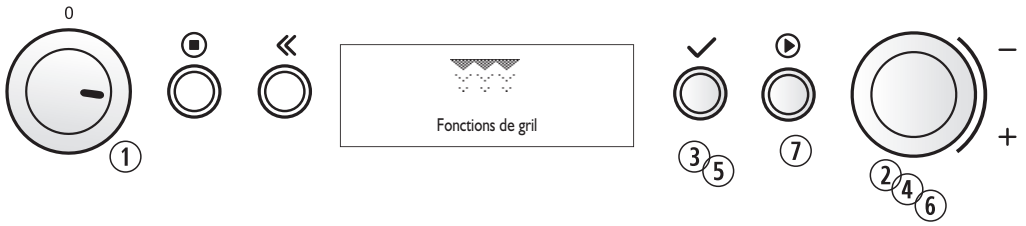
**Placez les aliments** sur la grille métallique ou sur la lèchefrite en verre.

## Élection du niveau de puissance et du gradin

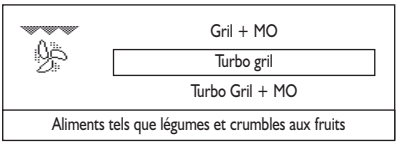
| GRIL + MO | | | |
|---|---|---|---|
| Utilisation conseillée | Puissance du gril | Puissance des micro-ondes | Gradin |
| **Gratins** | Moyenne | 350 W | 1 |
| **Morceaux de poulet, légumes** | Moyenne | 160 - 350 W | 2 |
| **Darnes de poisson** | Élevée | 90 W | 3 |
| **Brunissage uniquement pendant la cuisson** | Élevée | 0 W | |

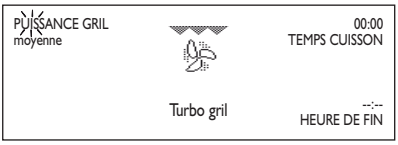


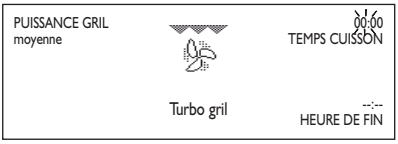
## Turbo gril




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Gril.
2. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Turbo Gril.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance du gril.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
7. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**




**Utilisez cette fonction** pour cuire des morceaux de poulet, des fruits et des légumes gratinés.

**Placez les aliments** sur la grille métallique.

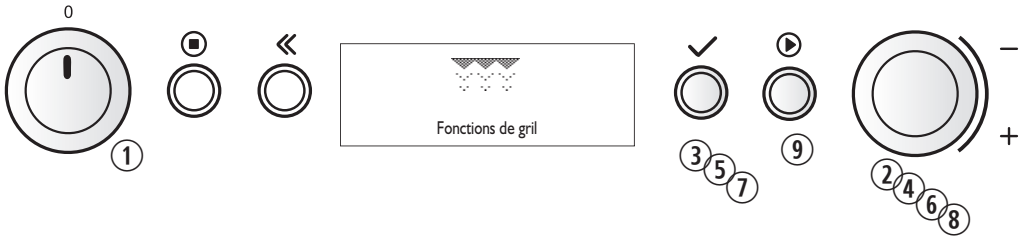
**Veillez à ce que les ustensiles** soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

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

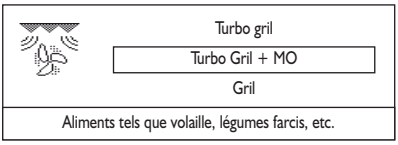
## Sélection du niveau de puissance et du gradin

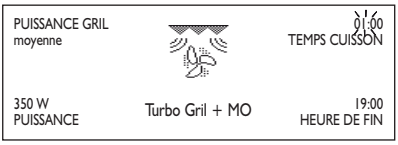
| TURBO GRIL | | |
|---|---|---|
| Utilisation conseillée | Puissance du gril | Gradin |
| **Filets de poulet** | Élevée | 2 |
| **Tomates gratinées** | Medium | 2 |
| **Fruits gratinés** | Élevée | 1 |
| **Brunissage uniquement pendant la cuisson** | Élevée | |

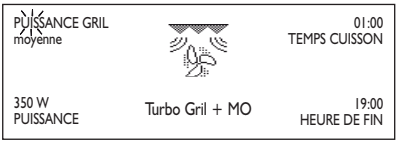
## Gril turbo + MO

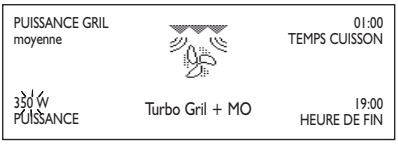



1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à l'affichage de l'indication Gril.
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à l'affichage de l'indication Turbo Gril + MO.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour définir le niveau de puissance du gril turbo.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
8. **Tournez le bouton de réglage** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
9. **Appuyez sur la touche de démarrage.**



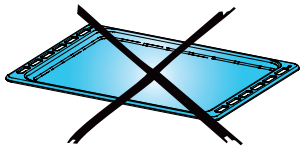

**Utilisez cette fonction pour** cuire des aliments tels que légumes farcis, morceaux de poulet, etc.

## Sélection du niveau de puissance et du gradin

**La puissance maximum** des micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction Turbo Gril + MO, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

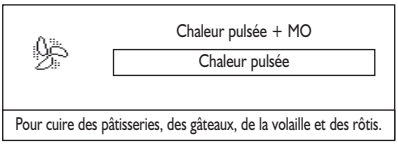
**Placez les aliments** sur la grille métallique.

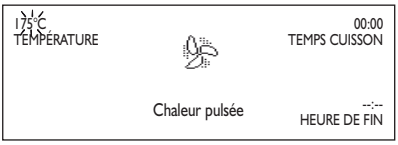
| TURBO GRIL + MO | | | |
|---|---|---|---|
| Utilisation conseillée | Puissance du gril | Puissance des micro-ondes | Gradin |
| **Demi-poulets** | Moyenne | 350 W | 2 |
| **Légumes farcis** | Moyenne | 160 - 350 W | 2 |
| **Cuisses de poulet** | Élevée | 350 W | 2 |
| **Pommes au four** | Moyenne | 160 - 350 W | 3 |
| **Poisson au four** | Élevée | 160 - 350 W | 2 |



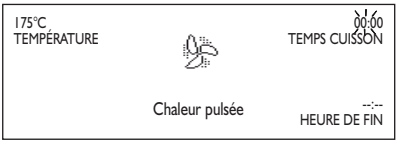
# Chaleur pulsée

1. **Tournez le bouton multifonction** pour trouver la fonction "Forced Air" (Chaleur pulsée).
2. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
4. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
5. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
6. **Appuyez sur la touche de démarrage (Start).**




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

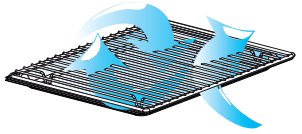



**En cours de cuisson,** le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche "Précédent" pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température finale.



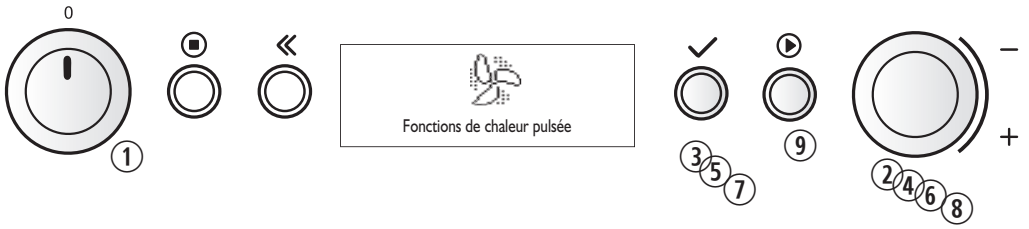
**Posez toujours les aliments sur la grille métallique,** afin que l'air circule correctement autour des aliments.

**Utilisez la plaque à pâtisserie** pour cuire les aliments de petite taille, tels que les biscuits et les petits pains.

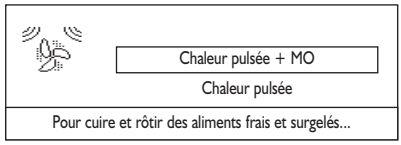


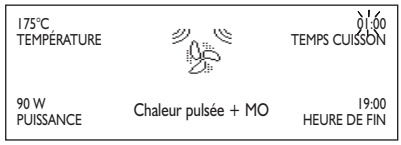
| ALIMENTS | ACCESSOIRES | TEMP. DU FOUR °C | TEMPS DE CUISSON |
|---|---|---|---|
| **Rosbif, à point** (1,3 à 1,5 kg) | **Plat** sur grille métallique | 170 - 180 °C | 40 - 60 MIN |
| **Rôti de porc** (1,3 à 1,5 kg) | **Plat** sur grille métallique | 160 - 170 °C | 70 - 80 MIN |
| **Poulet entier** (1 à 1,2 kg) | **Plat** sur grille métallique | 210 - 220 °C | 50 - 60 MIN |
| **Gâteau de savoie** (lourd) | **Plat à tarte** sur grille métallique | 160 - 170 °C | 50 - 60 MIN |
| **Gâteau de savoie** (léger) | **Plat à tarte** sur grille métallique | 170 - 180 °C | 30 - 40 MIN |
| **Biscuits** | **Plaque à pâtisserie** | 170 - 180 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ | 10 - 12 MIN |
| **PAIN** | **Plaque à pàtisserie** sur grille métallique | 180 - 200 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ | 30 - 35 MIN |
| **Petits pains** | **Plaque à pâtisserie** | 210 - 220 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ | 10 - 12 MIN |
| **Meringues** | **Plaque à pâtisserie** | 100 - 120 °C FOUR PRÉCHAUFFÉ | 40 - 50 MIN |

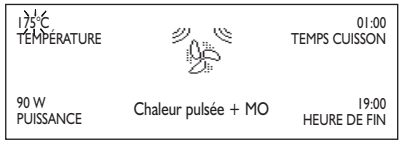
## Chaleur pulsée + MO

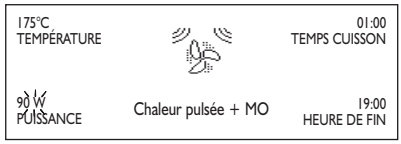



1. **Tournez le bouton multifonction** pour trouver la fonction "Forced Air" (Chaleur pulsée).
2. **Tournez le bouton de réglage** jusqu'à ce que "Forced Air + MW" (Chaleur pulsée + micro-ondes) s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
8. **Tournez le bouton de réglage** pour régler la puissance des micro-ondes.
9. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**



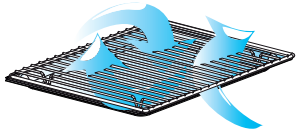




**Utilisez cette fonction pour** cuire des rôtis, des volailles, des pommes de terre en robe des champs, des plats préparés congelés, des gâteaux de Savoie, des pâtisseries, du poisson et des puddings.

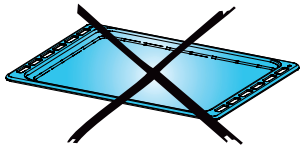
**Posez toujours les aliments sur la grille métallique,** afin que l'air circule correctement autour des aliments.

**La puissance maximum** des micro-ondes lors de l'utilisation de la fonction "Chaleur pulsée + MO" est limitée à un niveau prédéfini en usine.

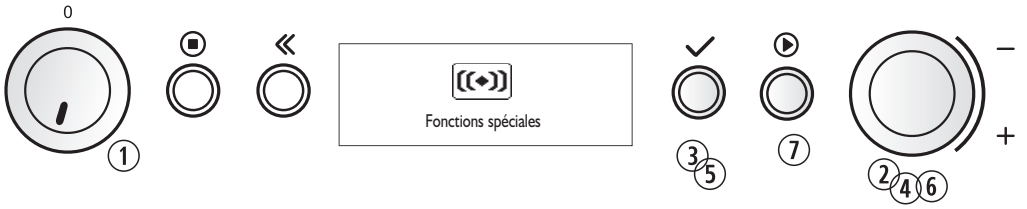


## Sélection du niveau de puissance et du gradin

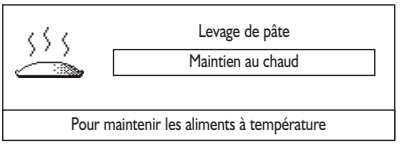
| CHAL. PULSÉE + MO | | |
|---|---|---|
| Utilisation conseillée | Puissance des micro-ondes | Gradin |
| **Volailles, gratins.** | 350 W | 3 |
| **Poisson au four** | 160 - 350 W | 2 |
| **Rôtis** | 160 W | 2 |
| **Pain/Gâteaux.** | 90 W | 1 |
| **Brunissage uniquement pendant la cuisson.** | 0 W | - |



## Fonction spéciale - Maintien à température



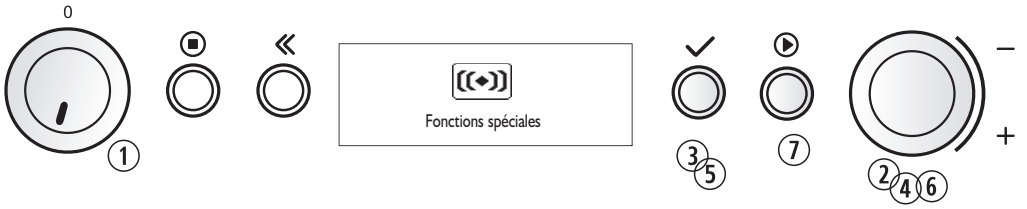

1. **Tournez le bouton multifonction** sur la position "Special".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Keep Warm" (Maintien à température).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
7. **Appuyez sur la touche de démarrage**



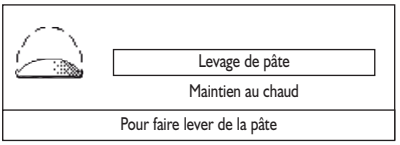
**Utilisez cette fonction** pour maintenir des aliments à température (60 °C) pendant un laps de temps quelconque.

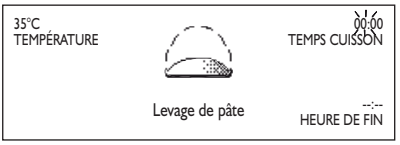
**REMARQUE :** Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

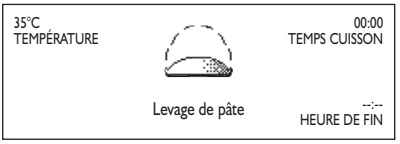
# Fonction spéciale - Levage pâte




1. **Tournez le bouton multifonction** sur la position "Special".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Dough proving" (Levage pâte).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner la température.
7. **Appuyez sur la touche de démarrage**



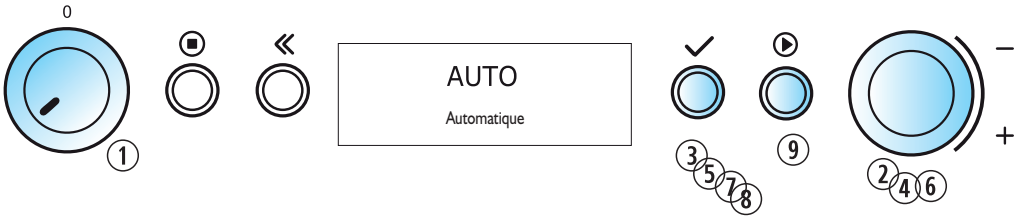



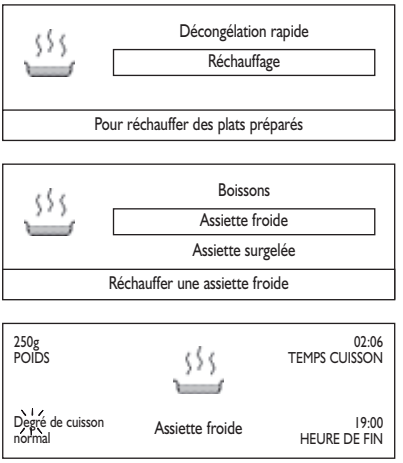

**Utilisez cette fonction** pour faire lever de la pâte. La température du four est maintenue à 35 °C.

**REMARQUE :** Si vous ne réglez pas le temps de cuisson, la fonction restera activée jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou appuyiez sur la touche Stop. Si vous omettez d'interrompre la fonction, celle-ci se désactivera automatiquement au bout de 4 heures.

# Réchauffage automatique




1. **Tournez le bouton multifonction** sur la position "Automatic".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Auto Reheat" (Réchauffage auto).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir la catégorie d'aliments.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le poids.
7. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
8. **Appuyez sur la touche start** (Le four peut vous suggérer l'accessoire à utiliser.)
9. **Appuyez à nouveau sur la touche start.**



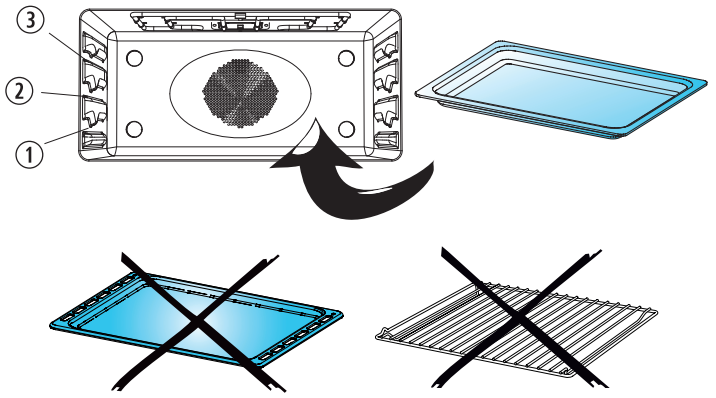

**Utilisez cette fonction** pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante.

**Placez les aliments** sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

**Veillez à ce que** le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.

**Les aliments de certaines catégories d'aliments** doivent être mélangés pendant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

**Placez toujours la lèchefrite en verre** sur le premier gradin lorsque vous utilisez les micro-ondes uniquement.



## Réchauffage automatique

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

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

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

Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours **laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes,** notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

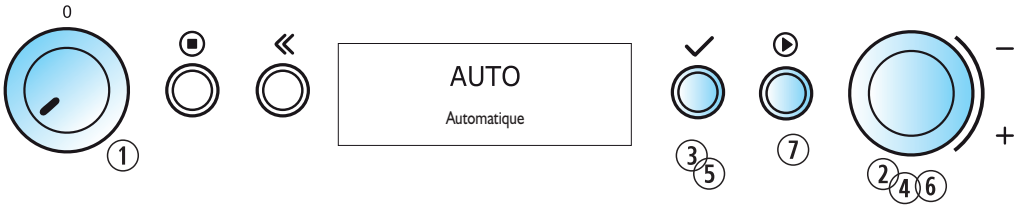
**Utilisez toujours un couvercle** avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes.

**Si les aliments sont emballés** et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

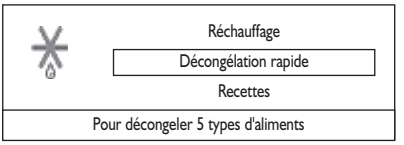
**Veillez à perforer le film plastique** avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

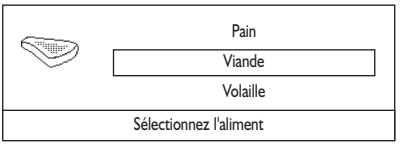
| POIDS CONSEILLÉS | | |
|---|---|---|
| | **Assiette,** froide (250 g - 500 g) | **PRéparez les aliments comme indiqué ci-dessus. Réchauffez avec un couvercle.** |
| | **Assiette,** surgelée (250 g - 500 g) | **Suivez les indications reportées sur l'emballage, soit ventilation, perforation, etc.** |
| | **Potage,** froid (1 - 4 portions) | **Réchauffez sans couvrir dans des bols séparés ou dans un grand récipient.** |
| | **Boisson** (1 - 4 portions) | **Faites chauffer sans couvrir et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.** |
| **Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes". | | |

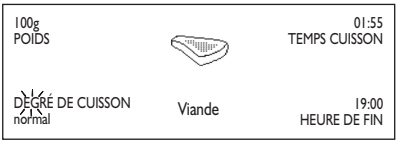
# Décongélation rapide




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à la position "Auto".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Rapid Defrost" (Décongélation rapide).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir le type d'aliment à décongeler
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
6. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le poids des aliments.
7. **Appuyez sur la touche start (démarrage).**



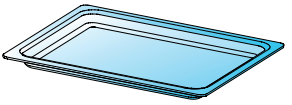

**Utilisez cette fontion** pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction "Auto Defrost" ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3,0 kg.

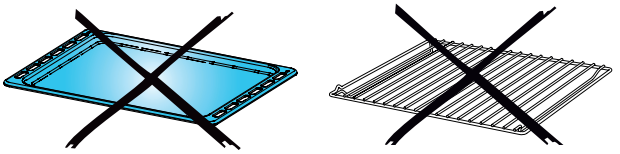
**Placez toujours les aliments** sur la lèchefrite en verre sur le 1er gradin.

**À mi-décongélation,** le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").
- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

**À la fin du processus de décongélation,** le four commute automatiquement sur le mode de décongélation manuelle et attend que vous lui indiquiez un temps de décongélation supplémentaire Si aucune décongélation ultérieure n'est nécessaire à ce stade, appuyez sur la touche Stop, ouvrez la porte et retirez les aliments décongelés.

**Utilisez toujours la lèchefrite en verre** lorsque vous activez cette fonction.





ALIMENTS SURGELÉS :
**Pour les aliments plus chauds** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
**Pour les aliments plus froids** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

POIDS :
**Pour utiliser 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, procédez comme indiqué au paragraphe & « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

| ALIMENTS | | CONSEILS |
|---|---|---|
| *** | **Viande** (100 g - 2,0 Kg) | Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. **Retournez les aliments** lorsque le four vous y invite. |
| *** | **Volaille** (100 g - 3,0 Kg) | Poulets entiers, filets ou morceaux. **Retournez les aliments** lorsque le four vous y invite. |
| *** | **Poisson** (100 g - 2,0 Kg) | Poissons entiers, 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 indiqués dans le tableau ci-dessous** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation. | | |

## Décongélation manuelle

Pour une décongélation manuelle, **procédez** comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes" et sélectionnez une puissance de 160 W.

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

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

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

**Séparez les morceaux** dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

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

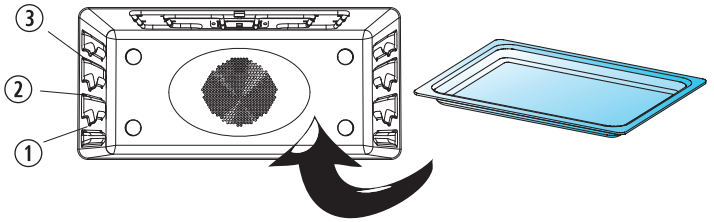
**Retournez les gros morceaux** vers le milieu du processus de décongélation.

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

**Lors d'une décongélation,** il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer pendant le temps de repos.

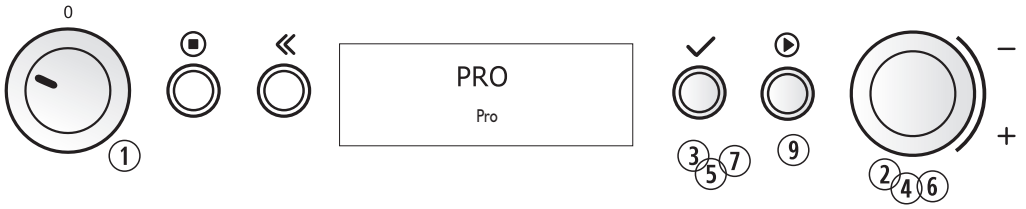
**Quelques minutes de repos après la décongélation** amélioreront toujours le résultat, car la température est ainsi répartie uniformément dans les aliments.

**Placez toujours la lèchefrite en verre** sur le premier gradin lorsque vous utilisez les micro-ondes uniquement.

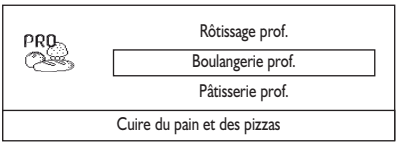


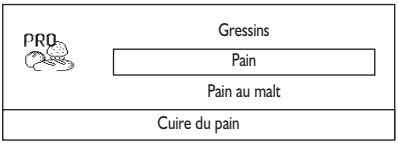
# Boulangerie prof.

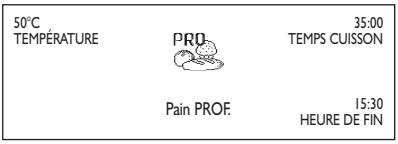
**Utilisez cette fonction** pour cuire du pain et des pizzas.




1. **Tournez le bouton Multifonction** jusqu'à la position "PRO".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Pro Bakery" (Boulangerie prof.).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir la catégorie d'aliments.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Le four commence à préchauffer** la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, le four vous demande d'introduire les aliments avant de poursuivre la cuisson.
7. **Introduisez les aliments** et appuyez sur la touche Start.



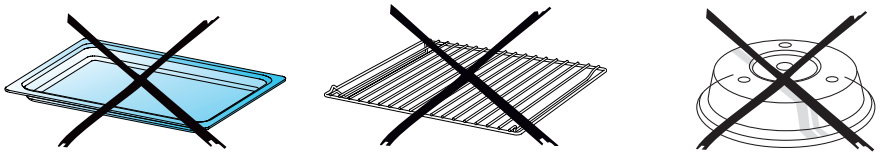




**REMARQUE :**

**Le four** fonctionnera en continu pendant 4 heures si vous ne réglez pas un temps de cuisson.

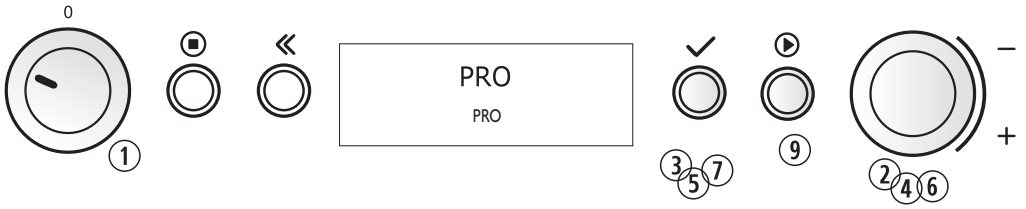
**Appuyez sur la touche ok et tournez ensuite le bouton de réglage** pour définir la durée de cuisson restante. Le minuteur effectue le compte à rebours et la cuisson s'arrête dès que l'heure de fin de cuisson est atteinte.

| CATÉGORIE D'ALIMENTS | | USTENSILES | GRADIN | ° C FOUR | DURÉE | AJOUTER GARNITURE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Pain** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 170° C | 35 MIN | |
| | **Pain au malt** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 190° C | 30 MIN | |
| | **Pizza à pâte épaisse** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 175° C | 15 + 20 MIN | APRÈS 15 MIN |
| | **Pizza à pâte fine** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 230° C | 10 - 15 MIN | |
| | **Fougasse** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 185° C | 35 - 40 MIN | |
| | **Gressins** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 160° C | 20 - 30 MIN | |

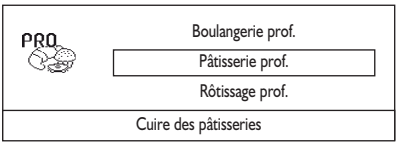


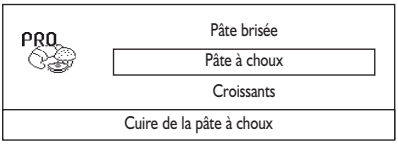
# Pâtisserie prof.

**Utilisez cette fonction** pour cuire de la pâtisserie.




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à la position "PRO".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Pro Pastry" (Pâtisserie prof.).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir la catégorie d'aliments.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Le four commence à préchauffer** la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, le four vous demande d'introduire les aliments avant de poursuivre la cuisson.
7. **Introduisez les aliments** et appuyez sur la touche Start.



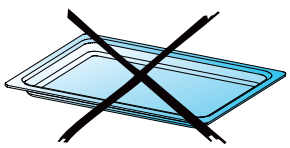



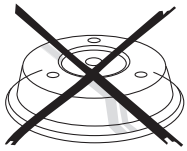
**REMARQUE :**

**Le four** fonctionnera en continu pendant 4 heures si vous ne réglez pas un temps de cuisson.

**Appuyez sur la touche ok et tournez ensuite le bouton de réglage** pour définir la durée de cuisson restante. Le minuteur effectue le compte à rebours et la cuisson s'arrête dès que l'heure de fin de cuisson est atteinte.

| CATÉGORIE D'ALIMENTS | | USTENSILES | GRADIN | ° C FOUR | DURÉE |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Pâte à choux** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 160°C | 30-40 MIN |
| | **Croissants** | Plaque à pâtisserie | Gradin 2 | 140°C | 20-30 MIN |
| | **Gateau de savoie** | Moule & grille | Gradin 1 | 150°C | 30-40 MIN |
| | **Plumcake** | Moule & grille | Gradin 1 | 150°C | 75-85 MIN |
| | **Pâte brisée** | Moule & grille | Gradin 1 | 160°C | 25-35 MIN |

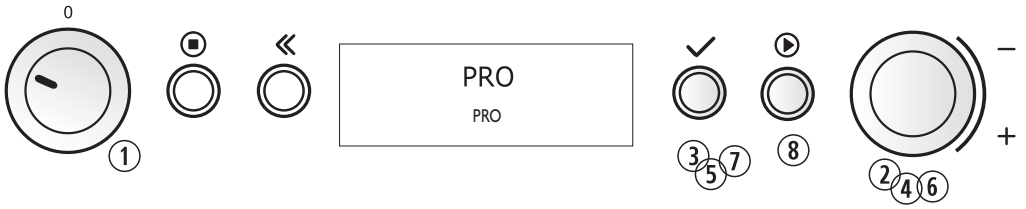


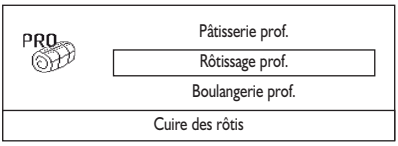


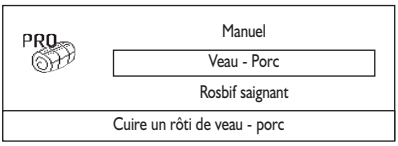
# Rôtissage prof.

**Utilisez cette fonction** pour cuire des rôtis.

**Cette fonction est principalement conçue** pour être utilisée avec la sonde à viande, mais elle peut également être activée pour la cuisson traditionnelle sans la sonde.




1. **Tournez le bouton multifonction** jusqu'à la position "PRO".
2. **Tournez le bouton de réglage** sur la position "Pro Roasting" (Rôtissage prof.).
3. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre sélection.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour choisir la catégorie d'aliments.
5. **Appuyez sur la touche OK** pour confirmer votre réglage.
6. **Le four commence à préchauffer** la cavité du four. Dès que le préchauffage est terminé, le four vous demande si vous souhaitez utiliser la sonde ou non.

**SI VOUS UTILISEZ LA SONDE :**

7. **Ouvrez la porte,** introduisez les aliments (avec la sonde correctement insérée) et branchez la sonde.
8. **Appuyez sur la touche start,** le four démarre automatiquement le brunissage.

**SI VOUS N'UTILISEZ PAS LA SONDE :**

7. **Ouvrez la porte,** introduisez les aliments.
8. **Appuyez sur la touche start,** le four démarre automatiquement le brunissage.

**REMARQUE**

**La température préréglée de la sonde ou la durée de cuisson** peuvent être modifiées à tout moment pendant la cuisson en tournant simplement le bouton de réglage.

**Cette fonction nécessite** l'ajout d'eau pendant la cuisson. Après 12 à 20 minutes de cuisson, le four vous invite à ajouter de l'eau. Vous pouvez ajouter l'eau plus tard, mais dans ce cas, le résultat ne sera pas aussi satisfaisant.

**Dès que la cuisson est terminée,** vous pouvez la poursuivre (si nécessaire) ; il vous suffit de tourner le bouton de réglage pour allonger le temps de cuisson.

| CATÉGORIE D'ALIMENTS | | USTENSILES | GRADIN | ° C FOUR | ° C SONDE | DURÉE | AJOUTER EAU |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Rôti de porc/veau** | Plat à rôtir ou grille | Gradin 1 | 190°C | 68°C | 50-80 MIN | APRÈS 20 MIN |
| | **Rosbif (saignant)** | Grille sur lèchefrite en verre | Gradin 1 | 200°C | 48°C | 35 MIN | APRÈS 12 MIN |
| | **Rosbif (à point)** | Grille sur lèchefrite en verre | Gradin 1 | 200°C | 54°C | 55 MIN | APRÈS 12 MIN |
| | **Poulet rôti** | Plat à rôtir ou grille | Gradin 1 | 200°C | 85°C | 60-80 MIN | APRÈS 20 MIN |
| | **Gigot d'agneau (à point)** | Plat à rôtir ou grille | Gradin 1 | 190°C | 70°C | 70 MIN | APRÈS 20 MIN |
| | **Gigot d'agneau (bien cuit)** | Plat à rôtir ou grille | Gradin 1 | 190°C | 75°C | 90 MIN | APRÈS 20 MIN |
| | **Manuel** | Spécial four | Gradin 1 ou 2 | 50-250°C | 45-90°C | 0 - 4 HEURES | |

## Entretien et nettoyage

**Le nettoyage est la seule tâche de maintenance** normalement requise.

**Si la propreté du four n'est pas assurée,** une détérioration de la surface risque de se produire, ce qui est susceptible d'avoir un impact négatif sur la durée de vie de l'appareil et de provoquer une situation dangereuse.

ⓘ ***N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques, de produits de nettoyage abrasifs*** *de laine d'acier, de chiffons rugueux, etc., susceptibles d'endommager le panneau de commande ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier..*
***Ne vaporisez pas*** *directement sur le four.*

**À intervalles réguliers,** notamment en cas de débordements, essuyez la base du four.

**Utilisez un détergent doux,** de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer les surfaces intérieures du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

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

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

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

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau **avec deux rondelles de citron.**

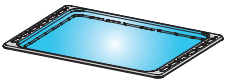
**Pour les salissures tenaces,** faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

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

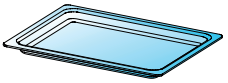
LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE :

**grille métallique**

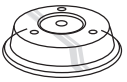
**plaque à pâtisserie**



**lèchefrite en verre**



**couvercle**



NETTOYAGE SOIGNÉ :
**La sonde** doit être nettoyée à l'aide d'une solution d'eau et de détergent doux.

ⓘ **Ne plongez jamais** la sonde dans l'eau lors de son nettoyage. Utilisez à cet effet un linge propre et humide ou de l'essuie-tout.

ⓘ **N'utilisez pas de tampons métalliques/de laine d'acier,** car vous risqueriez de rayer la surface.

## Données pour les essais de performance

**SELON LA NORME CEI 60705.**

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

| Test | Quantité | Durée approx. | Niveau de puissance | Récipient |
|---|---|---|---|---|
| Crème anglaise | 1000 g | 11 min | 750 W | Pyrex 3.227 |
| Gâteau de Savoie | 475 g | 6 min | 750 W | Pyrex 3.827 |
| Pain de viande | 900 g | 16 min | 750 W | Pyrex 3.838 |
| Gratin dauphinois | 1100 g | 25-28 min | Chaleur pulsée 200°C+350 W | Pyrex 3.827 |
| Gâteau | 700 g | 25 min | Convection naturelle 200°C+90 W | Pyrex 3.827 |
| Poulet | 1000 g | 30-32 min | Chaleur pulsée 220°C+350 W | Pyrex 3.827 |
| Décongélation de viande | 500 g | 10 1/2 min | Décongélation rapide | Lèchefrite en verre |

## Spécifications techniques

| | |
|---|---|
| **Tension d'alimentation** | **230 V/50 Hz** |
| **Puissance nominale** | **2800 W** |
| **Fusible** | **16 A** |
| **Puissance MO** | **850 W** |
| **Gril** | **1600 W** |
| **Chaleur pulsée** | **1200 W** |
| **Cuisson par la sole** | **1000 W** |
| **Dimensions d'encombrement (HxLxP)** | **455x595x560** |
| **Dimensions intérieures (HxLxP)** | **210x450x420** |

# Conseils d'utilisation et suggestions

**Comment lire le tableau de cuisson**
Le tableau indique les fonctions les plus appropriées à utiliser selon le type d'aliment. Les temps de cuisson, si mentionnés, démarrent à partir du moment où le plat est placé dans le four sans tenir compte du préchauffage (si requis).
Les températures et les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendront de la quantité d'aliments et du type d'accessoires utilisés. Faites toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué et contrôlez si la cuisson est suffisante.
Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (si fournis) à utiliser.

**Film alimentaire et sachets**
Enlevez les liens torsadés métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans la cavité du four micro-ondes.
Perforez le film alimentaire avec une fourchette pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement car la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

**Liquides**
Les liquides peuvent surchauffer après l'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds peuvent ainsi déborder.
Afin d'empêcher cela :
1. évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Lorsque le liquide est chaud, remuez-le une nouvelle fois avant de retirer avec soin le récipient du four micro-ondes.

**Cuisson des aliments**
Étant donné que les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur limitée, pour cuire plusieurs morceaux à la fois, placez les aliments en cercle afin d'avoir plus de morceaux à l'extérieur.
Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Coupez les aliments en morceaux de même dimension pour permettre une cuisson uniforme.
De l'humidité s'évapore durant la cuisson dans un four micro-ondes.
Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un couvercle spécial.
La plupart des aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après avoir arrêté le microondes.
Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.
Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes.
Lorsque vous remuez, déplacez les morceaux cuits en surface vers le centre du plat et les morceaux moins cuits vers l'extérieur.
Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme les pains de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

**Aliments pour bébé**
Après avoir réchauffé les biberons ou les petits pots de votre bébé, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.
Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.
Vérifiez que la tétine et le couvercle aient été enlevés avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

**Aliments congelés**
Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger,
adapté au four à micro-ondes. Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèleront mieux si vous les remuez durant la décongélation.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

## Diagnostic des pannes

**L'appareil ne fonctionne pas**
- Le support du plateau tournant est en place.
- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez si les fusibles sont en bon état et si l'alimentation électrique correspond à celle du réseau.
- Vérifiez que la ventilation du four est suffisante. Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

**Le programmeur électronique ne fonctionne pas**
Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente le plus proche de votre domicile.
Dans ce cas, indiquez le numéro affiché après la lettre « F ».

## Services Après-Vente

**Avant de faire appel au service après-vente**
1. Essayez d'abord de résoudre par vous-même le problème en suivant les conseils fournis au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

**Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service aprèsvente le plus proche.**

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir :
- ne brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- la numéro de série (numéro indiqué après le mot « Service » sur la plaque signalétique), située sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : Si le four doit être réparé, adressezvous à un **service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

## Mise au rebut des appareils ménagers

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- Pour obtenir de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

**400010769945**

F