

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions.



Nota Bene:

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Ce four à micro-ondes est approprié seulement pour réchauffer et cuire les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements, le réchauffement de coussins pour la thérapie par le chaud/froid, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et autres semblables peuvent causer des lésions et des risques d'incendie. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit être modifié sous aucun prétexte. Ce micro-ondes n'a pas été conçu pour être utilisé dans un meuble ni encastré.
- Avant d'utiliser le four, contrôlez si les ustensiles et les récipients sont spéciaux pour micro-ondes (voir la section « Vaisselle à utiliser »).
- Évitez les détergents abrasifs et les éponges métalliques pour nettoyer la porte du four, ils pourraient abîmer la surface et en provoquer la rupture
- Tous les fours à micro-ondes sont testés et approuvés conformément aux réglementations de sécurité et à la compatibilité électromagnétique en vigueur. Par précaution, les maisons productrices de pacemakers recommandent de respecter une distance minimale de 20 à 30 cm entre un four à micro-ondes allumé et un pacemaker, afin d'éviter d'éventuelles interférences avec celui-ci. Si, pour un motif quelconque, vous pensez qu'il peut y avoir interférence, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes et contactez le producteur du pacemaker.
- En cas de surchauffe du four (utilisation prolongée, à vide, etc.) le four pourrait être arrêté par un thermostat de sécurité. Après avoir refroidi, le four repartira régulièrement.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un

système séparé de télécommande.

- L'appareil doit être positionné et fonctionner le dos contre le mur.
- Lors de la première mise en service de l'appareil, ce dernier peut produire pendant environ 10 minutes une odeur de "neuf" et un peu de fumée. Ce phénomène est simplement dû aux substances de protection appliquées sur les résistances.



Attention!

L'inobservation des consignes pourrait causer des lésions ou endommager l'appareil.

- **Attention!** En cas d'endommagement de la porte ou des joints, évitez d'utiliser le four et appelez un technicien qualifié (personnel du fabricant ou du service clientèle du revendeur) pour la réparation.
- **Attention!** Les opérations d'entretien et de réparation comportant le retrait des protections contre l'exposition aux micro-ondes doivent être effectuées par un personnel qualifié.
- **Attention!** L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants à moins que ces derniers aient plus de 8 ans et qu'ils soient constamment surveillés. Mainte-

nir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne mettez pas le four en marche si un objet quelconque est resté encastré entre la façade du four et la porte. L'intérieur de la porte doit toujours rester propre : utilisez un linge humide et un détergent non abrasif. Ne laissez pas les dépôts de saleté ou de résidus d'aliments s'accumuler entre la façade du four et la porte.
- Évitez de mettre le plateau tournant dans l'eau quand il est très chaud. Le choc thermique risquerait de le casser.
- Si vous utilisez les fonctions « Seulement MICRO-ONDES » et « FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES », évitez de préchauffer le four (sans aliments) et de l'allumer vide, risque d'étincelles.
- Un manque de nettoyage du four peut entraîner la détérioration de sa surface. Cette négligence peut avoir une influence négative sur la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses pour l'utilisateur.
- Pour les cuissons à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques pour aliments et boissons, à l'exception de l'accessoire vapeur ou du plat à pizza fourni avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'accessoire vapeur pour cuire les œufs dans leur coquille



Risque de Brûlures!

Le non-respect de ces consignes pourrait être la cause de brûlures même graves.

- **Attention!** Le fonctionnement de l'appareil en mode combiné comporte le développement de températures élevées. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans la surveillance d'un adulte.
- Si le four dégage de la fumée, arrêtez l'appareil ou débranchez-le, sans ouvrir la porte, pour étouffer les flammes éventuelles.
- Utilisez exclusivement des ustensiles pour fours à micro-ondes. Pour éviter les surchauffes et les risques d'incendie, il est conseillé de contrôler le four si vous cuisez des aliments conditionnés dans du plastique, du carton ou autre matière inflammable ou si vous réchauffez de petites quantités d'aliments.
- **Attention!** Évitez de réchauffer les liquides ou autres aliments présentés dans des conditionnements hermétiques qui pourraient exploser. Évitez de cuire ou

de réchauffer des œufs dans leur coquille au micro-ondes : ils risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée.

- **Attention!** L'appareil chauffe en fonctionnant. Ne posez rien sur le four quand il est en marche. Ne touchez pas aux résistances à l'intérieur du four.

- Pendant le réchauffement de liquides (eau, café, lait, etc.) il peut arriver que, par l'effet de l'ébullition retardée, le liquide se mette soudainement à bouillir et à déborder violemment, provoquant des brûlures. Pour éviter ce phénomène, introduisez une petite cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans le récipient avant de réchauffer le liquide. Manipulez toujours le récipient avec précaution.
- Évitez de réchauffer des liqueurs à degré d'alcool élevé et de grandes quantités d'huile, elles pourraient prendre feu.
- Après avoir réchauffé des aliments pour nourrissons (biberons ou petits pots) agitez ou mélangez le contenu et contrôlez la température avant consommation pour éviter tout risque de brûlure. Il est conseillé d'agiter ou de mélanger les aliments pour garantir une température homogène. Si vous utilisez des stérilisateur pour biberon en vente dans le commerce, vérifiez TOUJOURS, avant d'allumer le four, d'avoir versé dans le récipient la quantité d'eau indiquée par le fabricant.

- **Attention!** Quand l'appareil est en marche, la porte et la surface externe peuvent atteindre des températures élevées.

- De la vapeur à haute température se produit pendant la cuisson. Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four et de l'accessoire vapeur pour éviter tout risque de brûlures à cause de la sortie de la vapeur.



Danger!

L'inobservation des consignes pourrait être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

- Évitez de mettre le four en marche si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils pourraient causer des décharges électriques.
- Afin d'éviter tout risque, le cordon d'alimentation éventuellement endommagé doit être remplacé par le fabricant, par son SAV ou par une personne ayant une qualification similaire

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MW42FSR

dimensions (LxPxH): 550x530x360mm
cavité (LxPxH): 400x385x265mm 40-42L
diamètre du plateau: 36cm
poids : 20.5 Kg

MW30FSR / MW30F

dimensions (LxPxH): 520x520x320mm
cavité (LxPxH): 335x245x350mm 28-30L
diamètre du plateau: 31,5cm
poids : 18.5 Kg

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

Puissance restituée

La puissance restituée exprimée en WATTS de votre four est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil au point MICRO OUTPUT. Lors de la consultation des tableaux, référez-vous toujours à la puissance du four ! Cette précaution vous sera également utile quand vous consulterez les recettes pour micro-ondes disponibles dans le commerce.



Sur certains modèles, la puissance restituée maximale, en Watts, est indiquée aussi sur le symbole ci-contre, figurant sur le tableau de commande.



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la comptabilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire. Le produit est classé comme appartenant au Groupe 2, Classe B des appareils ISM. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (industriels, scientifiques ou médicaux) où les perturbations sont générées intentionnellement et/ou utilisées sous forme d'émissions électromagnétiques pour le traitement de matériaux, et les équipements pour l'électroérosion. Les appareils destinés à l'usage domestique ou utilisés dans des immeubles directement reliés à un réseau électrique à bas voltage pour approvisionner les bâtiments destinés à l'usage domestique appartiennent à la Classe B.

ÉLIMINATION

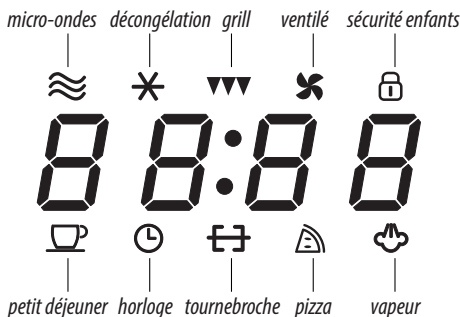


Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas éliminer l'appareil avec les déchets domestiques mais le remettre à un centre autorisé spécialisé dans le tri sélectif.

DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE

- A Résistance grill
- B Support rotatif pour broche/tournebroche (seulement dans certains modèles)
- C Couverture sortie micro-ondes
- D Sortie air chaud
- E Côté interne porte
- F Grille double fonction haute/basse
- G Plateau tournant
- H Support du plateau tournant
- I Entraîneur du plateau tournant
- L Accessoire vapeur (seulement dans certains modèles)
- M Plateau grill/pizza (seulement dans certains modèles)
- N Broche/tournebroche (seulement dans certains modèles)
- O Support pour broche/tournebroche (seulement dans certains modèles)
- P Poignée d'extraction de la broche (seulement dans certains modèles)
- Q Ampoule cavité four

1. Écran temps et fonctions:



2. Touche FUNCTION : sélection des fonctions
 3. Touche TEMP. °C: réglage de la température du four ventilé
 4. Touche : touche de fonction dédiée et programmable
 5. Touche START : départ cuisson et chauffage rapide
 6. Touche POWER LEVEL : sélection du niveau de puissance des micro-ondes
- | (MW42FRS) | (MW30FSR MW30F) |
|--------------|-----------------|
| P20 = 200W | 180W |
| P25 = 250W | 225W |
| P30 = 300W | 270W |
| P50 = 500W | 450W |
| P70 = 700W | 630W |
| P80 = 800W | 720W |
| P100 = 1000W | 900W |
7. Touche / : sélection de la cuisson avec plateau grill/

pizza ou accessoire vapeur

8. Touche STOP : arrêt des cuissons et annulation des réglages
9. Touches TIME ADJUST : programmation de l'heure du jour et de la durée des cuissons.

INSTALLATION ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

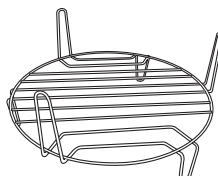
- Retirez le four de son emballage, retirez la protection du plateau tournant (G), son support (H/I) et tous les accessoires. Vérifiez si le support (H/I) est correctement inséré dans le logement au centre du plateau tournant.
- Nettoyez l'intérieur avec un linge doux humidifié.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages dus au transport et vérifiez si la porte s'ouvre et se ferme parfaitement.
- Positionnez l'appareil sur une surface stable à une hauteur minimale de 85 cm, hors de la portée des enfants car la porte peut atteindre des températures élevées durant la cuisson.
- Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, veillez à ce qu'il reste un espace d'environ 5 cm tout autour du four entre celui-ci et le mur et d'au moins 30 cm au-dessus.
- Évitez d'obstruer les orifices d'entrée de l'air. Ne posez rien sur le four et contrôlez que les fentes de sortie de l'air et de la vapeur (au-dessus, en dessous et derrière l'appareil) sont toujours dégagées.
- Positionnez le support (H/I) au centre du logement circulaire et posez le plateau tournant dessus (G). Le support (H/I) doit s'insérer dans le logement au centre du plateau tournant.



Nota Bene: Évitez de positionner le four au-dessus ou à proximité de sources de chaleur (au-dessus du réfrigérateur, par exemple).

- Branchez l'appareil exclusivement sur des prises de courant d'au moins 16 A. Vérifiez également si l'interrupteur général de votre habitation assure une intensité minimale de 16 A pour éviter qu'il ne se déclenche pendant le fonctionnement du four.
- Positionnez l'appareil de façon à ce que la fiche et la prise soient d'accès facile, y compris après l'installation.
- Avant l'utilisation, vérifiez si la tension du secteur correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et si la prise de courant est correctement connectée à la terre : le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation de cette norme.
- La plupart des appareils électroniques modernes (téléviseurs, radios, chaînes stéréo, etc.) sont blindés contre les signaux à perturbations (RF). Certains, cependant, peuvent ne pas l'être contre les signaux à perturbations provenant du four à micro-ondes. Il est conseillé de respecter une distance minimale de 1-2 mètres entre ces appareils et le four en marche.

ACCESSOIRES FOURNIS



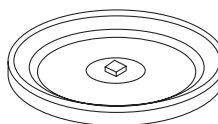
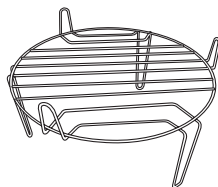
Grille double fonction haute/basse (F)

Grille en position basse :

À utiliser dans la fonction four ventilé, pour tous les types de cuissons traditionnelles, notamment pour la cuisson des gâteaux.

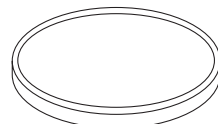
Grille en position haute :

À utiliser dans la fonction grill pour la cuisson rapide des viandes.



Plateau tournant (G)

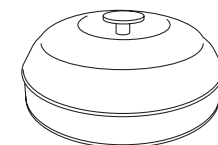
Le plateau tournant doit être utilisé pour toutes les fonctions.



Plateau grill/pizza (M)

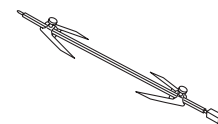
(seulement dans certains modèles)

Le plateau doit être utilisé pour la fonction Pizza.



Accessoire vapeur (L)

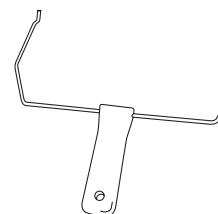
(seulement dans certains modèles) Il doit être utilisé pour la fonction Vapeur.



Broche/tournebroche (N)

(seulement dans certains modèles)

Permet la rotation automatique de la broche pendant la cuisson



Poignée d'extraction de la broche (P)

(seulement dans certains modèles)

Permet d'extraire facilement et en toute sécurité la broche à la fin de la cuisson

VAISSELLE À UTILISER

Les fonctions seulement micro-ondes et combinée micro-ondes permettent d'utiliser tous les récipients en verre (de préférence en pyrex), céramique, porcelaine, terre cuite, à condition qu'ils ne soient pas décorés et qu'ils ne comportent aucune partie en métal (filets dorés, poignées ou pieds). Il est également possible d'utiliser des récipients en plastique qui résistent à la chaleur, mais uniquement pour les cuissons "seulement micro-ondes". En cas de doute sur l'utilisation possible d'un récipient donné, faites l'essai suivant : placez le récipient vide au four pendant 60 secondes à la puissance maximale (fonction «seulement micro-ondes»). Si le récipient reste froid ou s'il chauffe juste légèrement, cela signifie qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes. Si, en revanche, il devient très chaud (ou si des étincelles se produisent), cela signifie qu'il ne convient pas. Pour des réchauffements

rapides, vous pouvez utiliser comme support des serviettes en papier, des plateaux en carton et des assiettes en plastique jetables. Les formes et dimensions des récipients ne doivent pas entraver la rotation du plateau.

Les récipients en métal, en bois, en osier et en cristal ne conviennent pas à la cuisson aux micro-ondes. N'oubliez pas que les micro-ondes chauffent les aliments et non le récipient et que vous pouvez cuire les aliments directement sur le plat de service (ce qui évite d'utiliser et de laver des casseroles). N'oubliez pas non plus que les aliments très chauds peuvent transmettre leur chaleur au plat et vous obliger à utiliser des maniques.

Si le four est programmé sur « Gril », « ventilé » ou « Tournebroche » vous pouvez utiliser tous les plats à four.

Dans tous les cas, respectez le tableau suivant :

Fonction	Verre	Pyrex	Vitrocéramique	Terre cuite	Papier aluminium	Plastique	Papier ou carton	Récipients métalliques
 Micro-ondes  Décongélation  Vapeur (seulement dans certains modèles)	OUI	OUI	OUI	OUI	NO	OUI	OUI	NO
 Micro-ondes + grill  Micro-ondes + ventilé  Pizza  Petit déjeuner	NO	OUI	OUI	OUI	NO	NO	NO	NO
 Grill  Ventilé  Tournebroche (seulement dans certains modèles)	NO	OUI	OUI	OUI	OUI	NO	NO	OUI

RÈGLES ET CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU FOUR

Les micro-ondes sont des radiations électromagnétiques présentes également dans la nature sous forme d'ondes lumineuses (ex.: la lumière solaire) qui, à l'intérieur du four, pénètrent de toutes directions dans les aliments et chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre. La chaleur se produit très rapidement dans les aliments, tandis que le récipient est chauffé indirectement par la chaleur que transfèrent les aliments chauds. Cette particularité empêche les aliments de coller au récipient et permet de n'utiliser que très peu de graisse durant la cuisson (et même dans certains cas de ne pas en utiliser du tout). Étant pauvre en graisses, la cuisson aux micro-ondes est considérée comme une cuisine très saine et diététique. En outre, par rap-

port aux systèmes classiques, la cuisson s'effectue à une température moins élevée : les aliments se dessèchent moins et ils conservent leurs principes nutritifs et toute leur saveur.

Règles fondamentales pour une bonne cuisson aux micro-ondes

- La cuisson est étroitement liée aux dimensions et à l'homogénéité des aliments à cuire : un ragout cuit plus vite qu'un rôti parce qu'il est constitué de morceaux de viande plus petits et homogènes. Pour programmer correctement les temps de cuisson en suivant les données des tableaux aux pages suivantes, tenez compte du fait que le temps de cuisson doit augmenter ou diminuer proportionnellement à la quantité d'aliments. Il est important de respecter les

temps de « repos », c'est-à-dire le temps durant lequel les aliments doivent reposer après la cuisson pour que la température se répartisse uniformément à l'intérieur. La température des viandes, par exemple, augmente d'environ 5 – 8 °C pendant le temps de repos. Les temps de repos peuvent également s'effectuer hors du four.

- L'une des principales opérations consiste à remuer les aliments à plusieurs reprises pendant la cuisson: ce qui permet de rendre les températures plus uniformes et de réduire les temps de cuisson.
- Il est également conseillé de retourner les aliments durant la cuisson : en particulier pour les gros morceaux de viande (rôti, poulets entiers...) mais également pour les morceaux plus petits (blancs de poulet, ragoûts, etc.)
- Les aliments avec coquille ou peau (ex.: (pommes, pommes de terre, tomates, saucisses de Strasbourg, poisson) doivent être piqués en plusieurs endroits avec une fourchette pour laisser la vapeur s'échapper et éviter que la peau ou la coquille n'écaille.
- Si vous cuisez de nombreuses portions du même aliment, par exemple de pommes de terre bouillies, placez-les en cercle dans un plat afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- Plus l'aliment à cuire est froid, et plus le temps de cuisson sera long. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.
- Pour la cuisson, posez toujours le récipient au centre du plateau tournant.
- La formation de condensation à l'intérieur du four et à proximité de la porte et de la sortie d'air est parfaitement normale. Pour la réduire, couvrez les aliments avec un film transparent, du papier huilé, un couvercle en verre ou simplement avec une assiette renversée. En outre, les aliments contenant beaucoup d'eau (par exemple les légumes) cuisent mieux s'ils sont couverts. Le fait de couvrir les aliments permet de conserver l'intérieur du four propre. Utiliser un film transparent spécial pour fours à micro-ondes.
- Évitez de cuire ou de réchauffer au micro-ondes des œufs dans leur coquille : la pression qui se forme à l'intérieur ferait exploser l'œuf, même une fois la cuisson terminée. Évitez de réchauffer des œufs déjà cuits, sauf les œufs brouillés.
- Avant de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients scellés, n'oubliez pas d'ouvrir ceux-ci. La pression à l'intérieur du récipient monterait et le ferait exploser, même une fois la cuisson terminée.

COMMENT RÉGLER DE L'HORLOGE

Lors du premier branchement de l'appareil sur le secteur ou après une panne de courant, l'écran affiche le message de bienvenue « delo » pendant 2-3 secondes, puis quatre tirets (---). Pour régler l'heure du jour, procédez comme suit :

- Appuyez sur la touche **FUNCTION (2)** (fig. 1) jusqu'à ce que l'icône  s'éclaire.
Les heures clignotent sur l'écran (fig. 2).
- Tourner la poignée **TIME ADJUST (9)** (fig. 3) pour régler l'heure souhaitée (exemple 13) (fig. 4).
- Appuyez sur la touche **START (5)** (fig. 5).
Les minutes clignotent les minutes (fig. 6).
- Réglez les minutes désirées (fig. 7) en tournant la poignée **TIME ADJUST (9)** (fig. 3).
- Appuyez sur la touche **START (5)** (fig. 5). L'écran affiche l'heure réglée (fig. 8).
Pour modifier l'heure après l'avoir programmée, procédez au nouveau réglage de l'heure comme expliqué plus haut.

PROGRAMMATION DES CUISON

- Appuyer sur la touche **FUNCTION (2)** (fig. 1) et choisir la fonction souhaitée qui sera visualisée par l'éclairage des icônes respectives sur l'écran.
Les fonctions disponibles sont :

 Micro-ondes

 Décongélation

 Grill

 Ventilé

  Micro-ondes + grill

  Micro-ondes + ventilé

 Tournebroche (seulement dans certains modèles)

- Configurer la durée de la cuisson en tournant la poignée **TIME ADJUST (9)** (fig. 3).
Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux de cuisson.

 **Nota Bene:** il est possible de modifier le temps programmé pendant la cuisson interrompant momentanément cette dernière en appuyant simplement sur la touche **STOP (8)** (fig. 9) une fois ou en ouvrant la porte.

- Dans les fonctions seulement Micro-ondes, combinée Micro-ondes + Grill, combinée Micro-ondes + Ventilé, sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes en appuyant plusieurs fois **POWER LEVEL (6)** (fig. 10) jusqu'à ce que la puissance (exprimée en pourcentage au centre de l'écran) clignote (fig. 11).

Pour le choix de la puissance, consultez toujours les tableaux de cuisson.

 **Nota Bene:** la fonction de décongélation automatique n'exige la sélection d'aucun niveau de puissance.

i Nota Bene: vous pouvez modifier la puissance programmée pendant la cuisson, en appuyant simplement sur la touche POWER LEVEL (6) (fig. 10). Une seule pression de la touche affichera le niveau actuel sélectionné, les autres pressions permettront de modifier la puissance.

- Les fonctions seulement Ventilé et combinée Micro-ondes + Ventilé, appuyer plusieurs fois sur la touche TEMP. °C (3) (fig. 12) pour sélectionner la température souhaitée (fig. 13). Pour le choix de la température, consultez toujours les tableaux de cuisson.

i Nota Bene: une fois la durée de cuisson sélectionnée, il est possible de modifier la température de cuisson en appuyant simplement sur la touche TEMP. °C (3) (fig. 12). Une seule pression de la touche affichera la température programmée, les autres pressions permettront de la modifier.

- Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche START (5) (fig. 5). L'écran affichera le décompte du temps de cuisson restant.

i Nota Bene: si le processus de cuisson n'est pas démarré, toutes les programmations sont automatiquement annulées au bout de 2 minutes.

i Nota Bene: seulement pour les fonction Ventilé et combinée Micro-ondes + Ventilé: pendant la phase de préchauffage du four, l'écran affiche la température désirée : Une fois atteinte, l'écran affichera le décompte du temps de cuisson restant.

- Lorsque la cuisson se termine, un signal sonore est émis (3 bips) et l'écran affiche l'inscription « End » (fig. 14). Ouvrez la porte et retirez les aliments. L'écran affichera l'heure du jour si vous appuyez sur la touche STOP (8) (fig. 9) ou au bout de 3 minutes après la fin de la cuisson.

i Nota Bene: il est possible de contrôler le déroulement de la cuisson programmée à tout moment, en ouvrant la porte et en vérifiant les aliments. L'émission de micro-ondes et le fonctionnement du four sont ainsi interrompus et reprendront en refermant la porte et en appuyant sur la touche START (fig. 5) (5).

i Nota Bene: s'il est nécessaire de suspendre la cuisson sans ouvrir la porte, il suffit d'appuyer sur la touche STOP (8) (fig. 9).

i Nota Bene: pour terminer la cuisson, procédez en revanche comme suit :

si la porte du four est ouverte, appuyez une fois sur la touche STOP (8) (fig. 9).
si la porte est fermée et que la cuisson est en cours, ap-

puyez 2 fois sur la touche STOP (8) (fig. 9). L'écran affichera à nouveau l'heure.

i Nota Bene: pendant les cuissons seulement ventilé et micro-ondes + ventilé, il est possible de contrôler la température réglée auparavant en appuyant sur la touche TEMP. °C (3) (fig. 12) (l'écran affichera à nouveau le temps de cuisson restant au bout de 2 secondes).

Blocage du plateau tournant

Pour permettre l'utilisation de plats ou lèchefrites rectangulaires (qui ne peuvent pas tourner à l'intérieur du four) il est possible de bloquer la rotation du plateau tournant (G) dans la fonction Ventilé.

Procéder comme suit :

- Sélectionner la fonction Ventilé avec la touche FUNCTION (2) (fig. 1).
- Maintenir la touche STOP (8) (fig. 9) appuyée pendant 2 à 3 secondes, le symbole de blocage du plateau tournant s'affichera sur l'écran (fig. 15) et un "bip" sera émis.
- Terminer la programmation de la cuisson et lancer le processus avec la touche START (5) (fig. 5): le plateau ne tournera pas. À la fin de la cuisson, le plateau tournant se déblocuera automatiquement.

i Nota Bene: l'ampoule cavité four (Q) restera éteinte pendant la cuisson. Ouvrir la porte du four pour contrôler l'état de la cuisson.

RÉCHAUFFEMENT RAPIDE

Cette fonction est très utile pour réchauffer de petites quantités d'aliments et de boissons

Appuyez deux fois sur la touche START (5) (fig. 5).

Le four se mettra en marche pendant 2 minutes à la puissance maximale.

Le réchauffement rapide est également utile pour compléter les cuissons.

SÉCURITÉ ENFANTS

Le four est doté d'un dispositif de sécurité qui empêche le démarrage involontaire/accidentel du four par les enfants.

Pour activer la sécurité :

- Maintenez la pression sur la touche STOP (8) (fig. 9) pendant 3 secondes.
- L'appareil émet un bref bip et l'icône  s'éclaire sur l'écran: indiquant que le four ne peut pas démarrer.
- Pour ôter la sécurité, maintenez la pression sur la touche STOP (8) (fig. 9) pendant 3 secondes.

FONCTION ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le développement technologique demande chaque année une augmentation de la production d'énergie électrique. Cela se traduit par un impact de plus en plus important sur l'environnement à cause de l'augmentation des polluants (CO₂, soufre, etc.) et de l'exploitation des ressources naturelles non renouvelables (charbon, gaz, pétrole). En réduisant le gaspillage d'énergie électrique (par exemple en diminuant la consommation des appareils en veille) l'économie d'énergie devient une source considérable d'énergie renouvelable « virtuelle », immédiate et accessible à tous.

Pour réduire la consommation d'énergie électrique du four pendant les périodes de non-fonctionnement:

- Maintenir la touche POWER LEVEL (6) (fig. 10) appuyée pendant 2-3 secondes. Le four émettra un bip.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'écran s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes (les programmations de l'horloge seront conservées). L'écran affiche le tiret « - » qui défile.
- Si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, l'ampoule cavité four (Q) s'éteint automatiquement.
- Pour rallumer l'écran, appuyez sur une touche.
- Pour désactiver la fonction d'économie d'énergie et faire afficher l'heure en permanence, maintenez la pression sur la touche POWER LEVEL (6) (fig. 10) pendant 2 à 3 secondes ; le four émettra un bip.

DÉCONGÉLATION

- Les aliments surgelés en sachets, sous film plastique ou dans leur emballage, peuvent être placés directement dans le four, à condition de retirer préalablement toutes les parties métalliques (liens ou agrafes).
- Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson.
- Les aliments en sauce, ragoûts et daubes se décongèlent mieux et plus rapidement s'ils sont mélangés de temps en temps, retournés et/ou divisés.
- La décongélation entraîne une perte de liquide pour la viande, le poisson et les fruits : décongelez-les dans un récipient.
- Il est également conseillé de séparer les morceaux de viande à l'intérieur de leur sachet avant de les congeler. Cette précaution vous fera gagner du temps au moment de la préparation.
- Juste après la décongélation, avant de passer à la cuisson, il est important de respecter les temps de repos: c'est-à-dire le temps (en minutes) qu'il faut laisser reposer les aliments pour que la température se répartisse mieux à l'intérieur.

RÉCHAUFFEMENT

Le réchauffement des aliments est une fonction très utile et très efficace de votre four. Par rapport aux procédés classiques, la méthode micro-ondes représente un gain considérable de temps et d'énergie électrique.

- Il est conseillé de réchauffer les aliments (surtout s'ils sont surgelés) à une température minimale de 70 °C. Les aliments seront trop chauds pour être mangés immédiatement, mais leur stérilisation sera assurée.
- Pour réchauffer les aliments précuits ou surgelés, respectez les règles suivantes :
 - retirez les aliments de leurs récipients métalliques;
 - couvrez avec un film transparent (pour fours à micro-ondes) du papier sulfurisé ou une assiette retournée ; cette précaution permet de conserver toute la saveur naturelle des aliments et de ne pas salir le four.
 - si possible, remuez ou retournez fréquemment les aliments pour accélérer et uniformiser le processus de réchauffement ;
 - respectez scrupuleusement les temps indiqués sur l'emballage sans oublier que, dans certains cas, ces temps devront être augmentés.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés avant de commencer le réchauffement. Plus la température initiale des aliments est basse, plus le temps de réchauffement sera long.

CUISSON DE HORS-D'ŒUVRE, PÂTES ET RIZ

La cuisson des potages et des soupes exige une quantité réduite de liquide, le four à micro-ondes comportant une évaporation relativement faible. Le sel ne doit être ajouté qu'en fin de cuisson ou durant le temps de repos car il déshydrate les aliments. Le temps de cuisson du riz (ou des pâtes) dans le four à micro-ondes est à peu près le même que sur une gazinière ou un fourneau électrique traditionnel. La préparation d'un risotto au four à micro-ondes présente l'avantage de ne pas devoir remuer continuellement (il suffit de le faire 2 ou 3 fois).

CUISSON DE LA VIANDE

La cuisson est étroitement liée aux dimensions et à l'homogénéité des aliments à cuire : les brochettes cuisent plus vite qu'un rôti parce que les morceaux de viande sont homogènes et plus petits. Pour que les rôtis, les poulets et les brochettes restent tendres, nous conseillons d'ajouter 1/2 verre d'eau au début de la cuisson.

CUISSON DE LÉGUMES

Les légumes cuits aux micro-ondes conservent mieux leur couleur et leur pouvoir nutritif qu'avec une cuisson traditionnelle. Lavez et nettoyez les légumes avant la cuisson. Coupez les légumes plus grands en morceaux égaux Ajoutez environ 5 cuil-

lérées d'eau pour 500 g de légumes (les légumes fibreux exigent davantage d'eau). Les légumes cuits en fonction seulement micro-ondes doivent toujours être couverts d'un film transparent pour fours à micro-ondes. Mélangez une fois à mi-cuisson et ajoutez un peu de sel à la fin de la cuisson.

i Nota Bene: les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont purement indicatifs ; ils peuvent varier en fonction du poids et de la température initiale des aliments, de leur consistance et de leur structure.

CUISSON DE POISSON

Le poisson cuit très rapidement avec d'excellents résultats. Il peut être assaisonné avec un peu de beurre ou d'huile (ou laissé tel quel). Couvrez avec un film transparent. Incisez la peau du poisson le cas échéant ; disposez uniformément les filets. Il est déconseillé de cuire du poisson pané avec de l'œuf.

CUISSON DE GÂTEAUX ET DE FRUITS

Cuire les gâteaux avec la fonction ventilé et les poser sur la grille en position basse.

Si vous cuisez les fruits avec leur peau, il faut les piquer et les couvrir : il est important de respecter le temps de repos (3-5 minutes)

CUISSON AVEC LA FONCTION VAPEUR (SUR CERTAINS MODÈLES)

Cette fonction est adaptée pour cuire rapidement tous les aliments à la vapeur (par exemple, légumes, poissons, etc.)

! Attention! mettre toujours l'accessoire vapeur (L) sur le plateau tournant en verre (G). S'assurer que l'accessoire soit positionné exactement au centre du plateau pour éviter qu'il ne touche les parois de la cavité pendant la cuisson. L'inobservation de ces simples normes peut endommager l'accessoire ou produire des étincelles.

- Versez 500 cc d'eau dans le récipient en plastique, puis posez dessus la base métallique de l'accessoire vapeur (fig. 16).
- Mettre les aliments à l'intérieur de l'accessoire vapeur en l'appuyant sur la base métallique (fig. 17). Fermer l'accessoire avec le couvercle métallique en s'assurant qu'il soit bien positionné.
- Appuyer sur la touche  (7) (fig. 18). L'icône  s'éclaire sur l'écran.
- Configurer la durée de la cuisson en tournant la poignée TIME ADJUST (9) (fig. 3). Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux de cuisson.

i Nota Bene: il est possible de modifier le temps programmé pendant la cuisson en interrompant momentanément

cette dernière par une simple pression de la touche STOP (8) (fig. 9) ou en ouvrant la porte.

- Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche START (5) (fig. 5).
- Lorsque la cuisson se termine, un signal sonore est émis (3 bips) et l'écran affiche l'inscription « End » (fig. 14). Ouvrez la porte et retirez les aliments.

L'écran affichera l'heure du jour si vous appuyez sur la touche STOP (8) (fig. 9) ou au bout de 3 minutes après la fin de la cuisson.



Danger de brûlures! pendant la cuisson, de la vapeur à haute température se produit à l'intérieur de l'accessoire. Faites attention lors de l'ouverture du couvercle pour éviter les risques de brûlures à cause de la sortie de la vapeur. Saisissez l'accessoire uniquement par la base en plastique et soulevez le couvercle à l'aide de la poignée supérieure en évitant le contact avec les parties métalliques de l'accessoire (fig. 19).

Pour cuisiner, utiliser la fonction Vapeur

Avec cet accessoire vapeur, les aliments cuisent grâce à la chaleur humide de l'eau en ébullition, mais sans contact direct avec l'eau pour réduire ainsi la perte des sels nutritifs. En effet, l'accessoire vapeur est doté d'un couvercle métallique qui ne peut pas être traversé par les micro-ondes ; ces dernières chauffent uniquement l'eau contenue dans la partie en plastique et l'eau génère la vapeur qui cuit ainsi les aliments.



! Attention! N'utilisez pas l'accessoire s'il n'y a pas au moins 500 cc d'eau dans le récipient (à vide) pour éviter les dégâts ou les décharges électriques dans l'accessoire vapeur. Si l'eau s'évapore complètement avant la fin de la cuisson, ajoutez à nouveau 500 cc d'eau dans le récipient.



! Attention! N'utilisez pas l'accessoire s'il est visiblement endommagé, cassé ou tordu.

Ne cuisinez jamais sans utiliser le couvercle et la base en métal.

Les temps indiqués dans le tableau représentent une moyenne et doivent être adaptés en tenant compte de ces règles fondamentales :

- les temps de cuisson dépendent des dimensions des aliments. Les légumes coupés en petits morceaux cuisent donc plus rapidement que les légumes entiers.
- un aliment porté à température ambiante cuit plus rapidement que ceux qui sortent tout juste du réfrigérateur
- le résultat de la cuisson d'un aliment dépend toujours de la qualité et de la fraîcheur du produit de base.

Tableau des temps de cuisson

Aliments	Quantité	Temps de cuisson
Carottes	400 g	15 minutes
Courgettes	400 g	12 minutes
Choux-fleurs	450 g	23 minutes
Pommes de terre	500 g	20 minutes
Darne de saumon	350 g	13 minutes
Blancs de poulet	400 g	13 minutes

La base en métal est dotée d'un joint en caoutchouc inséré sur le bord (fig. 20). Le joint peut être aisément retiré pour le nettoyage de l'accessoire; après le nettoyage, il doit être absolument remonté dans sa position d'origine.

⚠ Attention! Ne pas utiliser l'accessoire si le joint en caoutchouc n'est pas correctement inséré sur le bord de la base en métal (son absence peut endommager l'accessoire ou produire des étincelles pendant l'utilisation).

CUISSON AVEC LA FONCTION PIZZA (SUR CERTAINS MODÈLES)

Cette fonction permet de cuisiner/réchauffer tous les produits surgelés qui se trouvent en commerce appartenant à la catégorie des repas légers comme par exemple: pain, biscuits salés, tourtes salées, hamburgers assaisonnés, pommes de terre duchesse, pâte feuilletée en tout genre, brioches, etc.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut savoir ces simples règles/conseils généraux :

- Le plateau grill/pizza (M) spécial doit être pré-chauffé avant chaque cuisson, opération que le four effectue automatiquement après avoir configuré le programme et après avoir appuyé sur la touche START (5) (fig. 5).
- Consulter toujours le tableau de cuisson pour contrôler la catégorie à laquelle appartient l'aliment à cuisiner.

Procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche  (7) (fig. 18). L'icône  s'éclaire sur l'écran.
- Configurer la durée de la cuisson en tournant la poignée TIME ADJUST (9) (fig. 3). Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux de cuisson.
- Insérer le plateau grill/pizza (M) (après l'avoir huilé) dans le four, directement sur le plateau tournant (G), fermer la porte et appuyer sur la touche START (5) (fig. 5). Le four réchauffera automatiquement le plateau pendant 3 minutes. L'écran visualisera le temps de pré-chauffe restant.

i Nota Bene: le temps de pré-chauffe du plateau n'est pas modifiable.

- À la fin de la pré-chauffe (le four émet 2 bips), enlever le plateau grill/pizza (M) du four en s'aidant avec des maniques (attention il est brûlant!) (fig. 21) et disposer dessus les aliments à cuisiner/réchauffer.
- Réinsérer à nouveau le plateau grill/pizza (M) dans le four et appuyer à nouveau sur la touche START (5) (fig. 5) (le four continue automatiquement la cuisson si aucune touche n'est pressée dans la minute qui suit). L'écran affichera le temps programmé précédemment.

i Nota Bene: il est possible de modifier le temps programmé pendant la cuisson en interrompant momentanément cette dernière par une simple pression de la touche STOP (8) (fig. 9) ou en ouvrant la porte.

- Lorsque la cuisson se termine, un signal sonore est émis (3 bips) et l'écran affiche l'inscription « End » (fig. 14). Ouvrez la porte et retirez les aliments.

L'écran affichera l'heure du jour si vous appuyez sur la touche STOP (8) (fig. 9) ou au bout de 3 minutes après la fin de la cuisson.

⚠ Danger de brûlures! Pendant la cuisson/réchauffage des aliments, le four fonctionne en modalité combinée avec Grill et/ou Ventilé; à tel propos, faire très attention en sortant les aliments du four car, outre au plateau grill/pizza (M), même la résistance (A) au-dessus de la cavité est très chaude.

Ci-après, certains conseils utiles pour utiliser au mieux cette fonction et obtenir ainsi des résultats optimaux :

Aliments	Remarques
Pizza congelée	• Mettre la pizza sur le plateau et cuisiner le tout pendant 16-18 minutes.
Cordons bleus surgelés	• Mettre les cordons bleus sur le plateau et cuisiner le tout pendant 7-9 minutes. Il n'est pas nécessaire de les retourner pendant la cuisson.
Bâtonnets de cabillau surgelés	• Mettre les bâtonnets de poisson sur le plateau et cuisiner le tout pendant 6-8 minutes. Il n'est pas nécessaire de les retourner pendant la cuisson.

CUISSON AVEC LA FONCTION TOURNEBROCHE (SUR CERTAINS MODÈLES)

Cette fonction est idéale pour cuire à la broche les poulets, les rôtis de porc et de veau.

Procéder comme suit :

- Insérer la broche (N) dans le poulet et le bloquer avec les deux

fourchettes (fig. 22) (pour de meilleurs résultats, utiliser de la ficelle alimentaire pour compacter les extrémités du poulet et éviter qu'elles ne touchent la cavité pendant la rotation).

- Introduire la broche avec le poulet dans le four (fig. 23).
- Insérer l'extrémité carrée de la broche dans le support rotatif (B) à droite de la cavité (fig. 24).
- Insérer l'extrémité pointue de la broche dans le support (O) de gauche (fig. 25).
- Appuyez sur la touche FUNCTION (2) (fig. 1) jusqu'à ce que l'icône  s'éclaire.
- Configurer la durée de la cuisson en tournant la poignée TIME ADJUST (9) (fig. 3).
Pour le choix de la durée, consultez toujours les tableaux de cuisson.
- Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche START (5) (fig. 5). L'écran affichera le décompte du temps de cuisson restant.



Nota Bene: si le processus de cuisson n'est pas démarré, toutes les programmations sont automatiquement annulées au bout de 2 minutes.

- Lorsque la cuisson se termine, un signal sonore est émis (3 bips) et l'écran affiche l'inscription « End » (fig. 14).
- Ouvrir la porte et extraire la broche grâce à la poignée (P) spécifique fournie (fig. 26).

FOCTION "PETIT DÉJEUNER"

La fonction Petit déjeuner permet de réchauffer facilement et rapidement des éléments du petit déjeuner : une tasse de café/lait/thé et le/les croissant/brioche (frais, non surgelé) ou bien les tranches de pain à griller. Dans la première phase, le contenu de la tasse est réchauffé rapidement. Grâce à la haute température atteinte, votre boisson restera chaude longtemps. Dans la deuxième phase, les aliments sont réchauffés grâce aux résistances électriques traditionnelles : ceci permet de rendre la surface de la brioche croustillante ou de griller les tranches de pain.

Procéder comme suit :

- Appuyer sur la touche  (4) (fig. 27).
L'écran visualise "1" et l'icône  s'éclaire (fig. 28).
Vous pouvez réchauffer tout le nécessaire pour un seul petit déjeuner (une tasse de lait et une brioche par exemple). Si la quantité est supérieure à celle susmentionnée, appuyer à nouveau sur la touche  (4) (fig. 27) pour sélectionner le deuxième programme (l'écran affiche "2") (fig. 29).
- Introduire la tasse contenant la boisson et la poser directement sur le plateau tournant (G) (fig. 30).
Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche START (5) (fig. 5). L'écran affichera le décompte du temps de cuisson restant.
- À la fin de la première phase le four s'arrêtera automatiquement, en émettant deux bips rapides et en visualisant

le temps de cuisson de la deuxième phase clignotant.

Ouvrir la porte et enlever la tasse. Vous pouvez maintenant disposer la brioche en la posant directement sur le plateau tournant (G) ou les tranches de pain (nous recommandons l'utilisation de la grille (F) en position haute) (fig. 31).

- Relancer la fonction Petit déjeuner en appuyant à nouveau sur la touche START (5) (fig. 5). Si le four ne se remet pas en marche dans la minute qui suit, appuyer à nouveau sur la touche START, le four continuera automatiquement la cuisson.
- À la fin de la deuxième phase le four s'arrêtera définitivement et le message "End" s'affichera sur l'écran (fig. 14).
- Ouvrez la porte et retirez les aliments. L'écran affichera l'heure du jour si vous appuyez sur la touche STOP (8) (fig. 9) ou au bout de 3 minutes après la fin de la cuisson.



Danger brûlures! pendant la cuisson/réchauffement dans la deuxième phase, le four fonctionne en modalité Grill et/ou Ventilé : à ce propos, faire très attention en extrayant les aliments du four car même la résistance (autre que la grille) qui se trouve en haut ainsi que la cavité elle-même sera très chaude.

Programmer avec la touche "Petit déjeuner"

Il est en outre possible, selon les exigences, programmer une quelconque autre cuisson en deux phases en utilisant la touche  (4). Les deux cuissons seront effectuées l'une après l'autre et le four s'arrêtera pendant 1 minute entre les deux phases pour vous donner le temps de contrôler la cuisson. Le nouveau programme prendra la place de la fonction Petit déjeuner configurée par l'usine.

Procéder comme suit :

- Maintenez la pression sur la touche  (4) (fig. 27) pendant 3 secondes : l'écran émettra un bref bip et l'écran affichera le message "Fct1" clignotant (fig. 32).
- Configurer la première fonction souhaitée en utilisant la touche FUNCTION (2) (fig. 1) et confirmer le choix avec la touche START (5) (fig. 5).
- Dès que la première fonction est confirmée, l'écran affichera le message "Fct2" clignotant.



Nota Bene: si l'on souhaite pas programmer une deuxième phase, appuyer directement sur la touche START (5) (fig. 5).

- Configurer la deuxième fonction en utilisant la touche FUNCTION (2) (fig. 1) et confirmer le choix avec la touche START (5) (fig. 5). Le four émettra un bref bip et affichera l'heure locale. Maintenant la touche Petit déjeuner est associée à la nouvelle cuisson que vous avez choisi, cette dernière pourra être rappelée rapidement par la touche  (4) (fig. 27).



Nota Bene: en cas de panne de courant ou de débranchement du four de la prise électrique, au rétablis-

sement de l'énergie électrique le four rétablira automatiquement la fonction Petit déjeuner d'origine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Danger! Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.



Attention! Évitez les détergents abrasifs, les éponges métalliques et les objets métalliques pointus.

En outre, lorsque vous nettoyez la surface extérieure du four, veillez à ce que l'eau et le détergent liquide ne pénètrent pas dans les fentes de sortie d'air et de vapeur situées au-dessus de l'appareil.

Il est également recommandé de ne pas utiliser d'alcool, de produits détergents abrasifs ou à base d'ammoniaque pour nettoyer les surfaces de la porte.

N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

Pour assurer un fonctionnement optimal de l'appareil, nettoyez régulièrement la porte, l'intérieur et l'extérieur du four avec un linge humide et du savon neutre ou du détergent liquide.

Veillez à ce que les couvercles de sortie des micro-ondes (C) soient

toujours propres : Afin de garantir une fermeture parfaite, maintenez parfaitement propre l'intérieur de la porte et évitez de laisser les dépôts de saleté ou de résidus d'aliments s'accumuler entre la porte et la façade du four. Nettoyez régulièrement les orifices d'entrée de l'air au dos du four pour empêcher que la poussière et les dépôts de saleté ne les bouchent. Retirez périodiquement le plateau tournant (G) et son support (H/I) pour les nettoyer. Nettoyez également le fond du four. Lavez le plateau tournant et son support à l'eau + savon neutre (ils passent au lave-vaisselle.) Le moteur du plateau tournant est fermé hermétiquement. Toutefois, lors du nettoyage du fond du four, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas sous le support (H/I).



Nota Bene: Évitez d'immerger le plateau tournant dans l'eau froide après une longue période de réchauffement : le choc thermique le briserait.

SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

En cas de mauvais fonctionnement ou d'un problème quelconque, adressez-vous au SAV agréé par le Fabricant. Avant d'appeler nos techniciens, vérifiez les points suivants :

Problème	Cause/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	• Remettez le contrôle électronique à zéro en débranchant l'appareil pendant au moins 1-2 minutes. • La fonction d'économie d'énergie pourrait être activée (écran éteint) : appuyez sur une touche. • La porte n'est pas bien fermée. • La fiche n'est pas bien enfoncée dans la prise. • La prise ne fournit pas de courant (contrôlez le fusible de l'habitation). • La sécurité enfants a été activée (symbole  à l'écran).
Condensation sur le plan d'appui et à l'intérieur du four ou autour de la porte.	• Si vous cuisinez des aliments contenant de l'eau, il est tout à fait normal que la vapeur qui se forme à l'intérieur du four sorte et se condense dans le four, sur le plan de cuisson ou autour de la porte.
Étincelles à l'intérieur du four.	• N'allumez pas le four vide avec les fonctions seulement micro-ondes et cuisson combinée. • Évitez les récipients métalliques, les sachets et les emballages avec des parties métalliques.
Les aliments ne chauffent ou ne cuisent pas suffisamment.	• Sélectionnez le mode de cuisson correct ou augmentez le temps de cuisson • Les aliments n'ont pas été complètement décongelés avant la cuisson.
Les aliments brûlent.	• Sélectionnez la fonction correcte ou diminuez le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	• Mélangez les aliments pendant la cuisson. N'oubliez pas que les aliments cuisent mieux s'ils sont coupés en morceaux de taille uniforme. • Le plateau tournant est bloqué.
L'écran affiche l'inscription « FAIL »	• Le four n'arrive pas à régler la température de la cavité. ON peut continuer à utiliser le four en fonction Micro-ondes et Décongélation. S'assurer que la température de la pièce ou du four ne soit pas trop basse (ex.: température inférieure à 10°C). Dans le cas contraire, s'adresser au SAV.



Nota Bene: Le four peut continuer à être utilisé sans problèmes même si l'ampoule de la cavité du four (Q) est grillée. Pour remplacer l'ampoule, adressez-vous à un centre SAV agréé.



Nota Bene: quand la fonction de blocage du plateau tournant est activée, l'ampoule de la cavité du four restera éteinte pendant la cuisson. Ceci est parfaitement normal.