












Essentiel **Notice d'utilisation**

Pour vous aider à bien vivre votre achat

**Four micro-ondes
Multifonctions**

SOMMAIRE

	CONSIGNES DE SECURITE	2
	MISE A LA TERRE	5
	DÉBALLAGE DU FOUR	5
	INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
	POUR LA PREMIERE UTILISATION	7
	GUIDE DES USTENSILES	7
	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
	Description générale du four	9
	Informations concernant la grille métallique	9
	Description de l'écran d'affichage	9
	Description du panneau de commandes	10
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	11
	UTILISATION	11
	1) Régler l'horloge	11
	2) La fonction micro-ondes basique	11
	3) La fonction micro-ondes	12
	A) Cuisson rapide (puissance 100%)	12
	B) Sélection de la puissance	12
	4) Décongélation	13
	5) La fonction Grill	13
	6) Convection (chaleur tournante)	14
	A) Sans préchauffage	14
	B) Avec préchauffage	14
	7) Cuisson combinée	14
	8) Programmes de cuisson automatique	15
	9) Réchauffage automatique	16
	10) Cuisson en plusieurs étapes	16
	11) Cuisson en différé	17
	12) Verrouillage sécurité enfants	17
	A) Verrouillage	17
	B) Déverrouillage	17
	13) Informations utiles complémentaires	18
	NETTOYAGE & ENTRETIEN	19
	GUIDE DE DEPANNAGE	20

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à ses produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTERIEUREMENT.

Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un **usage domestique**. Tout autre usage (professionnel) est exclu.

2. **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**

3. **Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.**

4. **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

5. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou quand vous le nettoyez.

6. **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de**

qualification similaire afin d'éviter tout danger.

7. Avant chaque utilisation, vérifiez le bon état général de l'appareil.

N'utilisez pas le four micro-ondes :

- Si la porte est mal fermée ou endommagée
- Si les charnières de la porte sont endommagées
- Si les joints et surfaces d'étanchéité sont endommagés
- Si la vitre du four est endommagée
- En cas d'arcs électriques fréquents à l'intérieur du four alors même qu'il n'y a pas d'objet métallique à l'intérieur.

Afin de prévenir tout danger, il est impératif, en cas de problème, de s'adresser au service après-vente de votre revendeur, ou à un électricien qualifié et agréé pour ce type de réparation.

8. **N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.**

9. Ne mettez pas d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil.

10. Ne versez jamais d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager le four, en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.

11. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.

12. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

13. La prise d'alimentation doit impérativement être facile d'accès même après encastrement de l'appareil.

14. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.

15. Si une rallonge électrique est

utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.

16. Gardez cet appareil à l'intérieur et dans un endroit sec. Ne le mettez pas près de l'eau, de l'évier de la cuisine, dans une cave humide ou à proximité d'une piscine.

17. N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par votre revendeur.

18. N'utilisez que la sonde thermique prévue pour cet appareil.

NE JAMAIS OUVRIR LE CAPOT

Précautions particulières

Attention : N'utilisez jamais le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Faites-les réparer par une personne qualifiée avant de réutiliser le four.

Attention : Seule une personne compétente est habilitée à effectuer les opérations de maintenance ou de réparation impliquant le retrait de la plaque en mica (sortie d'ondes).

Attention : Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés car ils pourraient exploser. Pensez à remuer les aliments en cours de cuisson et **toujours** en fin de cuisson.

- Ne cherchez pas à faire fonctionner le four lorsque sa porte est ouverte. Il est essentiel de ne pas annuler ou apporter des modifications aux dispositifs de verrouillage.
- Ne mettez aucun objet entre la façade du four et la porte, évitez la formation de dépôt de salissure, d'aliments ou de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité de la fermeture.
- Avant l'utilisation, vérifiez que les ustensiles sont appropriés pour un usage au four à micro-ondes (voir paragraphe « Guide des ustensiles »).
- **Utilisez toujours le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant pendant la cuisson.** Manipulez le plateau avec précaution pour éviter de le casser. **Ne faites pas fonctionner le four sans plateau tournant ou si le plateau est fêlé ou cassé. Contactez votre magasin revendeur.**
- Le plateau tournant tourne dans les deux sens : ceci est normal.
- Veillez à bien centrer le plat au milieu du plateau en verre pour éviter que le plat ne vienne cogner contre les parois ou la porte.
- Percez avec une fourchette la pelure des pommes de terre, pommes ou tout autre fruit ou légume recouvert d'une pelure, avant de les cuire.

- **Ne faites pas chauffer d'œufs avec leur coquille ni d'œufs durs dans un four à micro-ondes parce qu'ils risquent d'éclater même après la fin de la cuisson.**
- Ne faites pas de friture dans votre four.
- Ne pas chauffer dans le four, des liquides corrosifs ou produits chimiques.
- Ne pas laisser trop longtemps de petites portions de nourriture nécessitant peu de temps de cuisson, elles seront soit trop cuites, soit brûlées.
- N'utilisez pas le four quand celui-ci est sale ou en présence d'eau de condensation sur les parois. Essuyez et laissez sécher avant utilisation.

Risques d'incendie :

- Ne faites pas cuire un aliment dans une serviette, même si cela vous est recommandé dans une recette de cuisson.
- N'utilisez pas de papier journal ou de serviettes en papier pour la cuisson.
- Ne faites pas sécher de vêtements dans un four à micro-ondes.
- Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- **N'utilisez pas le four à micro-ondes à vide. Cela risquerait de l'endommager, de déclencher un feu, ou des étincelles à l'intérieur de celui-ci.**
- **Ne couvrez pas et n'obstruez pas les ouvertures d'aération de votre four.**

Risques de brûlures :

- **Le réchauffage de boissons peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lorsqu'on manipule le récipient.**
- **Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.**
- Lorsque vous utilisez la fonction Grill ou Grill Combiné, l'intérieur du four, la porte et le plateau du four peuvent devenir très chauds. Prenez bien soin d'utiliser des gants pour retirer les plats du four et ne placez pas d'objet sur le dessus de l'appareil pendant l'utilisation de cette fonction car le dessus de l'appareil peut également devenir très chaud.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des plats à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

Interférences radio

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou tout autre équipement similaire.

Pour réduire ou supprimer les interférences éventuelles, prenez les mesures suivantes :

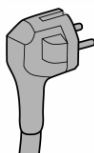
- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité de la porte.
- Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou du téléviseur.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise pour que le four et le récepteur utilisent des circuits différents.



MISE A LA TERRE

Ce four à micro-ondes est équipé d'une prise électrique de terre. **Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.**

ATTENTION : Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner le risque de choc électrique.



En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.

Note : En cas de questions concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

Si une rallonge est nécessaire, utilisez exclusivement une rallonge à trois fils équipée d'une terre.



DÉBALLAGE DU FOUR

Retirez tous les emballages et les accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four puis examinez-le avec soin pour savoir s'il n'a pas subi de dommages visibles durant le transport.

Si l'appareil a subi des dommages visibles comme une déformation de la porte, ne l'utilisez pas mais appelez un technicien du service après-vente.

Avant d'utiliser le four, nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide.



INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique.
- Placez le four sur une surface stable et plane. **Laissez un espace de ventilation suffisant autour de l'appareil pour permettre une bonne ventilation.** Laissez environ 20 à 30 cm au-dessus de l'appareil, et 10 cm sur les cotés et à l'arrière pour permettre une bonne ventilation.
- Assurez-vous que rien n'obstrue les orifices de ventilation sur les côtés, le dessus et à l'arrière de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : N'installez pas votre four sur une table de cuisson ou sur un appareil produisant de la chaleur. Votre four risque d'être endommagé et la garantie ne s'applique pas dans ce cas.
- Ne pas installer ce four à l'air libre ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds.
- Ne rien poser sur le four à micro-ondes.
- **Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique du four et que la fiche du câble d'alimentation est adaptée à la prise de courant.**
- **Branchez votre four sur une prise murale équipée d'une terre.**

ATTENTION ! Vous ne devez pas retirer le couvercle en mica (sortie d'ondes) qui est vissé dans la cavité du four afin de protéger le magnétron.



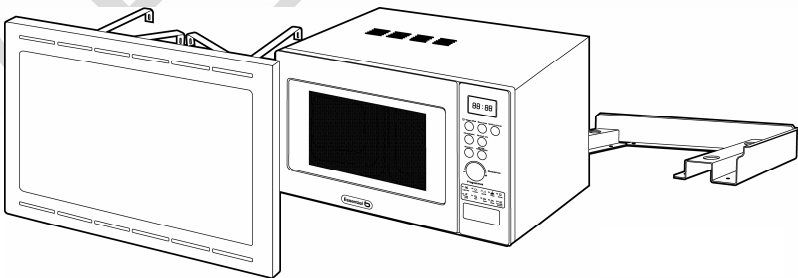
La température des surfaces accessibles (porte et surface extérieure) peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ce logo signifie que la partie où il est apposé peut devenir très chaude pendant le fonctionnement de l'appareil.

Kit d'encastrement disponible en option :

Vous pouvez vous procurer un kit d'encastrement pour votre micro-ondes Essentiel b EX 303i sous la référence 817287 auprès de votre magasin revendeur.

Le kit comprend :

- 1 cadre d'encastrement inox
- 1 jeu de cales permettant une bonne stabilité et un positionnement du four micro-ondes au centre de sa niche.



Note : Si vous encastrez ce micro-ondes dans un meuble, prévoyez un espace de ventilation suffisant à l'arrière de l'appareil pour permettre une bonne ventilation.



POUR LA PREMIERE UTILISATION

Comme la cavité du four ou les éléments de chauffe peuvent comporter de la graisse ou certains résidus de fabrication, il est courant qu'une odeur se dégage (voire même un peu de fumée) lors de la première utilisation. Ceci est normal et ne se reproduira plus après plusieurs utilisations. Aérez votre pièce en ouvrant les portes et fenêtres pour dissiper les odeurs. En conséquence, nous vous recommandons fortement de procéder comme suit : régler le four en mode de convection ou grill et faites-le fonctionner à vide plusieurs fois.

Attention ! Le fonctionnement à vide n'est possible qu'en mode grill ou en mode convection. Il ne peut pas être effectué en mode combiné ou en mode micro-ondes.



GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients adaptés et qui ne présentent aucun risque pour la cuisson au four à micro-ondes. Généralement, les récipients à base de céramique, verre et plastique résistants à la chaleur sont adaptés aux cuissons aux micro-ondes. Vérifiez que le récipient porte la mention « résiste au four à micro-ondes ».

Attention ! N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'ustensiles qui ont des garnitures métalliques avec la fonction micro-ondes. Les ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Les objets métalliques provoquent des étincelles ou flashes qui peuvent conduire à de sérieux dommages sur votre appareil.

Vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous comme référence.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Grill	Conv.	Combi	Remarques
Céramique thermorésistant	Oui	Non	Non	Non	N'utilisez jamais de céramiques décorées avec bords métalliques ou vernis.
Plastique thermorésistant	Oui	Non	Non	Non	Ne pas utiliser pour une cuisson à micro-ondes de longue durée.
Verre thermorésistant	Oui	Non	Non	Non	Attention ! N'utilisez pas de récipient en verre cassé ou ébréché.
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Attention car tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.

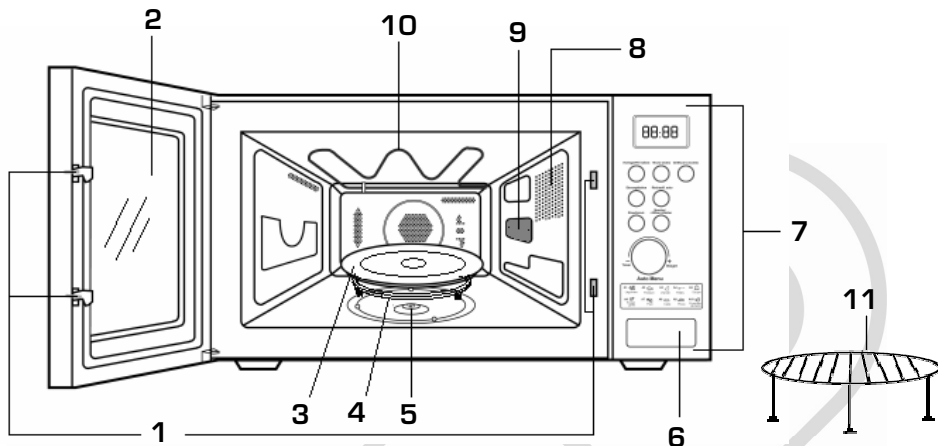
- Pour des temps de cuisson courts, des récipients en plastique ou carton peuvent être utilisés, ainsi que des plats surgelés sous films plastiques, sous réserve que ces films aient été percés avec une fourchette au préalable pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Un plat brunisseur peut également être placé dans le micro-ondes. Référez-vous aux instructions du fabricant. Une mauvaise utilisation du plat brunisseur risque de casser le plateau tournant.
- N'utilisez pas de vaisselle en métal, fonte ou en faïence ayant des parties même minimes en métal (y compris argent ou or).
- Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment à cause des risques d'incendie.
- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Utilisez des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
- Il est conseillé d'utiliser des couvercles en verre ou en plastique ou un film adhésif pour :
 - empêcher toute évaporation excessive (principalement pendant les très longs temps de cuisson),
 - réduire les temps de cuisson,
 - ne pas dessécher les aliments,
 - préserver l'arôme.

Le couvercle devra être percé de quelques trous ou disposer d'ouvertures pour que la pression ne s'accumule pas. Les sacs en plastique doivent obligatoirement être ouverts.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description générale du four



1) Système de verrouillage de sécurité de la porte

2) Hublot

3) Plateau en verre

4) Anneau du plateau tournant

5) Axe du plateau tournant

6) Bouton d'ouverture de la porte

7) Panneau de commandes

8) Orifices de ventilation

9) Plaque mica du guide d'ondes

10) Résistance du grill

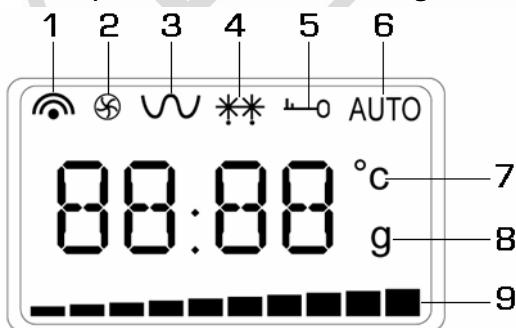
11) Grille métallique

Informations concernant la grille métallique (9)

Placez la grille métallique sur le plateau tournant. Elle permet à la chaleur de circuler correctement autour des aliments. Vous pouvez également l'utiliser pour chauffer deux plats simultanément.

Elle peut être utilisée en mode Gril et en mode combiné (micro-ondes + gril). Elle ne doit jamais être utilisée en mode micro-ondes seul.

Description de l'écran d'affichage



(1) Fonction micro-ondes

(2) Convection

(3) Fonction Grill

(4) Décongélation

(5) Verrouillage sécurité enfant

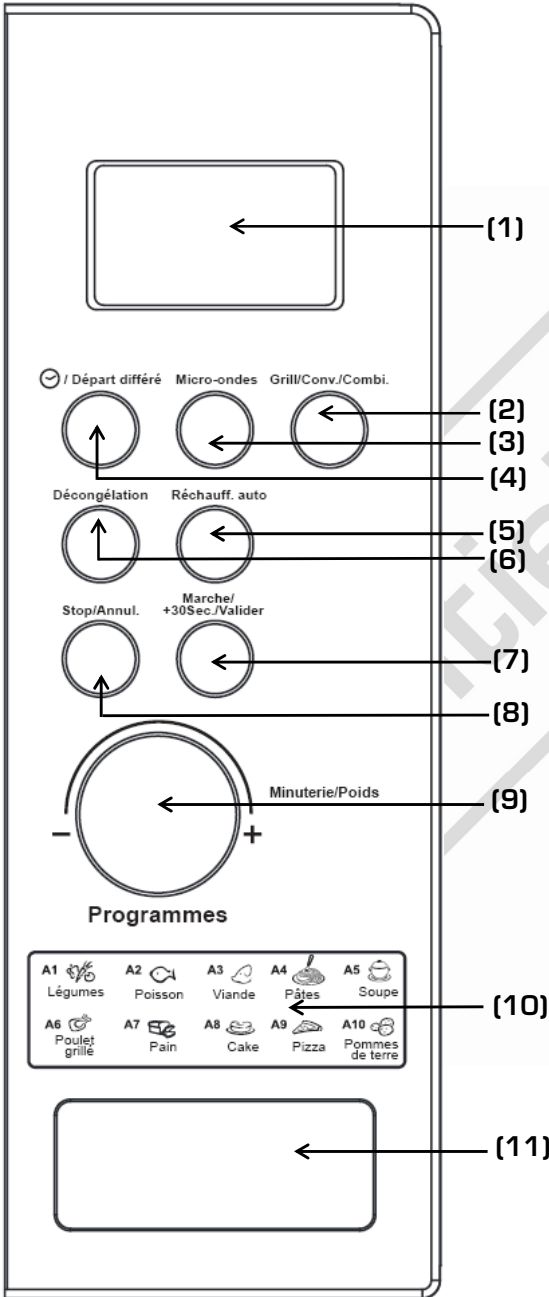
(6) Programmes automatiques

(7) Température (en °C)

(8) Poids (en g)

(9) Niveau de température (plus ou moins élevé)

Description du panneau de commandes



- [1] Ecran d'affichage
- [2] Fonction Grill « G-1 » / Convection / Cuisson combinée « C-1 », « C-2 », « C-3 » et « C-4 »
- [3] Fonction Micro-ondes
- [4] Réglage de l'heure et départ différé
- [5] Réchauffage automatique
- [6] Décongélation
- [7] Touche Marche / +30 Sec / Valider :
 - **Marche** : pour démarrer une cuisson
 - **+30 Sec** : ajouter 30 secondes supplémentaires au temps de cuisson
 - **Valider** : confirmer votre sélection
- [8] Touche Arrêt/Annulation
- [9] Bouton Minuterie/Poids
- [10] Programmes de cuisson automatique de A1 à A10
- [11] Bouton d'ouverture de la porte du four

w	v	°C
mA	cm	
L	Hz	min
ms		





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	EX 303i
Alimentation	230 V~ 50 Hz
Fréquence	2450 MHz
Consommation	1450 W
Puissance restituée micro-ondes	900 W
Puissance restituée grill	1100 W
Puissance convection naturelle	1400 W
Puissance convection totale	2500 W
Volume	30 L
Diamètre du plateau tournant	315 mm
Dimensions hors tout (L x H x P)	520 x 480 x 335 mm
Poids net	19.3 kg



UTILISATION

1) Régler l'horloge

1. Branchez le four sur une prise murale équipée d'une prise de terre. Un signal sonore retentit et « 0:00 » apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche  / **Départ différé**. L'écran affiche « 24H ». Si vous appuyez de nouveau sur la touche  / **Départ différé**, l'écran affiche « 12H ». Vous avez la possibilité de régler l'heure sur 12 heures ou 24 heures.
3. Après avoir choisi « 12H » ou « 24H », tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour régler les heures.
4. Appuyez sur la touche  / **Départ différé** pour confirmer.
5. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour régler les minutes (de 0 à 59).
6. Appuyez sur la touche  / **Départ différé** pour enregistrer l'heure.

2) La fonction micro-ondes basique

Vous n'appuyez que sur une seule touche. Cette fonction est très pratique pour réchauffer un verre d'eau ou un verre de lait. **Le four fonctionne à une puissance de 100% pendant 30 secondes.**

Exemple : Pour réchauffer un verre de lait :

1. Placez le verre de lait sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider**. La cuisson démarre automatiquement pour 30 secondes à une puissance de 100%.



Chaque pression supplémentaire sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** prolongera le temps de 30 secondes.

3. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet 5 bips sonores.

3) La fonction micro-ondes

La fonction Micro-ondes est utilisée pour réchauffer rapidement les aliments.

Vous avez 2 possibilités :

A) Cuisson rapide (puissance 100%)

Exemple : Pour réchauffer des aliments à une puissance de 100% pendant 5 minutes :

1. Sélectionnez la durée : « 5 :00 » en tournant le bouton **Minuterie/Poids** vers la gauche.
2. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.

Autre possibilité pour le même exemple :

1. Appuyez une fois sur la touche **Micro-ondes**. L'écran affiche « P100 » ; cela correspond à une puissance de 100% (Cf. tableau ci-dessous).
2. Sélectionnez la durée : « 5 :00 » en tournant le bouton **Minuterie/Poids**.
3. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.

B) Sélection de la puissance

Exemple : Pour réchauffer des aliments à une puissance de 50% pendant 10 minutes :

1. Appuyez trois fois sur la touche **Micro-ondes**. L'écran affiche « P50 » ; cela correspond à une puissance de 50% (Cf. tableau ci-dessous).
2. Sélectionnez la durée : « 10 :00 » en tournant le bouton **Minuterie/Poids**.
3. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider**.

Vous avez la possibilité de choisir entre 5 niveaux de puissance pour une durée maximale de 95 minutes.

Nombre de pressions à effectuer sur la touche Micro-ondes	Affichage	Correspond à
1	P100	100% de la puissance du micro-ondes
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%

4) Décongélation

Nombre de pressions à effectuer sur la touche Décongélation	Affichage	Correspond à	Possibilité de sélectionner...
1	d-1	Décongélation en fonction du temps	... un temps compris entre 5 sec et 95 min
2	d-2	Décongélation en fonction du poids	... un poids compris entre 100 g et 2 kg
3	d-3	Décongeler de la viande hachée	... un poids compris entre 100 g et 2 kg
4	d-4	Décongeler des fruits de mer	... un poids compris entre 100 g et 2 kg

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **Décongélation**. L'écran affiche « d-1 », « d-2 », « d-3 » ou « d-4 » (voir tableau ci-dessus).
2. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour sélectionner un temps ou un poids.
3. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la décongélation.

5) La fonction Grill (Affichage « G-1 »)

La fonction Grill vous permet de réchauffer et de faire dorer rapidement des aliments tels que les viandes, les poissons, etc.

1. Appuyez sur la touche **Grill/Conv./Combi**. L'écran affiche « G-1 » (clignotant).
2. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour confirmer votre sélection. L'écran affiche « G-1 » [fixe].
3. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour sélectionner un temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour démarrer la cuisson.

- Vous pouvez appuyer sur la touche **Stop/Annul.** en cours de cuisson pour faire une pause.
- Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour reprendre la cuisson.
- Appuyez une seconde fois sur la touche **Stop/Annul.** pour arrêter la cuisson (avant la fin du temps de cuisson programmé).

5. En fin de cuisson, l'appareil émet 5 bips sonores.

La fonction Grill s'effectue en 2 étapes : une fois la première partie du temps écoulé, le programme s'interrompt automatiquement ; vous entendez alors 2 « bips » signalant que vous pouvez ouvrir le four afin de retourner la nourriture. Quand la porte est refermée, appuyez sur **Marche/+30Sec/Valider** pour reprendre la cuisson. Si vous ne souhaitez pas retourner la nourriture, le four continue la cuisson.

6) Convection (chaleur tournante)

Cette fonction peut être utilisée pour des cuissons par chaleur tournante ou pour le préchauffage. Le mode chaleur tournante permet de cuire des aliments de la même manière qu'un four traditionnel.

A) Sans préchauffage

1. Appuyez sur la touche **Grill/Conv./Combi**.
2. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** vers la droite pour sélectionner une température comprise entre 140°C et 230°C.
3. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour sélectionner un temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.

B) Avec préchauffage

1. Appuyez sur la touche **Grill/Conv./Combi**.
2. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** vers la droite pour sélectionner une température comprise entre 140°C et 230°C.
3. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour confirmer la température.
4. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer le préchauffage. Lorsque le four atteint la température demandée, il émet 2 bips sonores. Vous pouvez alors placer la nourriture dans le four.
5. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour sélectionner un temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.
7. En fin de cuisson, l'appareil émet 5 bis sonores.

7) Cuisson combinée

En utilisant les modes de cuisson combinée, le temps de cuisson est généralement plus court que lorsque l'on utilise les deux fonctions séparément.

1. Appuyez sur la touche **Grill/Conv./Combi**, puis tournez le bouton **Minuterie/Poids** vers la gauche pour choisir l'une des combinaisons suivantes : « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 ».

Cuisson combinée	Micro-ondes	Grill	Convection	Idéal pour...
C-1	•		•	... la préparation des rôtis, des gâteaux, etc.
C-2	•	•		... les gratins
C-3		•	•	... griller
C-4	•	•	•	

2. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour confirmer la fonction désirée.
3. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour sélectionner un temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.
5. En fin de cuisson, l'appareil émet 5 bips sonores.

8) Programmes de cuisson automatique

Sélectionnez un type d'aliments et son poids, et le four ajuste automatiquement la puissance et le temps de cuisson. (Voir tableau ci-après).

1. Lorsque le four est à l'arrêt, tournez le bouton **Minuterie/Poids** vers la droite pour choisir un programme de A1 à A10 (voir tableau ci-après).
2. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour valider votre choix.
3. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour choisir un poids.
4. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.

Menu	Poids	Affichage à l'écran	Temps (*)
A1 Légumes	150 g	150	2 min 50 sec
	350 g	350	4 min 20 sec
	500 g	500	6 min
A2 Poisson	150 g	150	3 min 10 sec
	250 g	250	4 min 20 sec
	350 g	350	5 min
	450 g	450	6 min 30 sec
	650 g	650	8 min
A3 Viande	150 g	150	2 min 30 sec
	300 g	300	4 min 20 sec
	450 g	450	5 min 40 sec
	600 g	600	7 min 30 sec
A4 Pâtes	50 g (avec 45 cl d'eau froide)	50	18 min
	100 g (avec 80 cl d'eau froide 800g)	100	20 min
	150 g (avec 120 cl d'eau froide)	150	22 min
A5 Soupe	200 ml	200	2 min
	400 ml	400	3 min 50 sec
	600 ml	600	5 min 30 sec
A6 Poulet grillé	500 g	500	30 min
	750 g	750	35 min
	1000 g	1000	40 min
	1200 g	1200	45 min
A7 Pain	50 g	50	3 min 10 sec
	100 g	10	3 min 30 sec
	150 g	150	3 min 45 sec
A8 Cake	475 g	475	160°C
A9 Pizza	200 g	200	11 min
	300 g	300	14 min
	400 g	400	16 min
A10 Pommes de terre	1 (environ 230 g)	1	5 min 30 sec
	2 (environ 460 g)	2	8 min 30 sec
	3 (environ 690 g)	3	11 min 30 sec

Note : Avant d'utiliser le programme A8 « Cake », effectuez un préchauffage du four avec la fonction convection à 160°C. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit. Vous pouvez alors sélectionner le programme A8.

(*) Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier selon les aliments, le poids, etc. Vous pouvez ajuster ces temps de cuisson en fonction de vos goûts et préférences personnelles.

9) Réchauffage automatique

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **Réchauff. Auto** pour sélectionner l'une des 4 options suivantes « h-1 », « h-2 », « h-3 » ou « h-4 » (voir tableau ci-dessous).
2. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour sélectionner un poids (voir tableau ci-dessous pour les correspondances).
3. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer le réchauffage automatique.

Appuyez sur la touche Réchauff. auto	Affichage	Pour réchauffer automatiquement...	Sélection du poids	Affichage à l'écran
1 fois	h-1	tout aliment	150 g	150
			250 g	250
			350 g	350
			450 g	450
			600 g	600
2 fois	h-2	une assiette	250 g	250
			350 g	350
			450 g	450
3 fois	h-3	une boisson (café, thé, ...)	1 (environ 25 cl)	1
			2 (environ 50 cl)	2
			3 (environ 75 cl)	3
4 fois	h-4	une viennoiserie (croissant, ...)	1 (environ 70 g)	1
			2 (environ 140 g)	2
			3 (environ 210 g)	3

10) Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez choisir jusqu'à 3 étapes de cuisson. Vous entendez le signal sonore quand une étape est finie et que la suivante commence.

Notes :

- Si parmi les étapes, vous choisissez la fonction décongélation, celle-ci doit être placée en première position.
- Vous ne pouvez pas sélectionner les programmes A1 à A10 pour la cuisson en plusieurs étapes.

Exemple : Vous souhaitez cuire un plat pendant 10 minutes au micro-ondes à la puissance 100% puis 5 minutes au micro-ondes à la puissance 50%. Procédez comme suit :

1. 1^{ère} étape : Appuyez une fois sur la touche **Micro-ondes** pour sélectionner la fonction « Micro-ondes » à une puissance de 100% (affichage « P100 »).
2. Sélectionnez la durée : « 10:00 » en tournant le bouton **Minuterie/Poids**.
3. 2^{ème} étape : Appuyez 3 fois sur la touche **Micro-ondes** pour sélectionner la fonction « Micro-ondes » à une puissance de 50% (affichage « P50 »).
4. Sélectionnez la durée : « 5:00 » en tournant le bouton **Minuterie/Poids**.
5. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour commencer la cuisson.



11) Cuisson en différé

Cette fonction vous permet de programmer une cuisson en départ différé.

Pour cela, il est impératif de régler l'horloge au préalable (Cf. Paragraphe 1 « Régler l'horloge »).


1. Après avoir réglé l'horloge, sélectionnez un programme (Micro-ondes, Grill, Convection, ...) puis tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour choisir un temps de cuisson.

Note : Vous pouvez sélectionner jusqu'à 3 étapes de cuisson. La fonction « décongélation » ne doit pas en faire partie.


2. Appuyez sur la touche  /**Départ différé**. pour programmer le départ différé. Les heures clignotent.
3. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson débute.
4. Appuyez sur la touche  /**Départ différé**. pour enregistrer les heures. Les minutes clignotent.
5. Tournez le bouton **Minuterie/Poids** pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider**. Le départ différé est enregistré. La cuisson démarrera avec 2 bips sonores à l'heure que vous avez programmée.

12) Verrouillage sécurité enfants


A) Verrouillage

Lorsque le four est à l'arrêt, appuyez sur la touche **Stop/Annul.** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole  s'affiche à l'écran.

B) Déverrouillage

Lorsque votre four est en mode de verrouillage enfants, appuyez sur la touche **Stop/Annul.** pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole  disparaît.

13) Informations utiles complémentaires

- En fin de cuisson, l'appareil émet toujours 5 bips sonores.
- Lors d'une cuisson, vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche  / **Départ différé** pour afficher l'heure actuelle (à condition d'avoir réglé l'horloge au préalable).
- En mode Grill, Convection ou Cuisson combinée, vous pouvez appuyer sur la touche **Grill/Conv./Combi** à tout moment pendant la cuisson pour vous rappeler le réglage ou la température que vous avez sélectionnée.
- En mode Micro-ondes, vous pouvez appuyer sur la touche **Micro-ondes** à tout moment pendant la cuisson pour vous rappeler le réglage (ex : « PBO ») que vous avez sélectionné.
- Vous pouvez appuyer sur la touche **Stop/Annul.** en cours de cuisson pour faire une pause. Appuyez sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** pour reprendre la cuisson ou appuyez une seconde fois sur la touche **Stop/Annul.** pour arrêter la cuisson (avant la fin du temps de cuisson programmé).
- Lorsque vous avez sélectionné un programme de cuisson, si vous n'appuyez pas sur la touche **Marche/+30Sec/Valider** dans les 5 minutes pour confirmer votre choix, la programmation sera annulée. L'écran revient en mode « horloge » (affichage de l'heure).



NETTOYAGE & ENTRETIEN



DEBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE ET, SI POSSIBLE, LAISSEZ LA PORTE OUVERTE POUR DESACTIVER LE FOUR.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire : si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

- Gardez la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs car vous risquez de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures ou les projections de nourriture sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties avoisinantes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. N'utilisez pas de brosse, d'éponge à récurer ou de tampon abrasif.
- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties avoisinantes, vous ne devez pas faire fonctionner le four avant sa remise en état par un technicien qualifié du service après-vente.
- L'extérieur du four est en métal peint. Nettoyez-le avec un chiffon doux humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez le panneau de commandes avec précaution. Essayez-le avec un chiffon doux légèrement humide (avec de l'eau uniquement). N'utilisez pas de produits chimiques. Évitez les excès d'eau.
- **Contrôlez régulièrement l'état de propreté de la plaque mica (sortie d'ondes) située à l'intérieur de la cavité du four. Attention : une accumulation excessive de résidus alimentaires sur la plaque mica peut provoquer des arcs électriques à l'intérieur de la cavité.** Les projections incrustées pourraient surchauffer, fumer ou déclencher un incendie.
- **Ne retirez pas le couvercle de guide d'ondes (la plaque en mica).**
- Vous pouvez nettoyer la grille, le plateau tournant, l'axe et l'anneau du plateau tournant une fois refroidis avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux.



GUIDE DE DEPANNAGE

ATTENTION ! Afin de prévenir tout danger, il est impératif, en cas de problème, de s'adresser au service après-vente de votre magasin revendeur ou à un électricien qualifié et agréé pour ce type de réparation.

Fonctionnement normal	
Four à micro-ondes interférant avec la réception de votre téléviseur	La réception des téléviseurs et postes de radio peut être brouillée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Cette interférence est similaire à celle que génèrent les petits appareils électriques comme les mixers, les aspirateurs et les ventilateurs électriques. Ceci est normal.
Lumière du four faible	Au cours d'une cuisson aux micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut baisser d'intensité. Ceci est normal.
Accumulation de vapeur sur la porte, de l'air chaud s'échappe des ouvertures d'aération	Pendant la cuisson, de la vapeur se dégage des aliments. Celle-ci est principalement évacuée par les trous d'aération mais une faible quantité s'accumule sur les surfaces froides comme la porte du four. Ceci est normal.
Four utilisé accidentellement sans aliment à l'intérieur.	L'utilisation du four à vide ne l'endommagera pas si elle est de courte durée. Mais ceci n'est pas recommandé.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
	Fusion des fusibles ou action du disjoncteur.	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur (réparé par des techniciens professionnels de notre société).
	Problème avec la prise électrique.	Essayez la prise en y branchant d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas	La porte est mal fermée.	Fermez bien la porte.
Le plateau tournant en verre fait du bruit lorsque le four à micro-ondes est en marche	La surface d'appui des roulettes de l'anneau du plateau et le fond du four sont sales.	Reportez-vous au paragraphe Nettoyage & Entretien pour nettoyer les surfaces sales.

SI AUCUNE DES ACTIONS CI-DESSUS NE RESOUT LE PROBLEME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE. N'ESSAYEZ PAS DE REGLER OU DE REPARER LE FOUR VOUS-MEME.



Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

