

1.4 Interférence radio

Le fonctionnement de l'appareil peut causer des interférences avec la réception AV, sans fil ou radio. En cas d'interférences, celles-ci peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité.
- Réorientez l'antenne de réception de toute radio, télévision ou équipement AV/sans fil.
- Déplacez l'appareil par rapport au récepteur ou à l'équipement AV/sans fil.
- Éloignez l'appareil du récepteur ou de l'équipement AV/sans fil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise afin que l'appareil et le récepteur ou l'équipement AV/sans fil soient sur des circuits dérivés différents.

2. Utilisation prévue

- ▶ Cet appareil est destiné à cuire, réchauffer, chauffer et décongeler des aliments.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.
- ▶ Cet appareil est destiné pour des applications domestiques et usages analogues tels que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les maisons de ferme;
 - les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ▶ L'appareil est conçu pour être utilisé de manière autonome. Ne bloquez aucune ouverture de ventilation. Ne l'installez pas à l'intérieur d'armoires ou d'installations encastrées similaires.

3. Avant la première utilisation

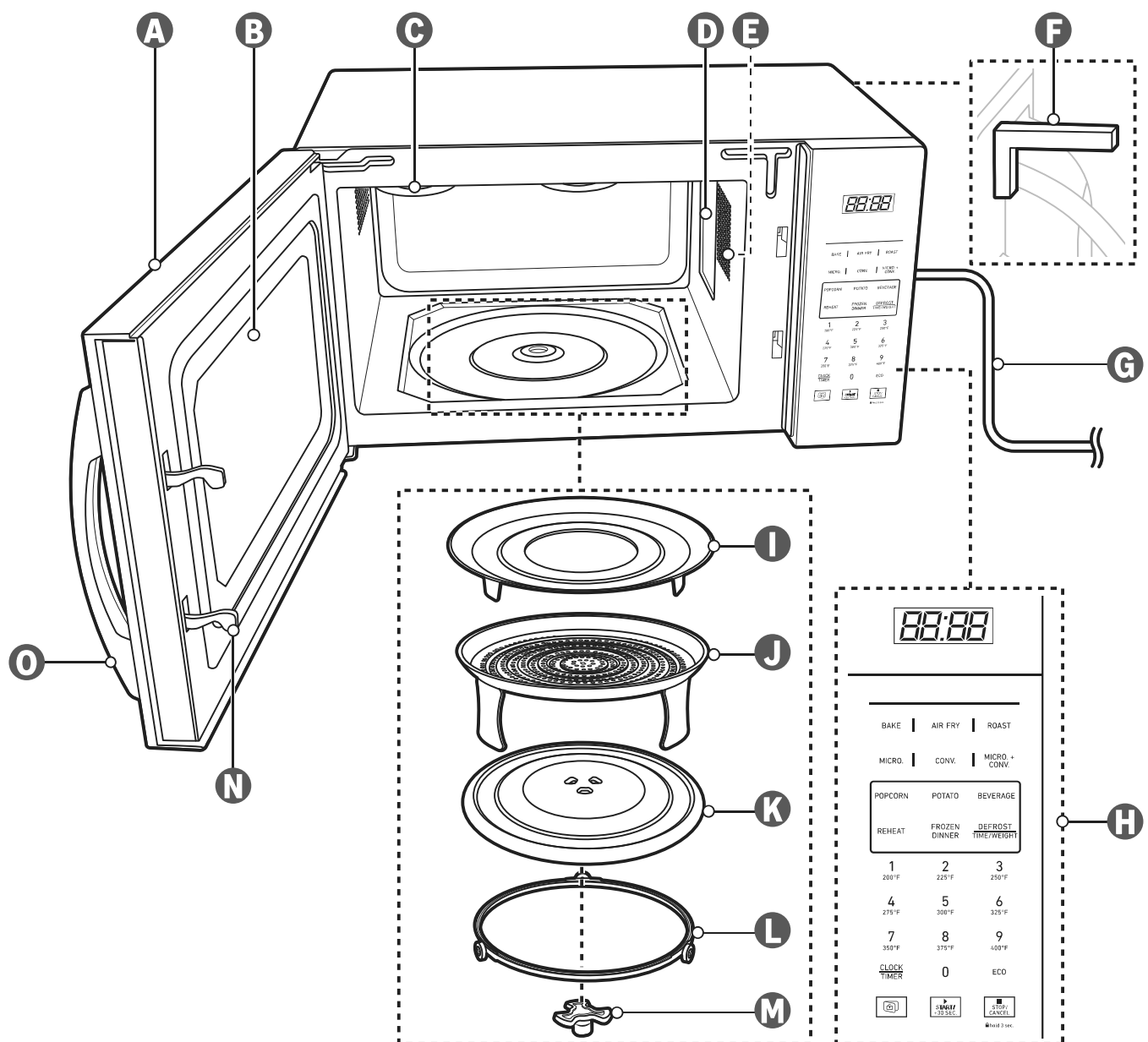


DANGER Risque d'étouffement!

Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

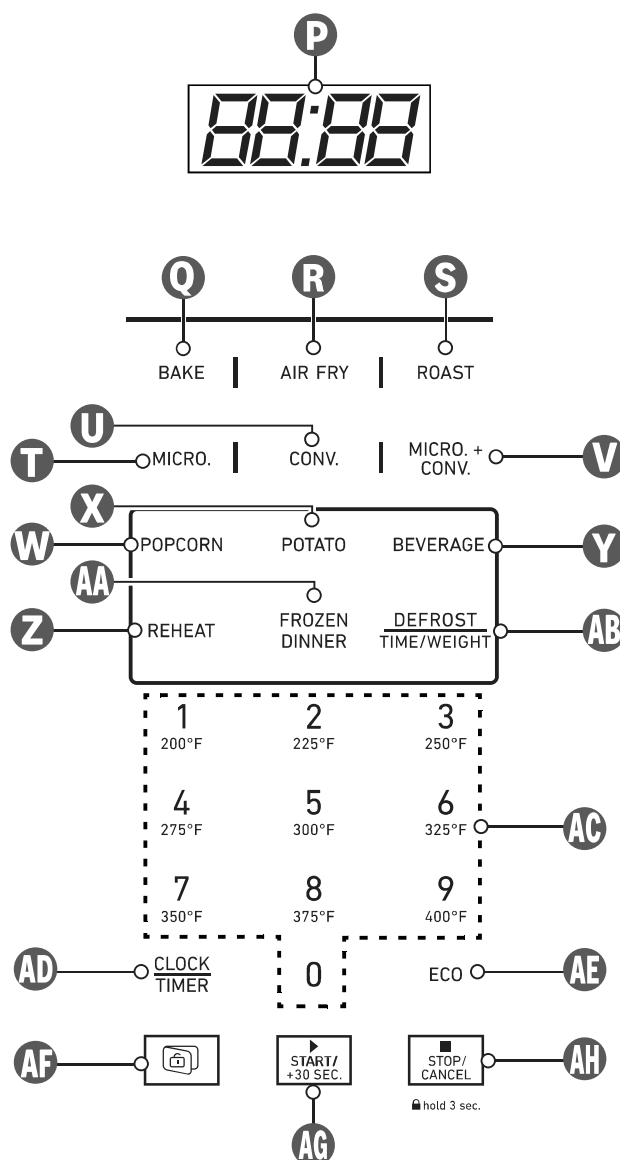
- ▶ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Retirez et examinez tous les composants avant l'utilisation.
- ▶ Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- ▶ Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifiez si la tension et l'intensité nominale correspondent aux données de l'alimentation indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ L'appareil peut dégager une légère odeur ou de la fumée lors de sa première utilisation. Cela ne présente aucun danger. Veillez à ce qu'il y ait une ventilation adéquate dans la pièce.

4. Description de l'appareil



- | | |
|---|--|
| A Porte | I Plaque de cuisson |
| B Fenêtre d'observation | J Plateau à frire à air chaud |
| C Élément chauffant | K Plateau en verre |
| D Cache-guide d'ondes | L Anneau du plateau tournant |
| E Voyant | M Axe du plateau tournant |
| F Espaceur | N Système de verrouillage de sécurité |
| G Cordon d'alimentation avec fiche | O Poignée |
| H Panneau de commande | |

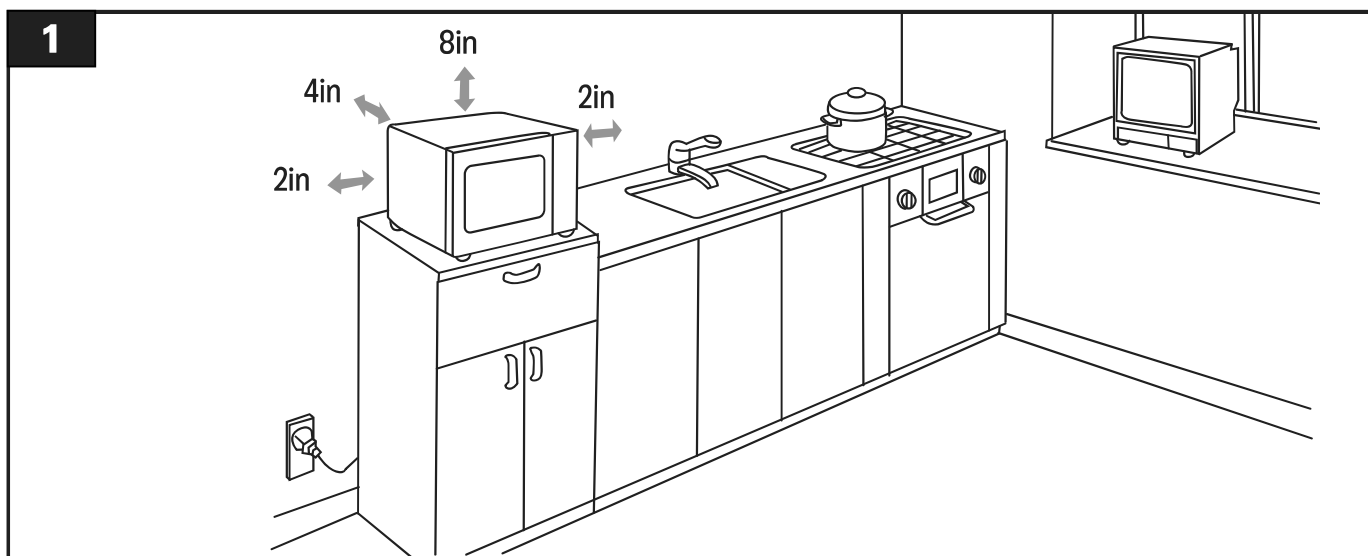
5. Description du panneau de commande



- | | |
|---|---|
| P Écran | Z Bouton REHEAT (Réchauffer) |
| Q Bouton BAKE (Cuire) | AA Bouton FROZEN DINNER (Dîner congelé) |
| R Bouton AIR FRY (Frire à air chaud) | AB DEFROST TIME/WEIGHT (Bouton Defrost and Time/weight – Décongélation et temps/poids) |
| S Bouton ROAST (Rôtir) | AC Pavé numérique avec contrôle de la température |
| T Bouton MICRO. (Micro-ondes) | AD CLOCK TIMER (Bouton Clock and Timer – Horloge et minuterie) |
| U Bouton CONV. (Convection) | AE Bouton ECO |
| V Bouton MICRO.+CONV. (Micro-ondes et convection) | AF Bouton  |
| W Bouton POPCORN (Maïs soufflé) | AG Bouton START/+30 SEC. (Démarrage/+30 sec) |
| X Bouton POTATO (Pommes de terre) | AH Bouton STOP/CANCEL (Arrêter/Annuler) |
| Y Bouton BEVERAGE (boisson) | |

6. Placement de l'appareil

- Sélectionnez un emplacement qui empêche les enfants d'atteindre les surfaces chaudes.
- Choisissez une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur, suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil ainsi que celui des aliments les plus lourds que vous pourriez cuire. Il doit y avoir suffisamment d'espace libre autour des ouvertures de ventilation d'entrée et/ou de sortie.
- Au besoin, placez un tapis protecteur sous l'appareil pour protéger le comptoir.
- Placez l'appareil près d'une prise électrique appropriée.
- Ne retirez pas les pieds situés sous l'appareil.
- Ne retirez pas de force l'espaceur (F) de l'appareil. Il garantit suffisamment d'espace pour le pli du cordon d'alimentation (G).
- Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante lors de l'installation de l'appareil. Gardez une distance minimale de 8po vers le haut, de 4po à l'arrière et de 2po des deux côtés de l'appareil. L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur (Fig. 1).



- Le fonctionnement de l'appareil peut provoquer des interférences avec la radio, la télévision ou des équipements similaires. Placez l'appareil aussi loin que possible de ces dispositifs afin d'éviter les interférences de réception.

7. Conseils

7.1 Comment fonctionne la cuisson au micro-ondes

AVIS Afin d'éviter un fonctionnement prolongé à haute puissance, l'appareil réduit automatiquement la puissance des micro-ondes après un certain temps de fonctionnement. Les niveaux de puissance réduits ne signifient pas un dysfonctionnement.

Un magnétron dans un micro-ondes produit des micro-ondes qui se réfléchissent sur le plancher, les parois, le plateau et le plafond métalliques, puis traversent les récipients appropriés pour atteindre les aliments. Les ondes micro-ondes sont attirées et absorbées par les molécules de gras, de sucre et d'eau contenues dans les aliments, ce qui les fait bouger, créant ainsi friction et chaleur, et cuisant ainsi les aliments.

7.2 Conseils de cuisson

Température des aliments : les aliments à température ambiante chauffent plus rapidement que les aliments réfrigérés. Les aliments réfrigérés chauffent plus rapidement que les aliments congelés.

Dimensions : les petits morceaux d'aliments cuisent plus rapidement que les gros. Des morceaux de taille et de forme semblables cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez les niveaux de puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.

Humidité naturelle : les aliments contenant plus d'eau cuisent plus uniformément parce que les micro-ondes chauffent efficacement les molécules d'eau.

Recouvrement : recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, à réduire le temps de cuisson et à diminuer les éclaboussures. Utilisez un couvercle approprié destiné aux micro-ondes. Vous pouvez également utiliser du papier sulfurisé, du papier absorbant ou du film étirable pouvant être utilisé au micro-ondes. Le film étirable doit être replié à un coin pour permettre à la vapeur de s'échapper. La condensation sur la porte et les parois de la cavité est normale lors de cuissons prolongées.

Mélange et retournement : cela redistribue la chaleur uniformément pour éviter de trop cuire les bords extérieurs des aliments. Remuez de l'extérieur vers le centre. Si possible, retournez les aliments de bas en haut.

Disposition : lorsque vous chauffez des aliments de formes irrégulières ou de tailles différentes, placez les parties plus minces et les morceaux plus petits vers le centre. Si vous faites cuire plusieurs aliments de même taille et forme, disposez-les en forme d'anneau en laissant le centre vide.

Perforation : avant de chauffer, utilisez une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments ayant une peau ou une membrane, comme les pommes de terre, les jaunes d'œufs, les foies de volaille, les saucisses et les hot dogs. Percez à plusieurs endroits pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Temps de repos : les aliments continueront de cuire par conduction naturelle de la chaleur même après la fin du cycle de micro-ondes. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité des aliments.

Emballage dans du papier absorbant ou du papier sulfurisé : enveloppez les sandwiches et autres aliments contenant du pain précuit pour éviter qu'ils ne sèchent pendant le chauffage.

Quantité d'aliments : plus la quantité d'aliments à chauffer est grande, plus le temps de cuisson sera long. Vérifiez la cuisson et ajoutez de courtes périodes supplémentaires si nécessaire.

Composition et densité : les aliments riches en gras et en sucre atteignent une température plus élevée et chauffent plus rapidement que les autres aliments. Les aliments lourds et denses, comme la viande et les pommes de terre, nécessitent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de même taille, mais léger et poreux, comme un gâteau.

Décongélation : vérifiez les aliments pendant le processus de décongélation. Réorganisez ou remuez les aliments pour éviter une cuisson excessive. Disposez la viande hachée ou les petits aliments en une seule couche. Protégez uniquement les parties les plus minces ou les plus grasses de la viande avec une couche de papier d'aluminium pour éviter une cuisson excessive. Laissez les grosses pièces de viande ou les poulets entiers reposer pendant au moins 1 heure afin qu'ils décongelent complètement.

7.3 Vaisselle et ustensiles de cuisine appropriés

- ▶ Si possible, utilisez des plats transparents pour permettre aux ondes micro-ondes de passer plus facilement. Cela permet un réchauffement uniforme des aliments.
- ▶ Les plats ronds et ovales conviennent mieux que les plats angulaires, car les aliments dans les coins peuvent surchauffer et déborder.
- ▶ Il est recommandé de couvrir les zones sensibles avec de fines bandes de papier d'aluminium pour éviter la surchauffe. Gardez une distance minimale d'environ 2,5cm (1po) entre le papier d'aluminium et les parois de la cavité de cuisson.
- ▶ Référez-vous aux instructions du fabricant ou aux indications sur le plat ou l'ustensile pour vous assurer qu'ils sont sécuritaires pour une utilisation au micro-ondes.

Vaisselle et ustensiles de cuisine non appropriés

- ▶ N'utilisez pas de plats faits de papier recyclé, car ils contiennent de faibles quantités de métal. Cette combinaison peut causer des étincelles ou endommager l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations en or ou en argent. Cela peut endommager l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de contenants métalliques. Cela peut entraîner des étincelles et endommager l'appareil. Les contenants avec poignées, fils ou ornements en métal ne sont généralement pas appropriés. Retirez les fils ou articles similaires des contenants avant de les mettre dans l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de contenants avec de petites ouvertures, comme des biberons.
- ▶ N'utilisez pas de thermomètres à viande qui ne sont pas explicitement indiqués par le fabricant comme étant compatibles avec une utilisation au micro-ondes.

7.4 Matériaux pouvant être utilisés dans le mode micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Bandes de papier d'aluminium	Utilisez des bandes étroites uniquement pour la protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille afin d'éviter la sur-cuisson. Des arcs électriques peuvent se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois intérieures. Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5cm (1po) des parois de l'appareil.
Plat à gratiner	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à gratiner doit être à au moins 0,5cm (0,2po) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Utilisez uniquement de la vaisselle compatible pour une utilisation au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Retirez toujours les couvercles. Utilisez uniquement pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient juste tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Vaisselle en verre	Utilisez uniquement de la vaisselle en verre résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de bordure métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson pour four	Suivez les instructions du fabricant. Ne les fermez pas avec des attaches métalliques. Faites des incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utilisez-les pour des temps de cuisson courts ou pour réchauffer seulement. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
Papier absorbant	Couvrez les aliments pour réchauffer et absorber l'huile. Utilisez avec supervision pour les temps de cuisson courts seulement.
Papier sulfurisé	Couvrez les aliments pour éviter les éclaboussures ou enveloppez-les pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Utilisez uniquement de la vaisselle compatible pour une utilisation au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Certains contenants en plastique ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur chauffent. Les sacs de cuisson et les sacs en plastique bien fermés doivent être fendus, percés ou aérés selon les indications du fabricant.
Film étirable	Utilisez uniquement de la vaisselle compatible pour une utilisation au micro-ondes. Couvrez les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité. Ne laissez pas le film étirable entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Utilisez uniquement des thermomètres compatibles avec le micro-ondes (thermomètres à viande et à sirop).
Papier ciré	Couvrez les aliments pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

7.5 Matériaux à éviter dans le mode micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut causer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut causer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec une garniture métallique	Le métal protège les aliments des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Attaches torsadées en métal	Peuvent provoquer des arcs électriques et causer un incendie dans le micro-ondes.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four à micro-ondes.
Mousse plastique	Les contenants en mousse plastique peuvent fondre ou contaminer les aliments ou liquides à l'intérieur lorsqu'ils sont exposés à une température élevée.
Bois	Le bois sèche et peut se fendre ou se fissurer.

7.6 Matériaux pour le mode cuisson, le mode friture à air chaud, le mode rôtir et le mode combiné

Ustensiles	Mode cuisson	Mode friture à air chaud	Mode rôtir	Mode combiné
Vaisselle en verre résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre non résistant à la chaleur	✗	✗	✗	✗
Céramique pour four résistante à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Vaisselle en plastique allant au micro-ondes	✗	✗	✗	✗
Papier absorbant	✗	✗	✗	✗
Plateaux métalliques et plaque de cuisson (I)	✓	✓	✓	✗
Grille métallique	✓	✓	✓	✗
Papier d'aluminium et contenants en aluminium	✓	✓	✓	✗

8. Fonctionnement

8.1 Installation du plateau tournant

AVIS N'utilisez pas l'appareil sans avoir installé l'axe du plateau tournant (M), l'anneau du plateau tournant (L) et le plateau en verre (K).

- N'installez pas le plateau en verre (K) à l'envers. N'obstruez pas la rotation du plateau en verre (K).
- Le plateau en verre (K) et l'anneau du plateau tournant (L) doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Placez toujours tous les aliments et les contenants d'aliments sur le plateau en verre (K) pour la cuisson.

- Si le plateau en verre (K) ou l'anneau du plateau tournant (L) se fissure ou se casse, cessez d'utiliser l'appareil. Contactez un centre de réparation professionnel.

8.2 Connexion à l'alimentation

- Branchez la fiche d'alimentation (G) à une prise de courant appropriée. L'appareil émet un bip sonore et passe en mode veille. L'heure par défaut 12:00 s'affiche sur l'écran (P).
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez la prise d'alimentation (G) de la prise de courant.

8.3 Activation de la fonction de verrouillage de sécurité

8.3.1 Désactivation/activation de la fonction de verrouillage de sécurité

AVIS

- Au démarrage initial, la fonction de verrouillage de sécurité est activée par défaut.
- L'appareil doit être en mode veille pour activer ou désactiver la fonction de verrouillage de sécurité.
- En cas de coupure de courant, l'appareil conserve les réglages précédemment utilisés.
- Si l'appareil reste inactif pendant 10 secondes lors du changement des paramètres de la fonction de verrouillage de sécurité, il revient au réglage précédent et passe en mode veille.

Mode veille :

Désactivation

- Maintenez le bouton  (AF) enfoncé pendant 2 secondes pour vérifier le réglage actuel de la fonction de verrouillage de sécurité. L'écran (P) indique  .
- Appuyez sur le bouton  (AF). Appuyez sur la touche 7 puis sur la touche 9 du pavé numérique (AC). L'écran (P) indique  .
- L'appareil passe en mode veille après 1 seconde. La fonction de verrouillage de sécurité est désactivée.
- Lorsque la fonction de verrouillage de sécurité est désactivée, le bouton  (AF) est désactivé. S'il est enfoncé, l'appareil émet un bip sonore.

Activation

- Maintenez le bouton  (AF) enfoncé pendant 2 secondes pour vérifier le réglage actuel de la fonction de verrouillage de sécurité. L'écran (P) indique  .
- Appuyez sur la touche 7 puis sur la touche 9 du pavé numérique (AC). L'écran (P) indique  .
- L'appareil passe en mode veille après 1 seconde. La fonction de verrouillage de sécurité est activée.
- Lorsque la fonction de sécurité est activée et que la porte (A) est fermée, appuyez sur le bouton  (AF) pour verrouiller manuellement la porte (A).

8.3.2 Mode veille

En mode veille, la porte (A) reste déverrouillée et peut être ouverte et fermée.

8.3.3 Pendant la cuisson

- La porte (A) se verrouille automatiquement pendant la cuisson.
- Appuyez sur le bouton  (AF) ou **STOP/CANCEL** (AH) pour déverrouiller la porte (A) et mettre la cuisson en pause. Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 10 secondes, elle se verrouille automatiquement. Si la porte (A) n'est pas ouverte après 30 minutes, elle se déverrouille automatiquement.
- Appuyez sur le bouton  (AF) ou **STOP/CANCEL** (AH) pour déverrouiller la porte (A) et mettre la cuisson en pause. Ouvrez immédiatement la porte (A). La porte (A) reste déverrouillée jusqu'au début de la cuisson suivante.

8.3.4 Après la cuisson

- À la fin d'un processus de cuisson, l'appareil émet 4 bips sonores toutes les 2 minutes jusqu'à ce que la porte (A) soit ouverte.   et   alternent à l'écran (P) toutes les 5 secondes.

- Appuyez sur le bouton  (AF) pour déverrouiller la porte (A). Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 10 secondes, elle se verrouille automatiquement. Si la porte (A) n'est pas ouverte après 30 minutes, elle se déverrouille automatiquement.
- Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH) pour déverrouiller la porte (A). L'heure s'affiche sur l'écran (P). Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 10 secondes, elle se verrouille automatiquement et l'écran (P) indique . Si la porte (A) est ouverte une fois ou dans les 30 minutes, l'heure s'affiche sur l'écran (P) et l'appareil passe en mode veille.
- Appuyez sur le bouton  (AF) pour déverrouiller la porte (A). Ouvrez immédiatement la porte (A). La porte (A) reste déverrouillée jusqu'au début de la cuisson suivante.
- Si l'appareil reste inactif pendant 30 secondes lors de la programmation de cuisson, la porte (A) se verrouille automatiquement.  s'affiche sur l'écran (P).

8.4 Réglage de l'horloge

AVIS

- Si une heure non valide est entrée en appuyant sur le bouton  (AD), l'appareil émet un bip sonore et l'écran (P) apparaît vide.
 - Pour vérifier l'heure pendant une cuisson, appuyez sur le bouton  (AD).
- Maintenez le bouton  (AD) enfoncé pour sélectionner le format d'affichage 12 heures ou 24 heures.  s'affiche à l'écran (P).
 - Appuyez de nouveau sur le bouton  (AD) pour sélectionner le format d'affichage 24 heures.  s'affiche à l'écran (P).
 - Saisissez l'heure actuelle à l'aide des touches du pavé numérique (AC).
 - Pour confirmer l'heure, appuyez sur le bouton  (AD) ou **START/+30 SEC.** (AG).

8.5 Réglage de la minuterie

AVIS

- La minuterie peut être réglée en mode veille ou pendant la cuisson.
 - La durée maximale du compte à rebours est de 99 minutes et 99 secondes.
 - Le compte à rebours disparaît de l'écran (P) après 5 secondes. Pour vérifier le compte à rebours pendant la cuisson, appuyez sur le bouton  (AD).
- Appuyez sur le bouton  (AD).
 - Saisissez le compte à rebours souhaité à l'aide des touches du pavé numérique (AC).
 - Pour confirmer le temps du compte à rebours, appuyez sur le bouton  (AD) ou sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG).
 - La fonction minuterie se termine automatiquement lorsque le compte à rebours atteint . L'appareil émet un long bip sonore.
 - Pour mettre fin manuellement à la fonction de minuterie, appuyez sur le bouton  (AD), puis sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH).

8.6 Utilisation du mode ECO

- En mode veille, appuyez sur la touche **ECO** (AE) pour éteindre l'écran (P) lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Cela réduit la consommation d'énergie de l'appareil. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) s'éteint. L'appareil entre dans un état d'économie d'énergie.
- Pour quitter le mode Eco et passer en mode veille, ouvrez et fermez la porte (A) ou appuyez sur n'importe quel bouton. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) s'allume et l'heure de l'horloge s'affiche.

8.7 Cuisson et chauffage des aliments



MISE EN GARDE Risque de brûlures!

Les aliments et leurs contenants peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Portez toujours des gants résistants à la chaleur ou des gants de cuisinier lorsque vous retirez des aliments chauds et des contenants chauds de l'appareil.

AVIS

- La durée maximale programmable de cuisson ou de décongélation est de 99 minutes et 99 secondes.
- Surveillez la cuisson des aliments à travers la fenêtre d'observation (B).
- Si l'appareil reste inactif pendant 30 secondes lors de la programmation de la cuisson, il passe en mode veille.

8.7.1 Mode micro-ondes – Cuisson rapide**AVIS**

- La fonction de cuisson rapide utilise le mode micro-ondes à 100% de puissance. Le niveau de puissance n'est pas réglable.
- Le bouton **START/+30 SEC.** (AG) augmente le temps de cuisson de 30 secondes.

- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte (A).
- Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
- Vous pouvez également appuyer sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer automatiquement le processus de cuisson.
- Si vous utilisez le pavé numérique (AC), appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
- Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
- Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint $\square:\square\square$. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique *E n d.*
- Laissez les aliments reposer pendant au moins 1 à 3 minutes pour permettre à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

8.7.2 Mode micro-ondes – Réglage personnalisé

- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte (A).
- Appuyez sur le bouton **MICRO.** (T). Le niveau de puissance par défaut $P100$ s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse sur l'écran (P).
- Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
- Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
- Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint $\square:\square\square$. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique *E n d.*
- Laissez les aliments reposer pendant au moins 1 à 3 minutes pour permettre à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

Guide des niveaux de puissance de cuisson

Sélection de la puissance	Niveau d'intensité	Puissance de cuisson
P100	100%	1000W
P-90	90%	900W
P-80	80%	800W
P-70	70%	700W
P-60	60%	600W
P-50	50%	500W

Sélection de la puissance	Niveau d'intensité	Puissance de cuisson
P-40	40%	400W
P-30	30%	300W
P-20	20%	200W
P-10	10%	100W
P-00	0%	0W

8.7.3 Mode convection

AVIS L'axe de plateau tournant (M) tourne pendant le mode convection.

Cuisson seulement

- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
- Si vous le souhaitez, placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte (A).
- Appuyez sur le bouton **CONV.** (U). La température de cuisson par défaut 350°F s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur n'importe quelle touche de 1 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaité. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
- Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
- Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
- Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:59. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique END.

Préchauffage et cuisson

AVIS

- La durée maximale de préchauffage est de 30 minutes. Le temps de préchauffage n'est pas réglable.
- Si la porte (A) n'est pas ouverte dans les 30 minutes, l'appareil passe en mode veille.

- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
- Appuyez sur le bouton **CONV.** (U). La température de cuisson par défaut 350°F s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur n'importe quelle touche de 1 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de préchauffage. Le voyant (E) s'allume. La température de cuisson clignote à l'écran (P).
- Lorsque la température réglée est atteinte, l'appareil émet un bip sonore.
- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O) ou appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL** (AH).
- Si vous le souhaitez, placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte (A).
- Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
- Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
- Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:59. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique END.

8.7.4 Mode combiné micro-ondes et convection

AVIS

- ▶ Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton **MICRO.+CONV.** (V) pour vérifier la température de cuisson.
- ▶ Les températures de cuisson programmables sont de 350°F → 325°F → 400°F → 375°F.

1. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
2. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez la porte (A).
4. Appuyez sur le bouton **MICRO.+CONV.** (V). La température de cuisson par défaut 350°F s'affiche sur l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse sur l'écran (P).
5. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
6. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
7. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
8. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:99. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

8.7.5 Mode cuisson

Cuisson manuelle

1. Appuyez sur le bouton **BAKE** (Q). La température de cuisson par défaut 350°F s'affiche sur l'écran (P).
2. Appuyez sur n'importe quelle touche de 5 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
3. Appuyez sur les touches de 0 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
4. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le préchauffage. Le voyant (E) s'allume.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un bip sonore.
6. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
7. Placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
8. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
9. Fermez la porte (A).
10. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran (P).
11. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
12. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:99. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Cuisson prédéfinie

1. Appuyez deux fois sur le bouton **BAKE** (Q). Le pré-réglage par défaut Ab-1 s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le pré-réglage souhaité apparaisse sur l'écran (P).
2. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le préchauffage. Le voyant (E) s'allume.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un bip sonore.
4. Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
5. Placez la plaque de cuisson (I) à l'intérieur de l'appareil.
6. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
7. Fermez la porte (A).
8. Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran (P).
9. Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
10. Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:99. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique End.

Sélection du menu	Aliments	Quantité/poids	Durée	Température
Ab-1	Biscuits	7 unités	13 min	350°F

Sélection du menu	Aliments	Quantité/poids	Durée	Température
Ab-3	Gâteau	Moule rond de 9po.	20 min	350°F

8.7.6 Mode friture à air chaud

Friture à air chaud manuelle

- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
- Placez le plateau de friture à air chaud (J) à l'intérieur de l'appareil.
- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte (A).
- Appuyez sur le bouton **AIR FRY** (R). La température de cuisson par défaut 400°F s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur n'importe quelle touche de 7 à 9 du pavé numérique (AC) pour régler la température de cuisson souhaitée. La température correspondante s'affiche à l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG), puis appuyez sur n'importe quel bouton de 0 à 9 sur le pavé numérique (AC) pour régler le temps de cuisson souhaité. L'heure correspondante s'affiche sur l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume.
- Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
- Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:59. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique *End*.

Friture à air chaud préréglée

- Ouvrez la porte (A) à l'aide de la poignée (O).
- Placez le plateau de friture à air chaud (J) à l'intérieur de l'appareil.
- Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte (A).
- Appuyez sur le bouton **AIR FRY** (R) deux fois. Le pré-réglage par défaut **FF - 1** s'affiche à l'écran (P). Appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le pré-réglage souhaité apparaisse sur l'écran (P).
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG), puis appuyez sur le bouton **AIR FRY** (R) à plusieurs reprises pour sélectionner le poids présélectionné de l'aliment.
- Appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) pour démarrer le processus de cuisson. Le voyant (E) s'allume. Le temps de cuisson correspondant s'affiche sur l'écran (P).
- Pour ajouter du temps pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30 SEC.** (AG) au besoin.
- Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la minuterie atteint 9:59. L'appareil émet un bip sonore. L'écran (P) indique *End*.

Sélection du menu	Aliments	Poids	Durée	Température
AF-1	Rondelles d'oignon	8oz, 12oz	18 minutes, 21 minutes	400°F
AF-2	Pilons de poulet	8oz, 16oz, 24oz, 32oz, 40oz	27 min, 30 min, 33 min, 36 min, 40 min	400°F
AF-3	Ailes de poulet	8oz, 16oz, 24oz, 32oz	27 min, 30 min, 33 min, 36 min	400°F
AF-4	Croquettes de poulet	8oz, 10oz, 12oz, 16oz, 20oz	17 min, 18 min, 19 min, 21 min, 23 min	400°F
AF-5	Bouchées de poulet pané	8oz, 10oz, 12oz, 16oz, 20oz	18 min, 19 min, 20 min, 22 min, 25 min	400°F
AF-6	Bâtonnets de mozzarella	8oz, 10oz, 12oz, 14oz, 16oz, 18oz	9 min, 10 min, 11 min, 12 min, 13 min, 15 min	400°F
AF-7	Frites	8oz, 10oz, 12oz, 14oz	22 min, 24 min, 26 min, 28 min	400°F