



MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: MT 257 BLANC

CODIC: 0343676

GUIDE D'UTILISATION RAPIDE

GRIL

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

- Toasts au fromage et sandwichs chauds
- Saucisses
- Brochettes
- Pommes Duchesse
- Gratin de fruits

FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour la cuisson de :

- Gratin de pommes de terre
- Gratin de poisson
- Morceaux de poulet
- Lasagnes
- Légumes farcis

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour le réchauffage de :

- Portions cuisinées réfrigérées
- Portions cuisinées surgelées
- Soupes

VAPEUR AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour cuire :

- Légumes
- Pommes de terre
- Légumes-racines
- Poisson
- Riz
- Pâtes
- Ragoûts

CRISP AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement les aliments congelés prêts à servir.

La fonction CRISP AUTOMATIQUE ne doit être utilisée que pour les aliments congelés. Disposez les aliments sur le plat CRISP.

JET DEFROST

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous. Pour les aliments ou poids qui ne sont pas dans la liste, utilisez la décongélation manuelle.



1 VIANDE
(100 g - 2 kg)



2 VOLAILLES
(100 g - 3 kg)



3 POISSON
(100 g - 2 kg)



4 LÉGUMES
(100 g - 2 kg)



5 PAIN
(100 g - 2 kg)

Consultez la notice d'emploi pour de plus amples informations sur cette fonction.

GUIDE RAPIDE

1. **Appuyez sur la touche JET DEFROST** pour sélectionner les aliments à décongeler. Pour changer l'aliment sélectionné, appuyez à nouveau sur la touche.
2. **Appuyez sur les touches POIDS** pour spécifier le poids des aliments. — Le poids des aliments s'affiche.
3. **Appuyez sur la touche DÉPART/JET START** pour démarrer le four.
4. **À la moitié du processus de décongélation**, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD") : — Ouvrez la porte. — Retournez les aliments. — Fermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

REMARQUE : Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes.

REMARQUES

Pour obtenir des résultats parfaits, il est NÉCESSAIRE de :

- Donner, avec le plus de précision possible, le POIDS des aliments sélectionnés.
- Retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

Fonction automatique, mais résultats moins parfaits :

Si vous ne retournez pas les aliments lorsque le four vous y invite, le four REDÉMARRERA AUTOMATIQUEMENT après 2 minutes. Le four termine le processus de décongélation. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée et le résultat sera moins parfait que si vous aviez retourné les aliments à la demande du four.



VEUILLEZ CONSULTER VOTRE MANUEL POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

CRISP

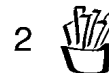
Utilisez cette fonction pour cuire :

- Pizzas
- Quiches et tartes
- Demis et quarts de poulet
- Œufs & Bacon
- Saucisses
- Gâteaux aux fruits
- Casse-croûte

Disposez les aliments directement sur le plat CRISP.



1 PIZZAS SURGELÉES
(200 - 750 g)



2 FRITES SURGELÉES
(250 - 600 g)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	3000 W
Fusible	10 A
Puissance micro-ondes restituée	1000 W
	H x L x P
Dimensions extérieures (mm) :	318 x 529 x 450
Cavité four (mm) :	205 x 335 x 370



4619 694 28441

BANDEAU DE COMMANDES

Afficheur numérique.
L'affichage indique l'heure (24 heures) et des symboles d'indication.

Bouton de réglage.
Sert à régler le temps de cuisson, l'heure ou le poids.

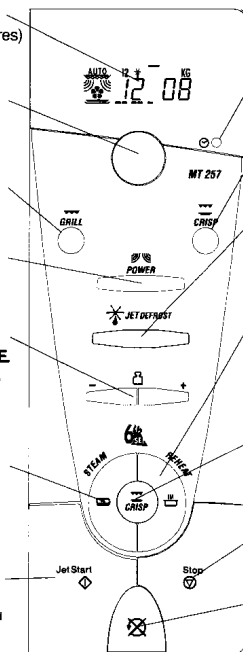
Touche GRIL.
Sert à sélectionner la fonction GRIL.

Touche PUISSANCE.
Sert à régler le niveau de puissance des micro-ondes.

Touches POIDS / PRÉFÉRENCE PERSONNELLE.
Sert à ajuster le poids ou vos réglages personnels.

Touche VAPEUR AUTOMATIQUE. Sert à faire bouillir rapidement et cuire automatiquement à la vapeur d'eau frémissante vos aliments.

Touche DÉPART/JET START.
Sert à démarrer la cuisson ou à activer la fonction JET START.



Touche HORLOGE.
Sert à sélectionner l'horloge 24 heures et à régler l'heure.

Touche CRISP manuelle.
Utilisez cette touche pour la cuisson avec le plat CRISP.

Touche JET DEFROST.
Sert à sélectionner le type d'aliments à décongeler.

Touche RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE. Sert à réchauffer les plats préparés. Le four démarre automatiquement lorsque vous appuyez sur cette touche.

Touche CRISP AUTOMATIQUE.
Sert à sélectionner l'une des 2 familles d'aliments.

Touche ARRÊT/STOP.
Sert à arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

Touche PLATEAU TOURNANT.
Sert à activer et désactiver la fonction PLATEAU TOURNANT.

FONCTION JET START

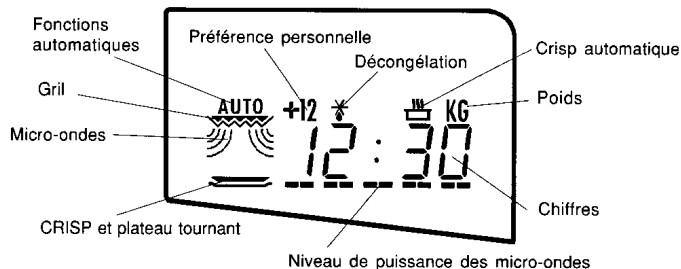
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé. Appuyez sur cette touche pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments non inclus dans la fonction JET DEFROST. Pour une décongélation manuelle, suivez la même procédure que pour "Cuisson et réchauffage avec la fonction MICRO-ONDES" et choisissez une puissance de 160 W. Consultez votre livre de recettes pour de plus amples informations.

REMARQUE : Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL



COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE MANUELLEMENT

MICRO-ONDES UNIQUEMENT		FONCTIONS COMBINÉES MICRO-ONDES ET GRIL	
Niveau	Sert au :	Niveau	Sert au :
JET	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.	90 - 160 W	Grandes pièces de viande
850/750 W	Cuisson de légumes, poisson, viande, etc.	160 - 350 W	Poisson
650 W	Plats à cuisson, il n'est pas possible de remuer.	350 - 500 W	Volaille
500 W	Cuisson attentive, p.ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.	500 - 650 W	Gratin
350 W	Cuisson à petit feu des ragoûts.		
160 W	☼ Décongélation.		
90 W	Amollissement du beurre, des fromages et de la glace.		
0 W	Réglage de l'heure.		



VEUILLEZ CONSULTER VOTRE MANUEL POUR OBTENIR DES INFORMATIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

SOMMAIRE

F

PAGE

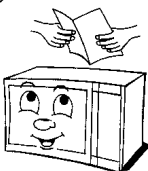
INTRODUCTION	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
VUE GÉNÉRALE	3
INSTALLATION	4
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	5
ACCESSOIRES	6
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS	8
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	8
ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT	8
UTILISATION DE L’AFFICHAGE OPTIONNEL DE L’HEURE CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	9
FONCTION JET DEFROST	10
FONCTION GRIL	11
FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES	13
FONCTION CRISP MANUELLE	14
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	15
FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	16
FONCTION VAPEUR AUTOMATIQUE	18
FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE	19
MÉMORISATION DES PRÉFÉRENCES PERSONNELLES	20
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	21
DIAGNOSTIC DES PANNES	22
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	23

INTRODUCTION

Merci de votre confiance!

Nous espérons que cet appareil répondra à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

Pour assurer des conditions optimales d'utilisation, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi. Elle vous fournira toutes les informations nécessaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.



La notice d'emploi que nous vous proposons concerne plusieurs modèles de notre gamme de fours micro-ondes. Elle contient donc la description de fonctions et d'accessoires qui n'existent peut-être pas sur le modèle particulier que vous avez choisi. Le Guide d'utilisation rapide concerne votre modèle particulier. Vous trouverez plus d'informations sur la cuisson au four micro-ondes dans le livre de recettes fourni avec cet appareil.

Veuillez conserver la notice d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer en cas de besoin.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

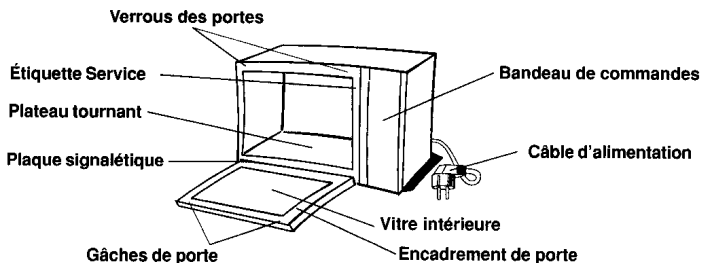
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



Appareil

Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

VUE GÉNÉRALE



INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu.

Le côté du bandeau de commandes est plus lourd. Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 15 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35°C.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

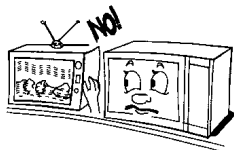
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

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

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



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, par suite de la non-observation de cette obligation.

⚠ ATTENTION!

L'APPAREIL DOIT ÊTRE
OBLIGATOIREMENT RELIÉ
À LA TERRE!



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu!

Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction MICRO-ONDES. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation sur le four ne doivent pas être recouvertes. Cela pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement.

Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

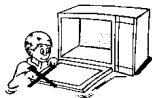
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Risque d'incendie.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler, et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

Ne surcuisez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



⚠ ATTENTION!

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

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



LIQUIDES

Par exemple, dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

RÉCIPIENTS

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager ou les faire exploser.



ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes. Pour la cuisson aux micro-ondes pour plus de détails, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et goûtez avant de servir.



Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer!

ATTENTION AUX MAINS

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

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

Le type d'accessoires fourni avec votre four peut varier selon le modèle. Consultez votre Guide d'utilisation rapide pour connaître les accessoires fournis avec votre modèle.

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

Lorsque vous placez les aliments et les accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important avec les accessoires métalliques ou composés de pièces en métal.**

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

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

ACCESSOIRES

SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.

* Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant

en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les sucs de cuisson et les particules d'aliment qui, à défaut, saliraient l'intérieur du four.

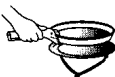
* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale

CRISP pour retirer les plats chauds **CRISP** du four.



PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat **CRISP**.



N'utilisez pas le plat **CRISP** lorsque le plateau tournant est à l'arrêt.

Ne placez aucun ustensile sur le plat **CRISP**, car il deviendrait très vite chaud, au risque d'endommager l'ustensile.



Le plat CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction **CRISP** lors d'un préchauffage avec un plat **CRISP**.

Micro Plus VAPEUR

Utilisez le "Micro Plus Vapeur" en laissant le plat égouttoir en place pour des aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.

Utilisez le "Micro Plus Vapeur" sans le plat égouttoir pour des aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les ustensiles du four. Le "Micro Plus Vapeur" peut être lavé au lave-vaisselle.



COUVERCLE

Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité, et réduit le temps demandé.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

Ne l'utilisez pas avec la fonction **GRIL**, **CRISP** ou **CHALEUR PULSÉE**. Il fondrait.



TRÉPIED PLASTIQUE

Le trépied plastique est idéal pour le réchauffage sur deux niveaux. Placez le premier plat sur le plateau en verre et le second sur le trépied plastique. Ce support peut être lavé au lave-vaisselle.

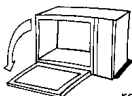


PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Le four possède une sécurité enfants automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en "mode veille". Le four est en "mode veille" quand l'heure est affichée ou que 2 points sont affichés, si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée, pour annuler la sécurité enfants (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire marcher le four sans ouvrir puis refermer la porte (pour placer un plat à l'intérieur), l'afficheur indiquera "DOOR".

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments,

ouvrez la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 10 minutes. Aucun programme ne doit être interrompu tant que "SENSE" est affiché.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlevez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.



Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.

Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que pendant 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche DÉPART/JET START. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant doit être arrêté pour placer

des ustensiles. Ceci est utile pour la cuisson d'un grand gratin, d'un saumon ou d'une grosse dinde. L'arrêt du plateau tournant permet d'utiliser de grands ustensiles carrés trop grands pour pouvoir tourner sans entrer en contact avec les parois.



Si vous arrêtez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction qui ne permet pas l'utilisation du plateau tournant à l'arrêt, le four s'arrêtera et émettra un signal sonore.

Le symbole Plateau tournant clignotera brièvement sur l'écran d'affichage.

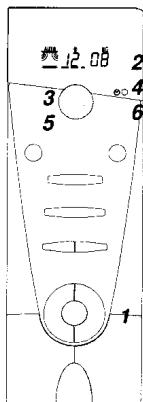
Le four se remet en "mode veille" si aucun bouton n'est enclenché dans les 30 secondes.

UTILISATION DE L’AFFICHAGE OPTIONNEL DE L’HEURE

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l’horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes.



ACTION DE L’UTILISATEUR

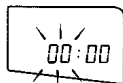


1. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.
2. Appuyez sur la touche HORLOGE.
3. Tournez le bouton de réglage jusqu’à obtention du chiffre des heures voulu.
4. Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE.
5. Tournez le bouton de réglage jusqu’à obtention du chiffre des minutes voulu.
6. Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE.

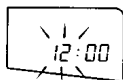
EFFET PRODUIT



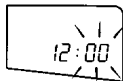
- * Les deux points s’affichent.



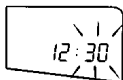
- * Les chiffres de gauche (heures) clignotent.



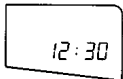
- * L’heure choisie continue de clignoter.



- * Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.



- * Les minutes choisies continuent de clignoter.



- * L’horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l’affichage de l’heure après le réglage de l’horloge, appuyez sur la touche HORLOGE, puis sur ARRÊT/STOP.

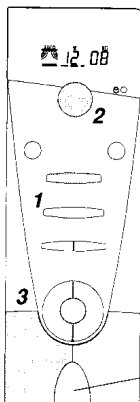
Pour faire réapparaître l’horloge, suivez la procédure ci-dessus.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide (JET START) d'aliments, tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche PUISSANCE.

2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.

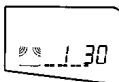
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Marche ou Arrêt

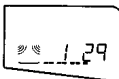
EFFET PRODUIT



* Le niveau de puissance est affiché.



* Le temps s'affiche.



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

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

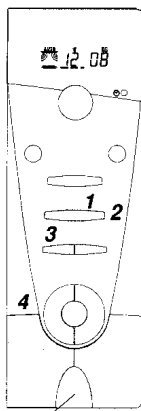
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE. Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour modifier le niveau de puissance.

FONCTION JET DEFROST

Utilisez cette fonction **UNIQUEMENT** pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.



ACTION DE L'UTILISATEUR



Marche uniquement

1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.
2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches POIDS pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

5. À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD").

EFFET PRODUIT



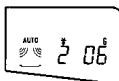
- * L'afficheur indique le poids en grammes (g) et la première des cinq familles d'aliments.



- * La famille d'aliments sélectionnée est affichée.



- * Le poids réglé s'affiche.



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

Turn
Food
PRESS
START

- Ouvrez la porte.
- Tournez les aliments.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

FONCTION JET DEFROST

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Remarque : Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.

1  VIANDE (100 g - 2 kg)

2  VOLAILLE (100 g - 3 kg)

3  POISSON (100 g - 2 kg)

4  LÉGUMES (100 g - 2 kg)

5  PAIN (100 g - 2 kg)

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé :

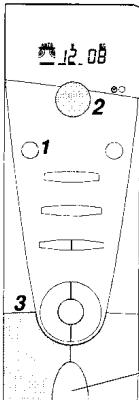
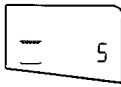
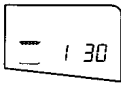

Suivez les instructions du point "Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W pour la décongélation. Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez 90 W.

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

Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.

FONCTION GRIL

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
 <p>1. Appuyez sur la touche GRIL.</p>	 <ul style="list-style-type: none">* 5 sec s'affiche.* Le symbole Gril s'allume.
<p>2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.</p>	 <ul style="list-style-type: none">* Le temps s'affiche.
<p>3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.</p> <p>Marche uniquement</p>	 <ul style="list-style-type: none">* Le symbole Gril clignote.* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes alors que le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

Remarque :

Appuyez sur la touche GRIL pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.


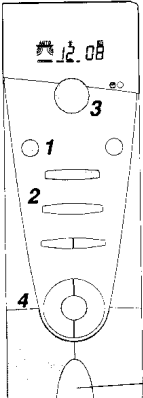
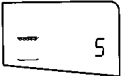
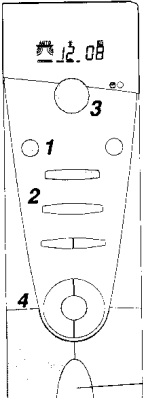

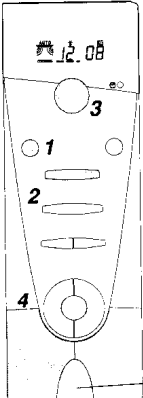
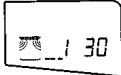
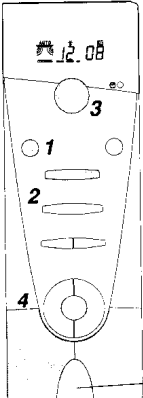
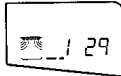
REMARQUE IMPORTANTE!

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

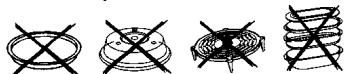
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.

 ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
 1. Appuyez sur la touche GRIL.	 <ul style="list-style-type: none">* 5 sec s'affiche.* Le symbole Gril s'allume.
 2. Appuyez sur la touche PUISSANCE pour régler la puissance.	 <ul style="list-style-type: none">* Le symbole Micro-ondes s'allume.* Le niveau de puissance réglé s'affiche.
 3. Tournez le bouton de réglage.	 <ul style="list-style-type: none">* Le temps s'affiche.
 4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.	 <ul style="list-style-type: none">* Le symbole Micro-ondes clignote.* Le symbole Gril clignote.* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche correspondante. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.

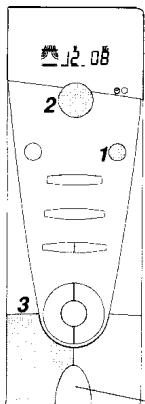
Il est possible d'éteindre le four micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Au moment où 0 W est atteint, le four entre en mode GRIL uniquement.

FONCTION CRISP MANUELLE

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers, etc.



ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyez sur la touche CRISP.

2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.

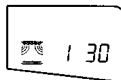
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Marche uniquement

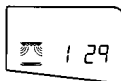
EFFET PRODUIT



- 5 sec s'affiche.
- Le symbole Gril s'allume.
- Le symbole Crisp s'allume.
- Le symbole Micro-ondes s'allume.



- Le temps s'affiche.



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

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Le four combine automatiquement les fonctions MICRO-ONDES et GRIL pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

Il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou d'activer/désactiver la fonction GRIL pendant l'utilisation de la fonction CRISP.

REMARQUE IMPORTANTE!

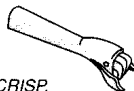
Assurez-vous que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

Ne posez pas le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

Utilisez des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale, qui est fournie pour sortir le plat CRISP.

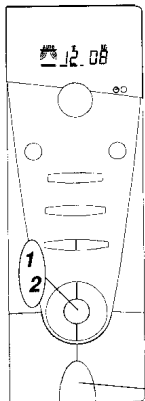


FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de réchauffer rapidement des aliments congelés prêts à servir. La fonction **CRISP AUTOMATIQUE** doit uniquement être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.



ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyez sur la touche **CRISP AUTOMATIQUE**.

2. Sélectionnez la famille d'aliments en appuyant sur la touche **CRISP AUTOMATIQUE**.

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

Marche uniquement

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.

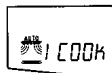


PIZZAS SURGELÉES (200 - 750 g)



FRITES SURGELÉES (250-600 g)

EFFET PRODUIT



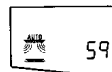
- * La première famille d'aliments est affichée.
- * Le symbole Micro-ondes s'allume.
- * Le symbole Gril s'allume.
- * Le symbole Crisp s'allume.



- * La famille d'aliments sélectionnée est affichée.



- * SENSE s'affiche.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.



- * Après un certain moment, le temps de réchauffage est affiché et décompté.

Remarque :

En cours de cuisson (frites uniquement), le four vous invite à mélanger les aliments ("STIR FOOD").

Stir Food — Ouvrez la porte.
PRESS — Mélangez les aliments.
START DÉPART/JET START. — Fermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Le four poursuit la cuisson jusqu'à ouverture de la porte. Un signal sonore est émis toutes les 30 secondes (3 fois) lorsque "STIR FOOD" s'affiche.

Si vous n'ouvrez pas la porte pour mélanger les aliments, le four poursuivra simplement la cuisson jusqu'à terme mais le résultat sera moins bon que si les aliments avaient été mélangés.

FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

- + 2 Cette fonction peut être utilisée
-- 2 "telle quelle" entièrement
automatiquement ou elle peut être
adaptée à votre convenance
personnelle en utilisant l'option
PRÉFÉRENCE PERSONNELLE.

Le programme ne doit pas être interrompu tant que "SENSE" est affiché.

Le programme peut être interrompu lorsque le temps est affiché.



Utilisez seulement le plat CRISP fourni avec cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

Si le poids est inférieur au poids recommandé :

Utilisez la fonction CRISP manuelle pour cuire à point les aliments. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour cuire vos aliments préférés en petites quantités.

Si le poids est supérieur au poids recommandé :

Divisez les aliments en deux portions au moins et cuisez chaque portion séparément.

S'il n'est pas possible de diviser les aliments, utilisez la fonction CRISP manuelle pour les cuire à point manuellement.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE!

Ne placez jamais de récipients ou d'emballages en plastique ou en aluminium sur le plat CRISP!

Ne placez que les aliments sur le plat CRISP.

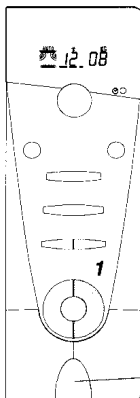
FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer les aliments réfrigérés ou surgelés.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE.

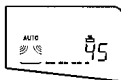
Marche uniquement



- * SENSE s'affiche.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Réchauffage s'allume.



- * Après un certain moment, le temps de réchauffage est affiché et décompté en minutes.
- * La bande lumineuse indiquant que la cuisson est en cours s'allume et s'allonge.



Remarque :

Le temps de cuisson n'est décompté en secondes qu'à la fin du programme.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.

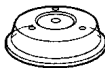


La fonction RÉCHAUFFAGE

AUTOMATIQUE peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatiquement ou elle peut être adaptée à votre convenance personnelle en utilisant l'option PRÉFÉRENCE PERSONNELLE.

+ 2
-- 2

Le programme ne doit pas être interrompu tant que "SENSE" est affiché.



Utilisez toujours le couvercle fourni avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes! Si les aliments sont emballés de telle manière qu'il n'est pas possible d'utiliser le couvercle, faites 2 à 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

Le poids net doit se situer entre 200 et 800 g lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, vous devriez envisager la possibilité d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir le résultat optimum.

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

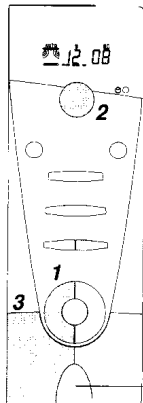
Veillez noter que quelques minutes d'attente en fin de cycle améliorent toujours le résultat.

FONCTION VAPEUR AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour faire bouillir rapidement et cuire à la vapeur d'eau frémissante vos aliments en une seule étape. Cette fonction convient particulièrement bien pour : les pommes de terre ou le riz.



ACTION DE L'UTILISATEUR



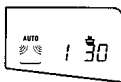
1. Appuyez sur la touche VAPEUR AUTOMATIQUE.
2. Sélectionnez le temps de frémissement en tournant le bouton de réglage.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Marche uniquement

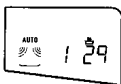
EFFET PRODUIT



- * Le symbole Micro-ondas s'allume.
- * Le symbole Réchauffage s'allume.
- * BOIL s'affiche.



- * Le temps est affiché pendant 3 secondes, puis BOIL s'affiche à nouveau.



- * Lorsque la température d'ébullition est atteinte, le temps de frémissement est affiché et décompté.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Cette fonction fonctionne en 2 étapes.

- * La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
- * La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

Placez toujours un couvercle sur les aliments. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes et résistent à la chaleur. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette, placée la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

N'utilisez pas d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments. **Le programme ne doit pas** être interrompu tant que "BOIL" est affiché.

Le programme peut être interrompu lorsque le temps est affiché.

Ne remplissez les récipients qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié.

⚠ ATTENTION!

Le "Micro Plus VAPEUR" est conçu pour être utilisé avec la fonction VAPEUR ou MICRO-ONDES uniquement.

Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Placez toujours le "Micro Plus VAPEUR" sur le plateau tournant en verre.

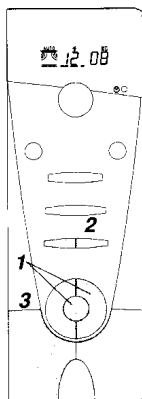
FONCTION PRÉFÉRENCE PERSONNELLE

Utilisez cette fonction pour adapter le résultat final à vos goûts personnels.

+ 2
-- 2

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur l'une des touches automatiques.

2. Appuyez sur les touches + / - pour régler les préférences personnelles.

3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START si l'une des fonctions 6th SENSE était sélectionnée.



* La fonction sélectionnée s'affiche.



* + pour augmenter la température finale.
* - pour baisser la température finale.

Remarque :

La préférence personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

Ceci permet de régler le résultat final à une température supérieure ou inférieure.

En appuyant sur une des fonctions automatiques, vous sélectionnez le réglage standard. Ce réglage produit normalement le meilleur résultat. Les aliments que vous avez réchauffés seront peut-être trop chauds pour pouvoir les manger tout de suite. Vous pouvez facilement régler ce problème avant de réutiliser cette fonction.

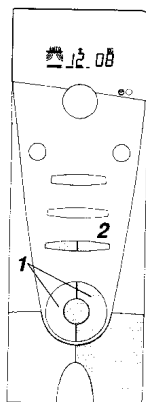
MÉMORISATION DES PRÉFÉRENCES PERSONNELLES

Si vous choisissez souvent le même réglage des préférences personnelles, vous pouvez le mémoriser et l'utiliser comme réglage standard. Ceci peut être fait pour chacune des fonctions automatiques ou 6th SENSE. Vous pouvez également mémoriser vos réglages favoris pour chaque catégorie d'aliments.

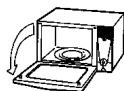
+ 2
-- 2

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Ouvrez la porte.



2. Appuyez sur une des touches automatiques.



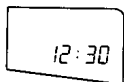
* Les symboles correspondants s'allument.

3. Appuyez sur les touches + / - pour régler vos préférences personnelles.



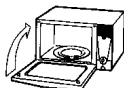
* + pour augmenter la température finale.
* - pour baisser la température finale.

4. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.



* Le réglage est mémorisé.
* L'horloge s'affiche avec les réglages effectués précédemment.

5. Fermez la porte.



* Le four se remet en "mode veille".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un **nettoyage normal** est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

Évitez d'utiliser des éponges abrasives. En effet, vous pourriez rayer la surface.



À **intervalles réguliers**, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce **four est conçu** pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un **détergent doux**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, les deux faces de la porte et les encadrements de la porte.

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

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

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

Le **gril** ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four. Pour ce faire, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

Support du plateau tournant.



Plateau tournant en verre.



Couvercle.



Poignée CRISP.



Trépid plastique.



Micro Plus VAPEUR.



NETTOYAGE DÉLICAT :

Nettoyez le plat CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux.



Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat CRISP avant de le nettoyer.

Le plat CRISP ne doit être ni immergé ni rincé à l'eau pendant qu'il est chaud. Un refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.



▲ ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier.
Ne le vaporisez pas directement sur le four.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- * Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante :

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

ATTENTION!

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
Ne démontez aucun panneau.



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

Selon la norme CEI 705.

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 min	Crisp	Placer sur le plat CRISP
13.3.0	500 g	Jet defrost		Placer sur le plateau tournant