



MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AMW 576 TI

CODIC: 2286122

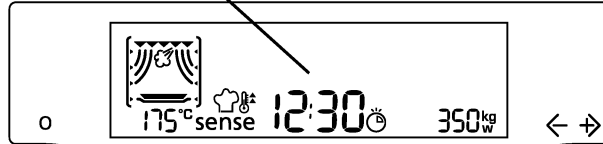
BANDEAU DE COMMANDES

AFFICHEUR NUMÉRIQUE

L'écran affiche l'heure (au format 24 heures) et les symboles d'indication.

TOUCHE JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Sert à démarrer la cuisson ou activer la fonction Démarrage rapide.



TOUCHE STOP (ARRÊT)

Exercez une pression de courte durée pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

LA TOUCHE << BUTTON vous permet de revenir à une section précédente de la séquence de sélection pour modifier la sélection avant de commencer la cuisson.

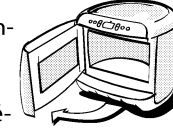
La touche OK vous permet de confirmer votre sélection et de passer automatiquement au réglage suivant avant de commencer la cuisson.

LE BOUTON MULTIFONCTIONS vous permet de faire votre choix parmi plusieurs fonctions.	
FONCTION	DESCRIPTION
Standby (veille)	Horloge de 24 heures, écran vide et minuteur
Micro-ondes	Cuisson et réchauffage uniquement aux micro-ondes
Crisp	Cette fonction est à utiliser pour les pizzas et les tartes
Gril	Brunissage uniquement avec cette fonction
Turbogrill	Gril
Turbogrill + MO	Cuisson avec les fonctions Gril et micro-ondes
Chaleur pulsée	Cuisson à l'air chaud
Chal. pulsée + MO	Rôtissage à l'air chaud + micro-ondes
Chauffage rapide	Réchauffage du four vide avant d'utiliser l'air pulsé
6th Sense Vapeur (Vapeur 6e sens)	Cuisson à la vapeur
Décongel. rapide	Décongélation rapide
Fonction 6th Sense Réchau (Réchauffage 6e sens)	Réchauff. auto
Sélection	Modification des diverses sélections
Mode assisté	Cuisson assistée par menu

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

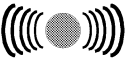


POUR POURSUIVRE LA CUISSON

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



UN SIGNAL SONORE RETENTIT toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte.



REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

LE BOUTON DE RÉGLAGE PERMET D'effectuer différents réglages.

FONCTION	POUR RÉGLER LA VALEUR
Standby (position zéro)	Minuteur
Micro-ondes	Puissance des micro-ondes et temps de cuisson
Crisp	Temps de cuisson
Gril	Temps de cuisson
Turbogrill	Temps de cuisson
Turbogrill + MO	Puissance des micro-ondes et temps de cuisson
Chaleur pulsée	Température et temps de cuisson
Chal. pulsée + MO	Température, Puissance des micro-ondes et Temps de cuisson
Chauffage rapide	Température
6th Sense Vapeur (Vapeur 6e sens)	Durée cuisson vapeur
Décongel. rapide	Classe des aliments et poids
Fonction 6th Sense Réchau (Réchauffage 6e sens)	Degré de cuisson
Sélection	Langue, Horloge, Luminosité, Contraste et Sonnerie
Mode assisté	Famille d'aliments, Classe des aliments, Poids, Quantité, Degré de cuisson et Durée





CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE légumes , viande, etc.
650 W	CUISSON de poisson.
500 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la glace

TURBOGRIL + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	CUISSON des légumes et des gratins
350 - 500 W	CUISSON de volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISSON du poisson et des gratins surgelés
160 W	CUISSON de la viande
90 W	GRATINS de fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON de volailles, poisson et gratins
160 W	CUISSON de rôtis
90 W	CUISSON de pain et de gâteaux
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson

POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION 6TH SENSE RECHAU

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante.

LE POIDS NET DOIT se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.



POIDS CONSEILLÉS POUR LA FONCTION DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour la décongélation UNIQUEMENT.

La fonction Jet Defrost (Décongélation rapide) ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des familles indiquées ci-dessous. Utilisez la décongélation manuelle pour les aliments ou poids non indiqués dans la liste.

REMARQUES

Pour obtenir d'excellents résultats, il est NÉCESSAIRE de :

- ☞ spécifier avec un maximum de précision le POIDS de l'aliment sélectionné.
- ☞ Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

VIANDE (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
VOLAILLE (100 g - 3 kg)	Poulet entier, filets ou morceaux.
POISSON (100 g - 2 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets.
LÉGUMES (100 g - 2 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
PAIN (100 g - 2 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds.

DEGRÉ DE CUISSON

LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE UNIQUEMENT AVEC LA FONCTION 6TH SENSE RÉCHAU ET LE MODE ASSISTÉ.

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

LE FOUR CHOISIT AUTOMATIQUEMENT LA VALEUR PAR DÉFAUT. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds ou trop froids à votre goût, vous pouvez facilement résoudre ce problème en sélectionnant votre préférence personnelle avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

REMARQUE :

LE DEGRÉ DE CUISSON ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

NIVEAU	EFFET
Degré cuisson +2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE
Degré cuisson +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
Degré cuisson 0	VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD
Degré cuisson -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
Degré cuisson -2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE

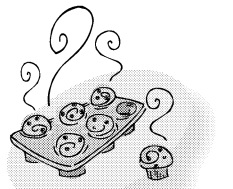




POIDS ET QUANTITÉS CONSEILLÉS POUR LE MODE ASSISTÉ

CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER
VIANDE	RÔTI DE BOEUF	800 g - 1,5 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	RÔTI DE PORC	800 g - 1,5 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	RÔTI D'AGNEAU	1 kg - 1,5 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	RÔTI DE VEAU	800 g - 1,5 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	CÔTES	700 g - 1,2 kg	UTILISEZ LE PLAT CRISP
	ENTRECÔTE	2 - 6 MORCEAUX	UTILISER GRILLE MÉTAL HAUTE
	CÔTELETTES, AGNEAU	2 - 8 MORCEAUX	UTILISER GRILLE MÉTAL HAUTE
	SAUCISSES	200 g - 800 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	HOT DOG, CUIT À L'EAU	4 - 8 MORCEAUX	UTIL. FOND CUIT-VAPEUR UNIQU., RECOUVRIRE D'EAU LES ALIMENTS.
	HAMBURGERS SURGELÉS	100 g - 500 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	BACON	50 g - 150 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	PAIN DE VIANDE	4 - 8 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
VOLAILLES	POULET RÔTI	800 g - 1,5 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	FILETS DE POULET, VAPEUR	300 g - 800 g	CUIT-VAPEUR
	FILETS DE POULET, À FRIRE	300 g - 1 kg	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	POULET EN MORCEAUX, À FRIRE	400 g - 1,2 kg	UTILISEZ LE PLAT CRISP
POISSON	POISSON ENTIER, AU FOUR	600 g - 1,2 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	POISSON ENTIER, CUIT À L'EAU	600 g - 1,2 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	FILETS, VAPEUR	300 g - 800 g	CUIT-VAPEUR
	PAVÉ DE POISSON, À FRIRE	300 g - 800 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	PAVÉ DE POISSON, VAPEUR	300 g - 800 g	CUIT-VAPEUR
	GRATIN, SURGELÉ	600 g - 1,2 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	FILETS PANÉS, SURGELÉS	200 g - 600 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)

CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER	
POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE, À L'EAU	300 g - 1 kg	UTILISER CUIT-VAPEUR (FOND + COUVERCLE)	
	POMMES DE TERRE, AU FOUR	200 g - 1 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO	
	GRATIN	4 - 10 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO	
	FRITES, SURGELÉES	300 g - 600 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
	POMMES DE TERRE, EN MORCEAUX	300 g - 800 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
	LÉGUMES	SURGELÉ	300 g - 800 g	CUIT-VAPEUR
		CAROTTES	200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR
HARICOTS VERTS		200 g - 500 g	UTILISER CUIT-VAPEUR (FOND + COUVERCLE)	
BROCOLIS		200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	
CHOUX-FLEURS		200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	
GRATIN, SURGELÉ		400 g - 800 g	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO	
POIVRONS, VAPEUR		200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	
POIVRONS, À FRIRE		200 g - 500 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)	
AUBERGINES		300 g - 800 g	UTILISEZ LE PLAT CRISP (UTILISEZ LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)	
COURGETTES, VAPEUR		200 g - 500 g	CUIT-VAPEUR	
RIZ	ÉPI DE MAÏS	300g - 1kg	CUIT-VAPEUR	
	TOMATES	300 g - 800 g	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO	
	RIZ	100 ml - 400 ml	UTILISER CUIT-VAPEUR (FOND + COUVERCLE)	
	GÂTEAU DE RIZ	2 - 4 PORTIONS	UTILISER CUIT-VAPEUR (FOND + COUVERCLE)	
PÂTES	PORRIDGE	1 - 2 PORTIONS	UTILISER PLAT DE TABLE CHINA	
	PÂTES	1 - 4 PORTIONS	UTILISER CUIT-VAPEUR (FOND + COUVERCLE)	
	LASAGNES	4 - 10 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO	
	LASAGNES SURGELÉES	500 g - 1,2 kg	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO	





POIDS ET QUANTITÉS CONSEILLÉS POUR LE MODE ASSISTÉ

CLASSE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER
PIZZAS / TARTES	PIZZA MAISON	2 - 6 PORTIONS	DÉMARRER AVEC LE FOUR VIDE, UTILISER PLAQUE À PÂTISSERIE
	PIZZA FINE, SURGELÉE	250 G - 500 G	UTILISER LE PLAT CRISP
	PIZZA ÉPAISSE, SURGELÉE	300 G - 800 G	UTILISER LE PLAT CRISP
	PIZZA FRAÎCHE	200 G - 500 G	UTILISER LE PLAT CRISP (UTILISER LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	QUICHE LORRAINE	1 FOURNÉE	UTILISER LE PLAT CRISP
	QUICHE SURGELÉE	200 G - 800 G	UTILISER LE PLAT CRISP
DESSERTS	TARTE AUX FRUITS, MAISON	1 FOURNÉE	UTILISER LE PLAT CRISP
	TARTE AUX FRUITS, SURGELÉE	300 G - 800 G	UTILISER LE PLAT CRISP (UTILISER LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	POMMES AU FOUR	4 - 8 MORCEAUX	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	COMPOTE, DE FRUITS	300 ML - 800 ML	CUIT-VAPEUR
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORTIONS	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
PAIN / GÂTEAU	PAIN	1 - 2 MORCEAUX	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PETITS PAINS, EN BOÎTE	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PETITS PAINS, SURGELÉS	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PETITS PAINS, PRÉCUITS	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	PETITS PAINS, EN BOÎTE	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	SCONES, PAINS AU LAIT	1 FOURNÉE	UTILISER LE PLAT CRISP
	GÂTEAU DE SAVOIE	1 FOURNÉE	UTILISER RÉCIPENT FOUR ET MO
	MUFFINS	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	BISCUITS, COOKIES	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
	MERINGUES	1 FOURNÉE	PLAQUE À PÂTISSERIE
AMUSE-GUEULE	POP-CORN	90 G - 100 G	PLACER SACHET SUR PLATEAU EN VERRE
	CACAHUËTES, GRILLÉES	50 G - 200 G	UTILISER LE PLAT CRISP (UTILISER LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)
	AILES DE POULET, SURGELÉES	300 G - 600 G	UTILISER LE PLAT CRISP
	NUGGETS, SURGELÉS	250 G - 600 G	UTILISER LE PLAT CRISP (UTILISER LE PLAT CRISP VIDE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE)

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

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

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

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 récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

Placez le plateau tournant en verre sur son support.

PLAQUE À PÂTISSERIE

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

COUVERCLE

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

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux

GRILLE

Placez les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez la fonction Cuisson avec les fonctions Chaleur pulsée et Gril.

Lorsque vous utilisez la fonction Gril sans micro-ondes, placez les aliments sur la grille métallique haute le plus près possible du gril sous la voûte du four.

CUIT-VAPEUR

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

Utilisez le cuit-vapeur sans le panier pour le riz, les pâtes et les flageolets.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale Crisp fournie pour sortir le plat Crisp du four tant qu'il est chaud.

PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp car il devient très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (max. 3 minutes). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
PUISSANCE MO	900 W
GRIL	1600 W
CHALEUR PULSÉE	1200 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 450 x 420



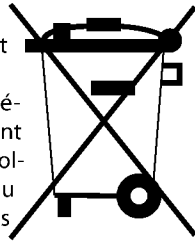
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ménagers ou directement à votre revendeur.

AVANT DE VOUS SÉPARER de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais comparatifs de performance 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	11 mn	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 mn	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 mn	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 mn	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 mn	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 mn	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Décongélation rapide	



4 6 1 9 - 6 9 4 - 5 7 2 9 1

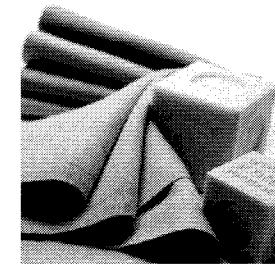


Whirlpool Sweden AB

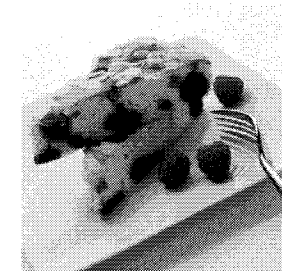
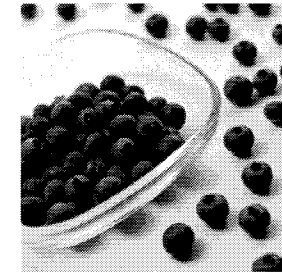
AMW 575

AMW 576

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

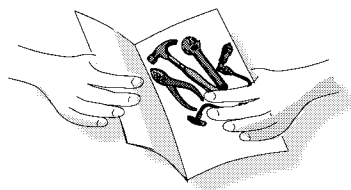
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

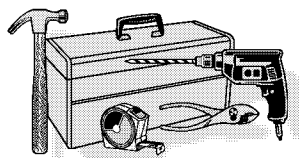


INSTALLATION


INSTALLATION DE L'APPAREIL



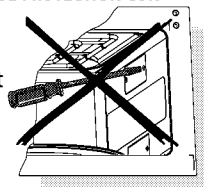
LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, RESPECTEZ les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL


 **VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION CONTRE LES MICRO-ONDES situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.




AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ que la cavité du four est vide.

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 et humide.

 **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagée, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE SI la porte est correctement fermée.

 **LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.


Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.


DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier les éléments suivants :

- ⤵ Le plateau tournant et son support sont en place.
- ⤵ La fiche électrique est bien branchée à la prise murale.
- ⤵ La porte est correctement fermée.
- ⤵ Les fusibles sont en bon état et l'installation est alimentée.
- ⤵ Vérifiez que le four est bien ventilé.
- ⤵ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ⤵ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- ⤵ Durant certaines fonctions, un symbole [] est affiché. C'est tout à fait normal : cela indique que le four est en train de faire des calculs pour obtenir le meilleur résultat possible.

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 l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

 **SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

 **LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour toute personne qui n'a pas reçu la formation requise d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface. La durée de vie de l'appareil peut en être affectée et des situations dangereuses peuvent en résulter.



N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER

EN MÉTAL, DE NETTOYANTS ABRASIFS, de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc. car ils peuvent abîmer le tableau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four.

Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



NE METTEZ pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



VEILLEZ À CE QU'AUCUNE GRAISSE ou particule alimentaire ne s'accumule autour de la porte.

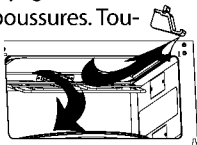
POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.



N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, 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 voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.



☞ Tordez et retirez le crochet en céramique.
☞ Rabattre l'extrémité avant du gril pour accéder à la voûte pour la nettoyer.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE.

COUVERCLE

POIGNÉE CRISP.

GRILLE.

PLAQUE À PÂTISSERIE

CUIT-VAPEUR

NETTOYAGE SOIGNÉ :

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 à récurer et d'un détergent doux.



LAISSEZ TOUJOURS refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



LE PLAT CRISP NE DOIT JAMAIS être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.



N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES. En effet, vous pourriez le rayer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER 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 JAMAIS VOTRE FOUR micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.



N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser le four sans surveillance d'un adulte 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.

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Si le four offre un fonctionnement en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser qu'en présence d'un adulte à cause des hautes températures de cuisson atteintes.



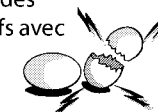
N'UTILISEZ PAS LE FOUR micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

OEUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

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'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ du four pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

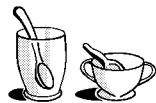


AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, UTILISEZ DES GANTS ISOLANTS ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.



LIQUIDES

PAR EX. BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans former de bouillons. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement. Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :



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

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au four micro-ondes. en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR

BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure.



Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

MODE ASSISTÉ

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire différents types d'aliments.

LE FOUR VOUS AIDERA à sélectionner les groupes d'aliments, type d'aliments et accessoires à utiliser

EN MODE ASSISTÉ, le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

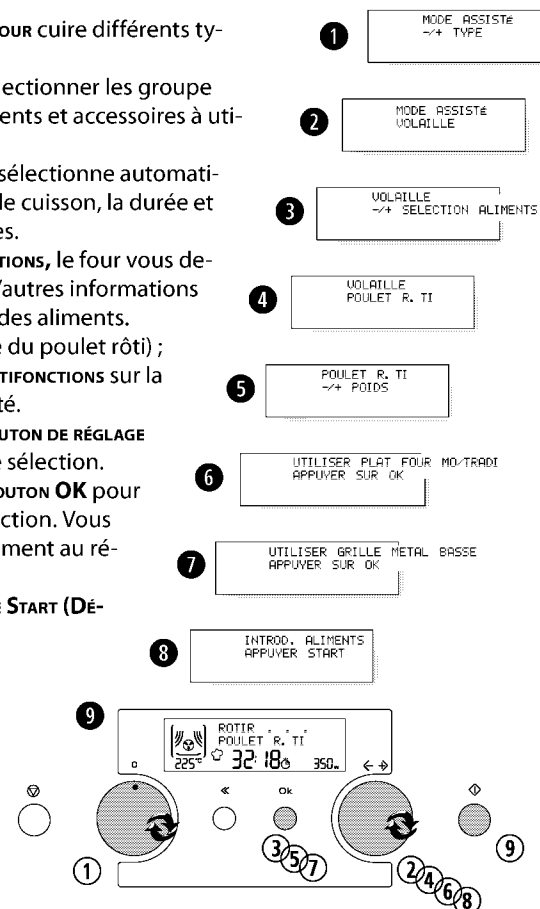
EN FONCTION DE VOS SÉLECTIONS, le four vous demandera de préciser d'autres informations telles que le poids net des aliments.

LE PRINCIPE est (exemple du poulet rôti) ; **1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Mode assisté.

2, 4, 6, 8. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour effectuer votre sélection.

3, 5, 7. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.

9. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LES USTENSILES suggérés avec le four.

LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE, vous pouvez continuer (si nécessaire) ; il vous suffit de tourner le bouton de réglage pour allonger le temps de cuisson.

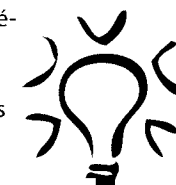
Le mode de cuisson du four est prédéfini au meilleur niveau pour la cuisson continue d'aliments spécifiques.

LE RÉGLAGE PAR DÉFAUT POUR LE RÔTI DE BOEUF est "Moyen".

POUR "SAIGNANT", choisissez Degré cuisson -②

POUR "BIEN CUIT", choisissez Degré cuisson +②

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, couvrez les rôtis d'une feuille d'aluminium en fin de cuisson et laissez reposer pendant environ 10 minutes.



LES ALIMENTS DE CERTAINES classes doivent être retournés ou remués pendant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée. Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 3 minutes), le four suppose que la cuisson est terminée et repasse en mode veille.

UNE PETITE QUANTITÉ D'HUILE ou de beurre peut être utilisée lors d'un préchauffage avec un plat Crisp.



6TH SENSE VAPEUR

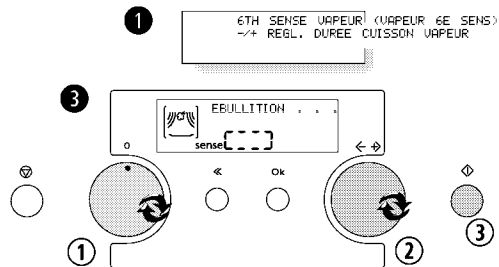


UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson d'aliments tels que les légumes, le poisson, le riz et les pâtes.

CETTE FONCTION COMPORTE 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).

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position 6th Sense Vapeur.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson à la vapeur.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

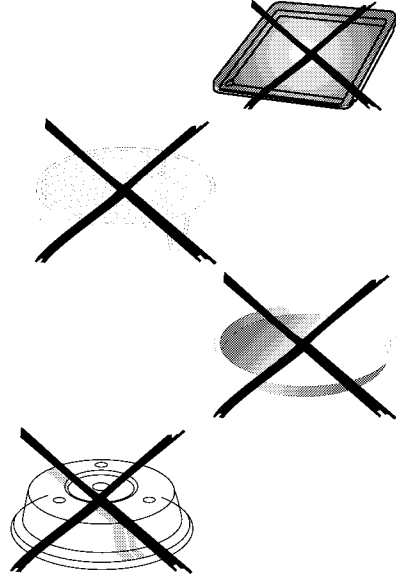


! LE CUIT-VAPEUR EST conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !

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 CUIT-VAPEUR sur le plateau tournant en verre.



COUVERCLE

PLACEZ TOUJOURS UN COUVERCLE SUR LES ALIMENTS. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes avant de vous en servir. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

N'UTILISEZ PAS d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

RECIPIENTS

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. Ceci leur empêchera de déborder.

CUISSON DE LÉGUMES

PLACEZ LES LÉGUMES dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

LES LÉGUMES TENDRES, TELS les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

LES LÉGUMES DURS, TELS les carottes et les pommes de terre, nécessitent 4-5 minutes pour cuire.

CUISSON DU RIZ

RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS indiquées sur l'emballage concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

PLACEZ LES INGRÉDIENTS SUR LE FOND DU RÉCIPIENT, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

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

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES 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 pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

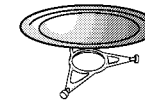
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- ☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

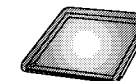
UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



- ☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.

PLAQUE À PÂTISSERIE

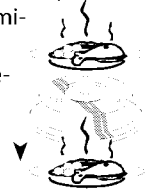
UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



COUVERCLE

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

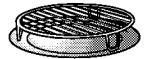
UTILISEZ LE COUVERCLE pour le réchauffage sur deux niveaux



GRILLE

PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE LORSQUE VOUS UTILISEZ la fonction Cuisson avec les fonctions Chaleur pulsée et Gril.

LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION GRIL SANS MICRO-ONDES, placez les aliments sur la grille métallique haute le plus près possible du grill sous la voûte du four.



CUIT-VAPEUR

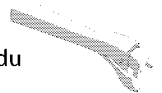
UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER POUR LA CUISSON d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS LE PANIER pour le riz, les pâtes et les flageolets.

PLACEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR sur le plateau tournant en verre.

POIGNÉE CRISP

UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP fournie pour sortir le plat Crisp du four tant qu'il est chaud.



PLAT CRISP

DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP. Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

NE PLACEZ AUCUN USTENSILE sur le plat Crisp car il devient très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.



LE PLAT CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (max. 3 minutes). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.



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



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIER ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "FORTE".

PORTE



DEGRÉ DE CUISSON



LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE AVEC LES FONCTIONS SUIVANTES :
FONCTION 6TH SENSE RÉCHAU (RÉCHAUFFAGE 6E SENS) MODE ASSISTÉ
 LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS ci-dessus, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

SI VOUS UTILISEZ L'UNE DE CES FONCTIONS, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
DEGRÉ CUISSON +2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE
DEGRÉ CUISSON +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
DEGRÉ CUISSON 0	VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD
DEGRÉ CUISSON -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
DEGRÉ CUISSON -2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE

REMARQUE :
 LE DEGRÉ DE CUISSON ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

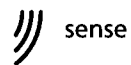


PHASE REFROIDISSEMENT

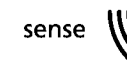


LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.
 Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



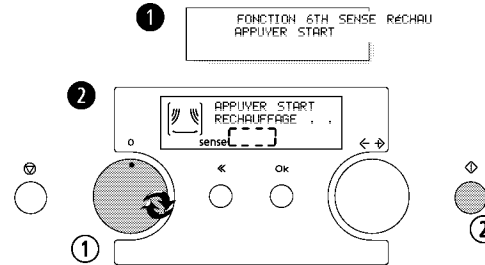
6TH SENSE RÉCHAU



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante.

DISPOSEZ LES ALIMENTS SUR UN plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position 6th Sense Réchau.
2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

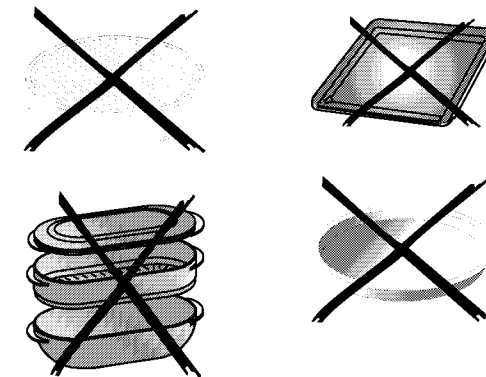


LE PROGRAMME NE DOIT PAS ÊTRE INTERROMPU avant l'affichage du temps de réchauffage restant.

LE PROGRAMME PEUT ÊTRE INTERROMPU lorsque le temps est affiché.

LE POIDS NET doit se situer entre 250 - 600 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.

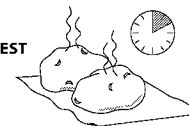


LORSQUE VOUS CONSERVEZ UN REPAS au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

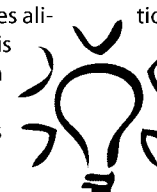
PLACEZ DE FINES TRANCHES de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.

LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, IL EST CONSEILLÉ DE TOUJOURS laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



UTILISEZ TOUJOURS LE COUVERCLE FOURNI avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes ! Si les aliments sont emballés et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.



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





CHAL. PULSE+MO



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR LA CUISSON de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

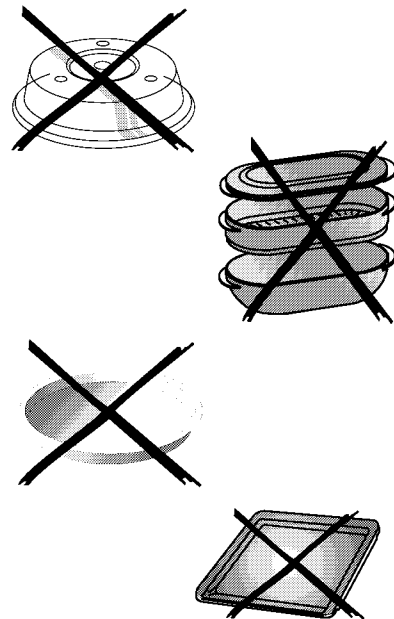
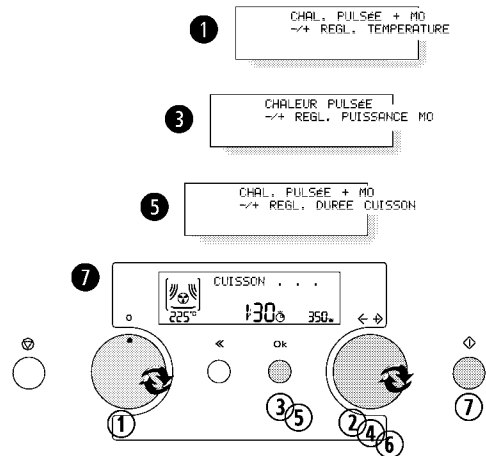
1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Chaleur pulsée (la température par défaut est affichée).
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner la température.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le niveau de puissance MO par défaut est affiché).
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le niveau de puissance.
5. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le temps par défaut est affiché).
6. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
7. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE afin que l'air circule correctement autour des aliments.

LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.

LA PUISSANCE MAXIMUM du micro-ondes, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limitée à un niveau prédéfini en usine.

CHAL. PULSE+MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	Cuisson de volailles, poisson et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson



MODIFICATION DES RÉGLAGES

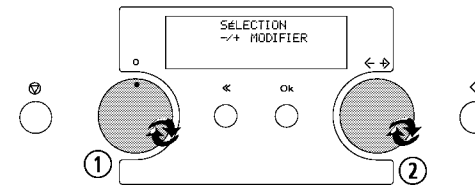


LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

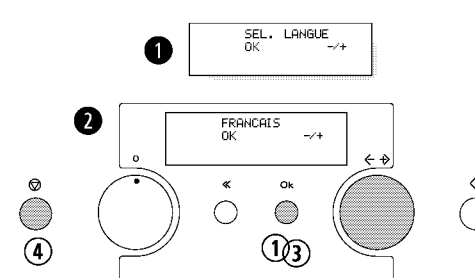
LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position réglage.
2. UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir un des réglages suivants.



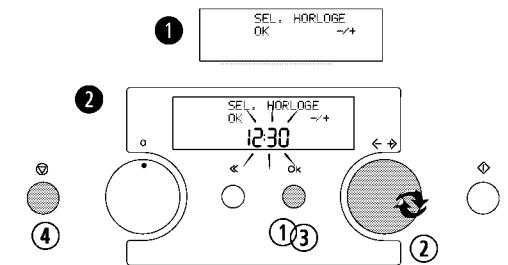
LANGUE

1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner une des langues disponibles.
3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



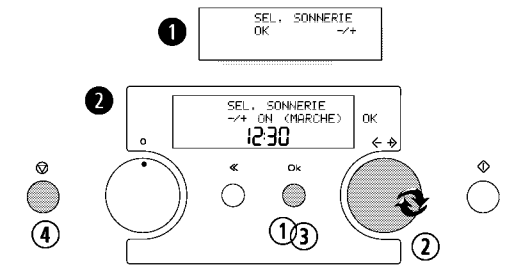
HORLOGE

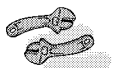
1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler l'heure du jour (ou appuyez sur le bouton Stop pour supprimer l'affichage de l'horloge).
3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



SONNERIE

1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour activer ou désactiver la sonnerie.
3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK pour confirmer votre sélection.
4. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



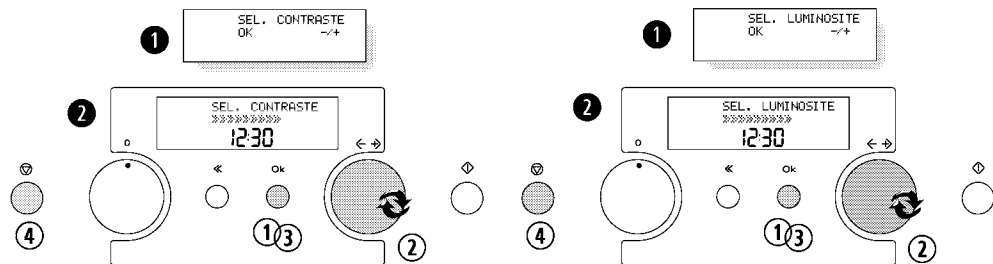


MODIFICATION DES RÉGLAGES



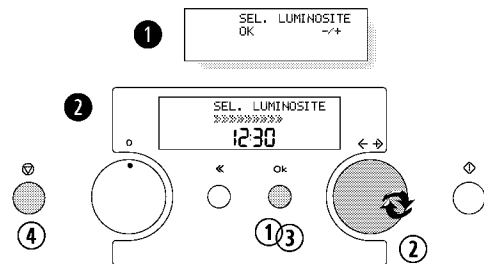
CONTRASTE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de contraste que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



LUMINOSITE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

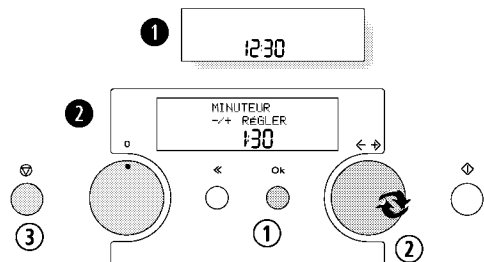


MINUTEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION si vous devez mesurer un temps, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position zéro. L'horloge est affichée si elle a été réglée, sinon l'écran reste vide.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour activer le mode de sélection.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LA DURÉE.**



APRÈS 10 SECONDES le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Appuyez sur la touche Start si vous souhaitez le lancer plus tôt.

- UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.
4. **POUR DÉSACTIVER LE MINUTEUR** avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton Stop.

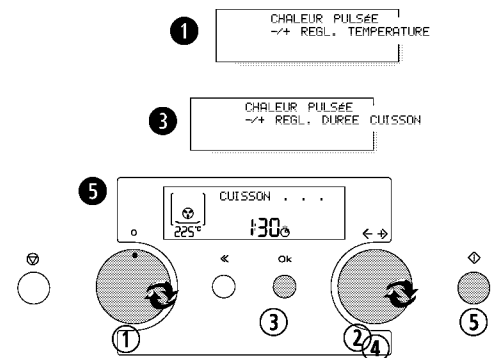


CHALEUR PULSÉE



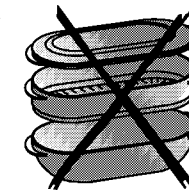
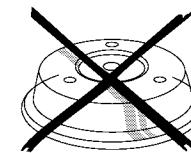
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des merguez, des pâtisseries, des gâteaux mousseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur pulsée. (la température par défaut s'affiche).
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
5. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE afin que l'air circule correctement autour des aliments.

UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains. LE TEMPS DE CUISSON peut être facilement réglé en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier la température finale.





RECHAUFF. RAPIDE

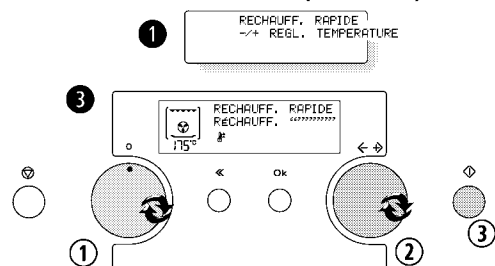


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer le four jusde.

AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE, le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

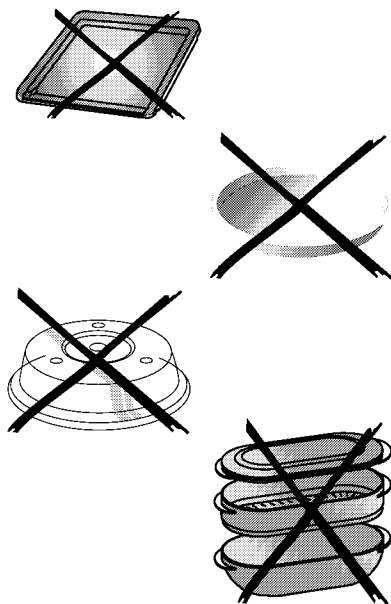
1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Réchauff. rapide.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner la température.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



PENDANT LE RÉCHAUFFAGE, la barre repère monte jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT réglée en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage.

UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps sert à vous permettre d'enfiler les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.



CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



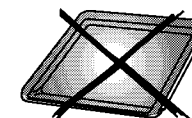
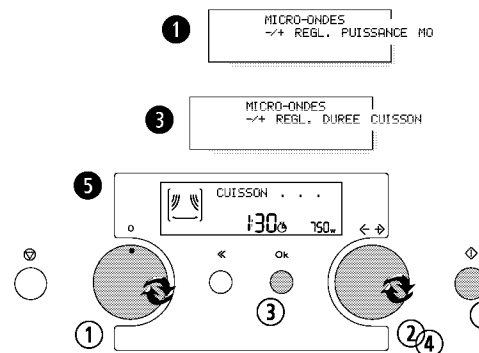
UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le niveau de puissance.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

EN APPUYANT SUR LA TOUCHE << BUTTON VOUS pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.



NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS, eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE légumes, viande, etc.
650 W	CUISSON de poisson.
500 W	CUISSON ATTENTIVE, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS, ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION. Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la glace

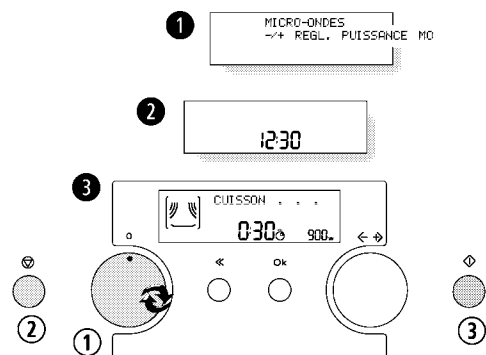


FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

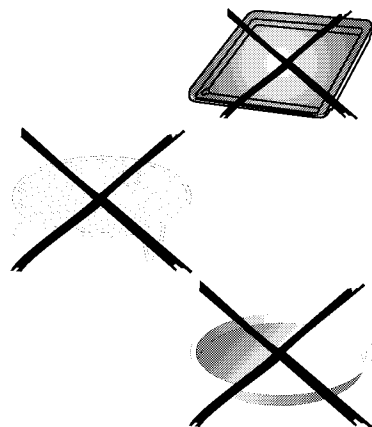


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que ; la soupe, le café ou le thé.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes.
 2. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT).
 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).
- SI VOUS MAINTENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes tandis que le four est en mode veille lorsque vous commencez, vous pouvez passer directement à l'étape 3.



CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque pression supplémentaire prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.

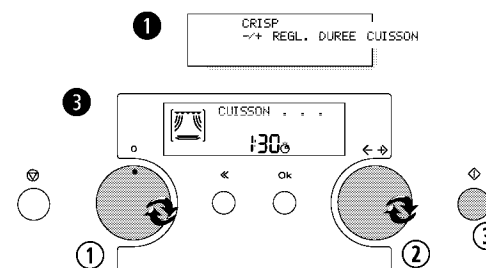


CRISP



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Crisp.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

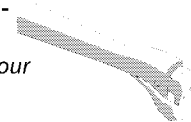
i ASSUREZ-VOUS que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.

i LE FOUR ET LE PLAT CRISP deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

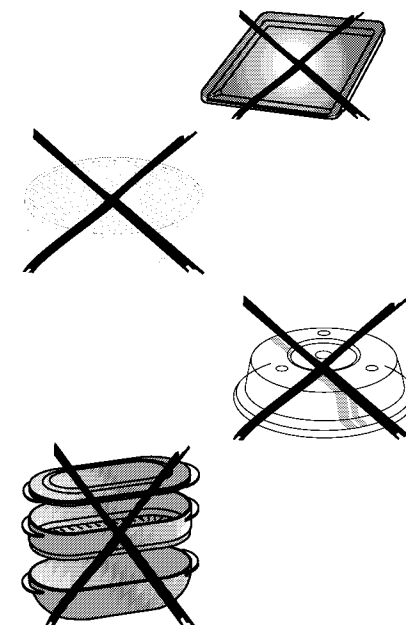
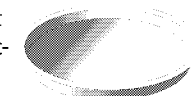
i NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD sur une surface sensible à la chaleur.

i NE TOUCHEZ PAS LA VOÛTE du four sous le gril.

! UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE ou la poignée spéciale Crisp fournie pour sortir le plat Crisp du four tant qu'il est chaud.



UTILISEZ EXCLUSIVEMENT le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



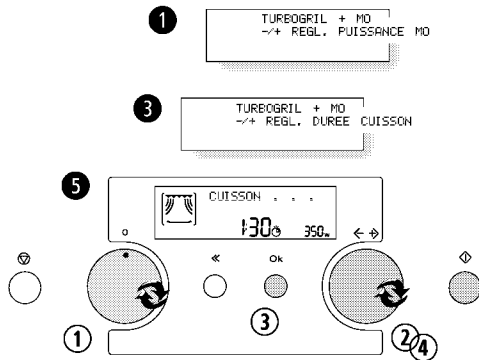


TURBOGRIL + MO



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.

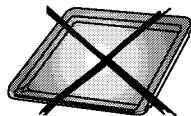
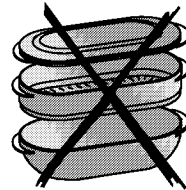
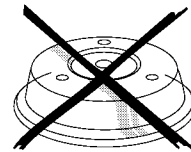
1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position TURBOGRIL + MO.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le niveau de puissance.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LA PUISSANCE MAXIMUM du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction TURBOGRIL + MO, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique haute ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

TURBOGRIL + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson du poisson et des gratins surgelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	GRATINS de fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson



DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME pour la Cuisson et réchauffage aux micro-ondes et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

LES ALIMENTS CONGELÉS CONTENUS DANS DES SACHETS en plastique, du film plastique ou des emballages en carton pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

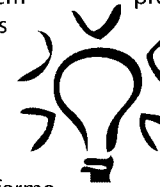
LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).



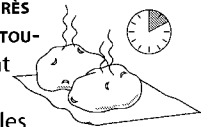
RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.



LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.





DÉCONGÉLATION RAPIDE

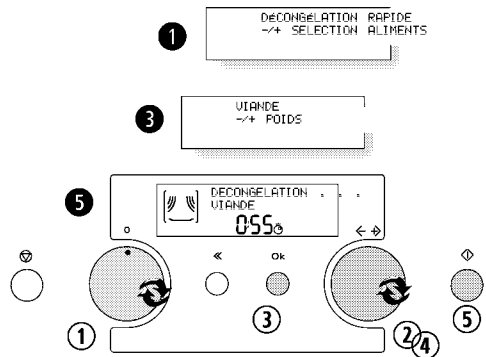


UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.

La fonction DECONGEL. RAPIDE ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position DECONGEL. RAPIDE.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir le type d'aliment à décongeler.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le poids.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

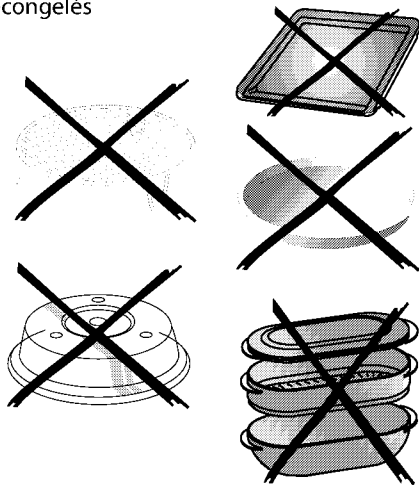
SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la Cuisson et réchauffage aux micro-ondes et choisissez une puissance de 160 W.

À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à TURN FOOD.

- ↻: Ouvrez la porte.
- ↻: Retournez les aliments.
- ↻: Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

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

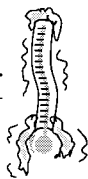
À LA FIN DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four commute automatiquement sur le mode de décongélation manuelle et attend que vous lui indiquiez un temps de décongélation supplémentaire. Si aucune décongélation ultérieure n'est nécessaire à ce stade, appuyez sur la touche Stop, ouvrez la porte et retirez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



ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

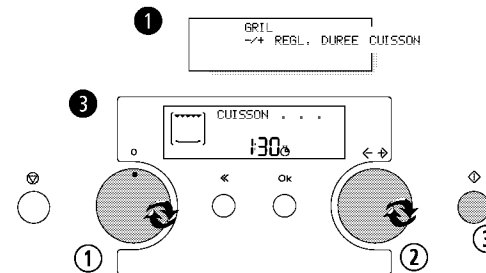
POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



GRIL

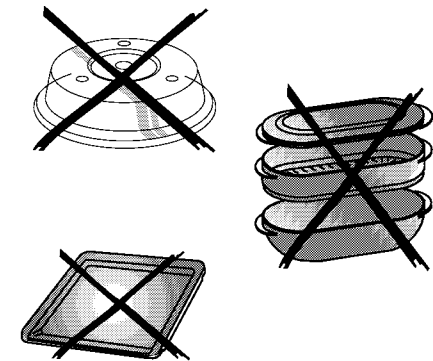
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR dorer rapidement la surface des aliments.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Gril.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température. POUR LES ALIMENTS tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses. préchauffez le gril pendant 3 minutes. pour un meilleur résultat. Placez les aliments sur la grille métallique haute.

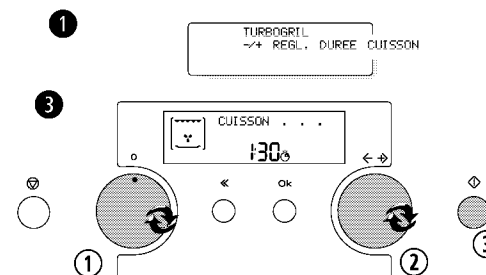
- VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient résistants à la fois à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.**
- N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES en plastique pour la fonction Gril. Ils fondraient. Le bois et le papier doivent également être évités.**



TURBOGRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Turbo grill.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE haute ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

