

MT 263

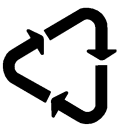
Notice d'emploi



Whirlpool Sweden AB



4619 694 12483



F		PAGE
INTRODUCTION		3
VUE GÉNÉRALE		3
ACCESSOIRES		4
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL		4
BANDEAU DE COMMANDE		5
DESCRIPTION DES SYMBOLES		6
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ		7
DU FOUR À VIDE		7
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT		8
AVANT D'UTILISER LE FOUR		9
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE		9
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL		12
INTERRUPTION DE LA CUISSON		13
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE		13
HORLOGE OPTIONNELLE		15
FONCTION JET		16
TEMPS ET PUISSANCE		18
FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE		20
FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE		20
FONCTION GRIL		22
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS		24
FONCTION CRISP		26
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE		29
FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE		31
FONCTION CHALEUR PULSÉE		33
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES		35
ENTRETIEN		36
DIAGNOSTIC DES PANNES		38
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE		39
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES		

N° de type	MT 263	
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz	
Puissance absorbée	2900 W (Pour Suisse 2300 W)	
Fusible	16 A (10 A pour la Suisse)	
Programmateur	Electronique	
	Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000g d'eau)	
JET (Puissance max)	1000 W	
	850 W	
	750 W	
Combiné (Puissance max)	650 W	
	500 W	
	350 W	
Décongélation	160 W	
	90 W	
	Puissance nominale	
Puissance Gril	900 W	
Puissance Chaleur Puisée	1400 W	
	Table des familles d'aliments (Décongélation Automatique)	
1 - 4	Intervalle de poids	Pas
	50-500 g	25 g
	500-800 g	50 g
5	800-2000 g	100 g
	50-500 g	25 g
	500-800 g	50 g
1 - 4	800-3000 g	100 g
	Table des familles d'aliments (Crisp Automatique)	
1 - 4	Intervalle de poids	Pas
	200-600 g	50 g
Dimensions:	H x L x P	
extérieures:	318x530x485	
cavité four:	205x335x370	

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

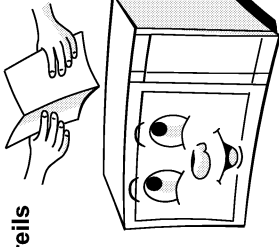
La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

MT 263				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	14 1/2 min, Auto		Placé sur un plat en plastique
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé

INTRODUCTION

Merci pour votre confiance !

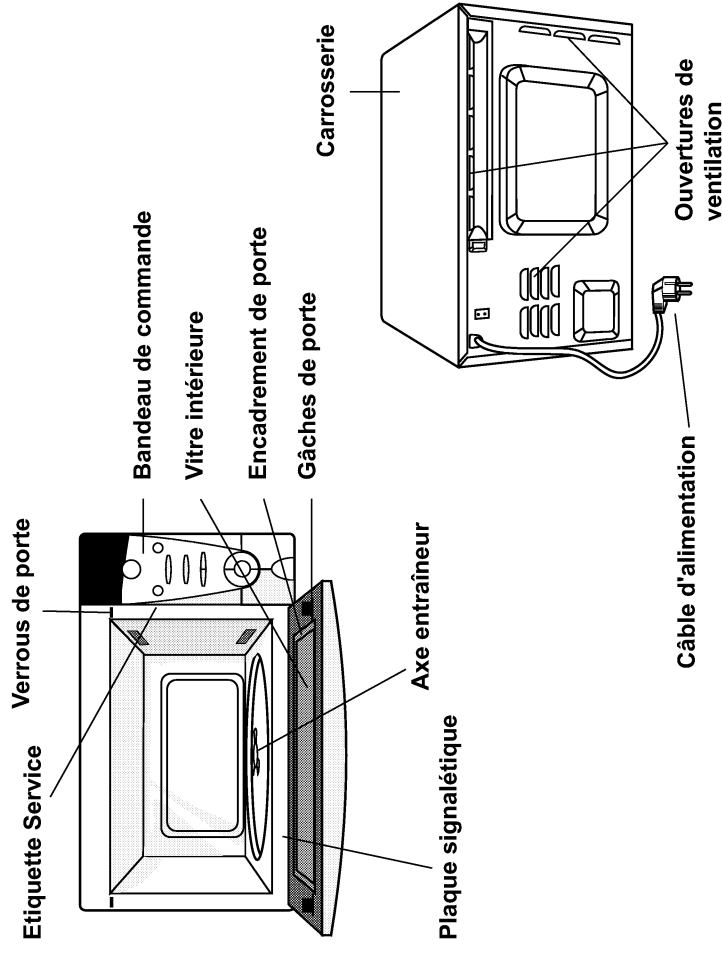
Nous espérons que les appareils WHIRLPOOL répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.



Pour assurer les conditions optimales d'utilisation, cette notice d'emploi est à votre disposition. Elle renseigne sur les modalités de bon fonctionnement et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

Veillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

VUE GÉNÉRALE



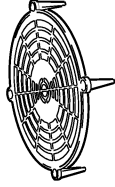
ACCESSOIRES



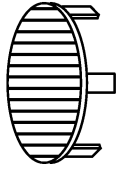
Support Plateau tournant



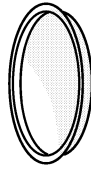
Plateau tournant en verre



Grille trépiée métallique



Poignée CRISP



Plat CRISP

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS-VENTE POUR LA FRANCE

Information sur la garantie et le Service Après-Vente. Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation. Vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

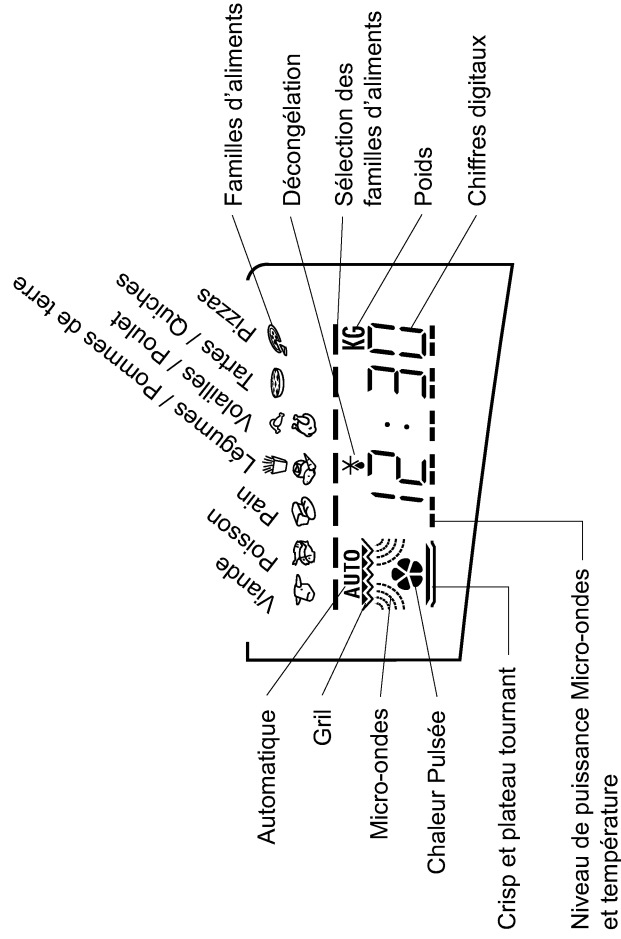
Whirlpool France S.A.
Whirlpool Appareils Ménagers (*)
 Société Anonyme au capital de 325.000.000 F

R.C.S. NANTERRE B 325 041 481
 Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON B.P. 300**

92156 SURESNES CEDEX
INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Tél.: 01.46.97.10.00
 (*) Home appliances



DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL



SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS-VENTE POUR LA BELGIQUE ET LA SUISSE

WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.

Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).



Important !

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé 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 peut être effectué que par un technicien qualifié. Toute personne non qualifiée doit s'abstenir d'effectuer des réparations exigeant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, cette opération risquant d'être dangereuse.

Ne pas ôter le couvercle.

BANDEAU DE COMMANDE

Afficheur digital :

Il comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance micro-ondes, etc...

Bouton de réglage :
Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'horloge ou le poids.

Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE :
Utiliser cette touche pour sélectionner la famille d'aliments désirée avant d'effectuer la décongélation.

Touche CHALEUR PULSÉE :
Utiliser cette touche pour sélectionner la Chaleur Pulsée et la température.

Touche MICRO-ONDES (Centre) :
Utiliser cette touche pour contrôler le niveau de puissance micro-ondes choisi.

Touche MICRO-ONDES (-) :
Utiliser cette touche pour diminuer le niveau de puissance micro-ondes.

Touche DÉPART / JET START :
Appuyer sur cette touche pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normal quand une fonction a été sélectionnée.

Touche Horloge :
Appuyer sur cette touche pour afficher l'heure ou régler l'horloge.

Touche CUISSON CRISP AUTOMATIQUE :
Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 4 familles d'aliments à cuire.

Touche CRISP :
Utiliser cette touche pour la cuisson avec le plat CRISP (manuellement).

Touche GRIL :
Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction Gril.

Touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :
Appuyer sur cette touche pour préchauffer rapidement le four.

Touche MICRO-ONDES(+):
Utiliser cette touche pour augmenter le niveau de puissance micro-ondes.

Touche ARRÊT / STOP :
Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT :
Utiliser cette touche pour débrayer ou non le plateau tournant.

DESCRIPTION DES SYMBOLES



Décongélation



Débrayage Plateau tournant



Décongélation Automatique



Préchauffage



Horloge



Gril



Chaleur Pulsée



Plateau tournant



Crisp



Signal sonore



Micro-ondes



Départ



Crisp Automatique

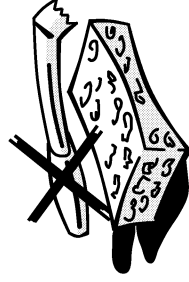


Arrêt

ENTRETIEN

La cavité de votre four à micro-ondes Whirlpool est en acier inoxydable. A la différence de la plupart des autres fours micro-ondes peints, cette surface ne s'abîmera, ni ne rouillera ou ne s'oxydara.

Un **nettoyage normal** est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.



A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne pas le faire fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un **détergent doux**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la **graisse** ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

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

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

Le **grilloir** ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

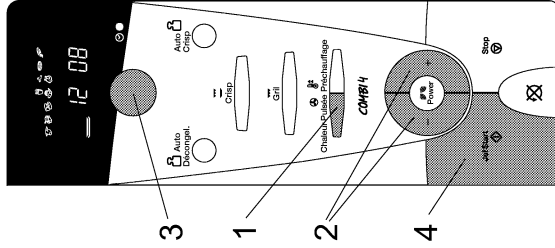
⚠ ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces inférieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. **Ne pas vaporiser** le produit directement sur le four.

FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives pour sélectionner la température désirée.

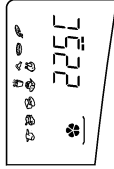
2. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES par pression pour sélectionner la Puissance désirée.

3. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage

4. Appuyer sur la touche DÉPART

EFFET PRODUIT

- * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché
- * Le symbole Température cignote.
- * La Température choisie est affichée.



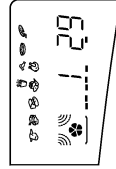
- * Le niveau de puissance est affiché.



- * Le temps est affiché.



- * Le symbole micro-ondes cignote
- * Le symbole Chaleur Pulsée cignote
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté



Quand le temps est écoulé, un signal sonore s'arrête

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

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

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "door", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant peut être débrayé afin de placer des grands plats. Cela est utile pour cuire un grand gratin, un saumon ou une grosse dinde. Cette fonction vous permet d'utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans venir au contact des parois du four.

Le tableau indique les fonctions qu'il est possible d'utiliser selon que le plateau tournant est en position marche ou débrayé. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le symbole Plateau tournant clignotera. Le four reviendra en position repos si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.

Plateau tournant en marche/débrayé

Fonction	Marche	Débrayé
Jet	X	X
Temps et puissance	X	X
Décongélation automatique	X	
Gril	X	
Gril et Micro-Ondes combinés	X	X
Crisp	X	
Crisp automatique	X	
Préchauffage Rapide	X	X
Chaleur Pulsée	X	X
Chaleur Pulsée et Micro-Ondes combinées	X	X

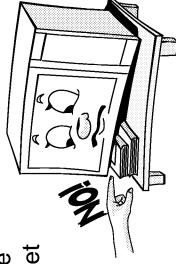
AVANT D'UTILISER LE FOUR

N'utiliser le four micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

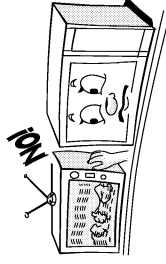


Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

Le four peut fonctionner dans une ambiance comprise entre +5 et +35°C.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer 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 ventilation.

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



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

"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

Vous assurer que :

- * La prise de courant est accessible.
- * Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.

FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

Pendant la cuisson en Chaleur Pulsée, vous pouvez mettre arrêter les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche MICRO-ONDES pour afficher 0 W. Le niveau de puissance maximum possible en Chaleur Pulsée est limité (voir spécifications techniques).

La Chaleur Pulsée combinée avec les micro-ondes est idéale pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats congelés, gâteaux, pâtisseries, poissons et puddings.

Pour de meilleurs résultats : les cuissons combinées nécessitent des températures plus élevées, pour un meilleur **fonctionnement** du four. Par exemple, pour une recette en Chaleur Pulsée à 180°C habituellement, augmenter la température de 20°C, soit 200°C en fonction combinée Chaleur Pulsée et Micro-ondes.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température.



Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Comment choisir le niveau de puissance correct	
Puissance	Aliments
90 - 160	Gâteaux, Pain, Tranches de viande
160 - 350	Poisson cuisiné, Gratins de poisson
350 - 500	Volailles
500 - 650	Gros poulet, Légumes, par ex.: Pommes de terre..., Gratins

Important!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Chaleur Pulsée et micro-ondes combinées.

Utiliser la grille pour faciliter la circulation de l'air autour des aliments.



Ne pas utiliser le plat Crisp pour cette fonction

Pendant la cuisson, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température. Une fois que la cuisson a démarré la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche CHALEUR PULSÉE.

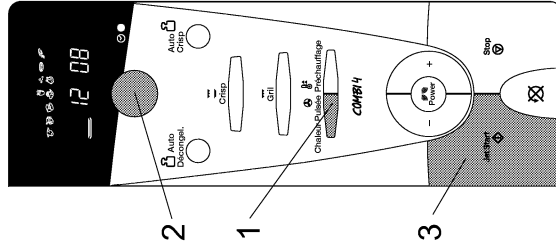
La puissance peut être modifiée en appuyant sur la touches + / - MICRO-ONDES

⚠ ATTENTION

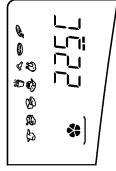
L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⚡

FONCTION CHALEUR PULSÉE

ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives pour sélectionner la température désirée



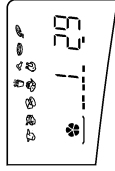
- * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché
- * Le symbole Température clignote
- * La température choisie est affichée

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage



- * Le temps est affiché.

3. Appuyer sur la touche DÉPART



- * Le symbole Chaleur Pulsée clignote
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté

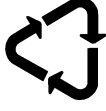


Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les éléments de l'emballage sont recyclables et portent le symbole de recyclage. Les éliminer suivant les règles locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets plastiques, polystyrène, etc ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.



Appareil

Le four est construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

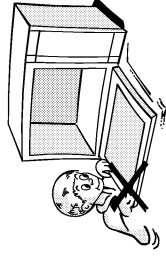
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

⚠ ATTENTION!

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

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

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute. Cela peut être dangereux.



Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.

Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice.

Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement.

Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil.

Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.

Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

Ne pas utiliser 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 : ils pourraient s'enflammer.

Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments.

⚠ ATTENTION

Ne laisser 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.



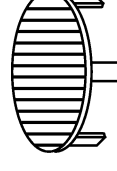
Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

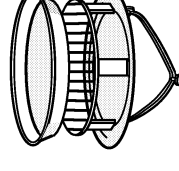
FONCTION CHALEUR PULSÉE



Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.



Utiliser la grille pour permettre à l'air de circuler correctement autour de l'aliment.



Utiliser le plat CRISP sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

La Chaleur Pulsée consiste en de l'air chaud venant de la paroi arrière et activé par un ventilateur qui assure une répartition régulière de la chaleur. La chaleur entoure complètement les aliments, gardant leur saveur. La cuisson s'effectue à une température légèrement inférieure à celle de la cuisson traditionnelle : par exemple, 175°C au lieu de 200°C. Si vous ne sélectionnez pas préalablement une température, la fonction Préchauffage Rapide correspond automatiquement à une température de 175°C. Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température dans le four.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température dans le four.

Pour les temps de cuisson inférieurs à 20 minutes, préchauffer le four à l'aide de la fonction Préchauffage Rapide. Dès que la température est atteinte, le four fonctionne en Chaleur Pulsée : introduire votre plat, fermer la porte et régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche DÉPART.

La Chaleur Pulsée est idéale pour la cuisson des meringues, de la pâtisserie, des soufflés, de la volaille, des viandes rôties et des plats préparés.

Pendant la cuisson, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

Une fois que la cuisson a démarré la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche Chaleur Pulsée.



Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles.

Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.

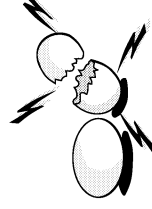
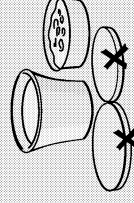
Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

⚠ ATTENTION!

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques.

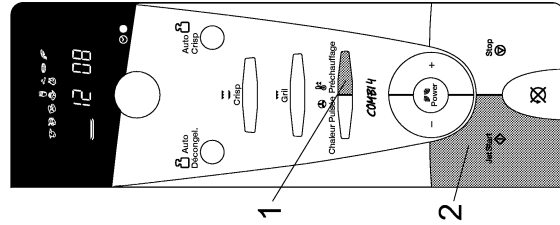
L'augmentation de pression peut les faire exploser.



Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.

FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Choisir la température finale désirée en appuyant sur la touche **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** par pressions successives.



- * Le symbole **Préchauffage Rapide** clignote
- * La température choisie est affichée

2. Appuyer sur la touche **DÉPART**



- * Le **Préchauffage** démarre



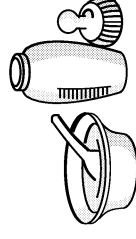
Quand la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore est émis et le four continue en fonction **Chaleur Pulvée**

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.



Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.



Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Si vous faites du popcorn, placer le sachet de maïs sur une petite assiette pour obtenir un très bon résultat.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Enlever la tétine avant réchauffage. Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir and forced air échauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

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

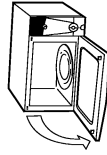
⚠ ATTENTION

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

Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques. Si des ustensiles métalliques viennent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité, en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire qui endommageraient le four.

S'assurer toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.



Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus.

Après avoir ouvert la porte :



Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART/JET START.
Note : La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DÉPART/JET START. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART/JET START, le temps sera augmenté de 30 secondes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT/STOP.



Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/STOP.

Note : Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson normale mais pas lors de l'utilisation d'une fonction automatique.



Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/ STOP. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART/JET START.

Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

Note : Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

Parfois, il est nécessaire de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Ceci est obtenu rapidement avec la fonction Préchauffage Rapide. Le préchauffage est normalement effectué avant d'utiliser la fonction Chaleur Pulsée.

Dans ce cas, le four enchaîne cette fonction quand la température choisie est atteinte. La température **est maintenue** pendant 10 minutes : ce laps de temps vous permet de placer les aliments et d'effectuer les réglages pour la cuisson.

Le Préchauffage s'effectue toujours le four étant vide : il ne faut donc pas utiliser la fonction micro-ondes. Ce four élimine automatiquement la fonction micro-ondes quand vous appuyez sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, par sécurité.

Si vous ne sélectionnez pas préalablement une température, la fonction Préchauffage Rapide correspond automatiquement à une température de 175°C.

Pendant la fonction Préchauffage Rapide, la Chaleur Pulsée et le Gril fonctionnent simultanément. Ne pas placer d'aliments avant et pendant le temps de Préchauffage car les aliments risqueraient de brûler.

Si vous voulez cuire en Chaleur Pulsée et micro-ondes combinées, vous devez sélectionner les micro-ondes après le Préchauffage.

Pendant le préchauffage, la température du four est affichée.

Quand le préchauffage a démarré, la température peut être modifiée en appuyant sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE.



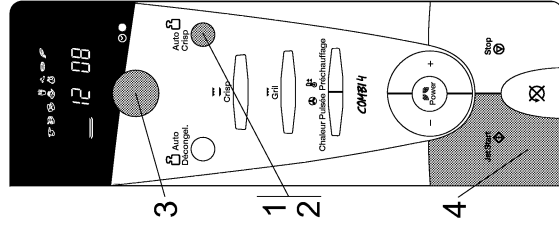
Cette fonction peut être utilisée lorsque le Plateau tournant est débrayé.

FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

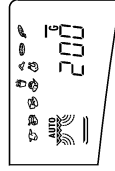


ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

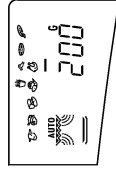


1. Appuyer sur la touche **CRISP AUTOMATIQUE**.



- * La première des 4 familles d'aliments est affichée.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.
- * Le symbole Gril est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.

2. Appuyer à nouveau sur la touche **CRISP AUTOMATIQUE** pour choisir la famille d'aliments désirée.

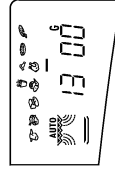


3. Régler le poids des aliments à préparer en tournant le bouton de réglage.



- * Le poids est affiché.

4. Appuyer sur la touche **DÉPART/JET START**.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Crisp clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps est affiché et décompté.



Quand le programme Automatique est terminé, un signal sonore est émis.

COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

JET

– Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé (plus de 60 cl) ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

850/750 W

– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

650 W

– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer, par exemple : les gratins.

500 W

– Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragoufts.

350 W

– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

160 W ✳

– Décongélation manuelle.

90 W

– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

0 W

– A utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

HORLOGE OPTIONNELLE

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

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Cela vous permet de disposer de 10 minutes pour l'effectuer.

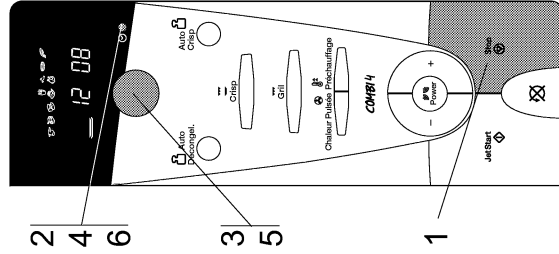
Si la porte est fermée, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche **HORLOGE** puis sur la touche **ARRÊT/STOP**. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

HORLOGE OPTIONNELLE

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------|
| 1. Appuyer sur la touche ARRÊT/STOP. | • | * Les 2 points s'affichent. |
| 2. Appuyer sur la touche HORLOGE. | | * Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent. |
| 3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu. | | * L'heure choisie continue de clignoter. |
| 4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE. | | * Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent. |
| 5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu. | | * Les minutes choisies continuent de clignoter. |
| 6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE. | | * L'horloge fonctionne. |

FONCTION CRISP AUTOMATIQUE



PIZZAS CONGELÉES
(200 - 600 g)



MORCEAUX DE POULET CONGELÉS
(200 - 600 g)



TARTES/QUICHES CONGELÉES
(200 - 600 g)



POMMES DE TERRE CONGELÉES
(200 - 600 g)

⚠ IMPORTANT !

Sortir les aliments surgelés

directement du congélateur et les placer sur le plat CRISP.

Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP. Si possible, utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.

Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat CRISP.

FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

La fonction Crisp Automatique est utilisée pour les plats préparés surgelés. Elle vous permet de les préparer et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître le type d'aliments à décongeler. 4 familles ont été prévues, qui vous donneront de bons résultats finaux. Chaque pression sur la touche sélectionnera la famille suivante.



Utiliser exclusivement le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.

Si le poids est supérieur au poids recommandé :
Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Crisp Automatique. Si il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation Crisp, ce qui doit être effectué en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.

La fonction Crisp Automatique ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.

Noter que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.

Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la puissance micro-ondes ou le Gril en cours de fonction Crisp Automatique.

Si le poids est inférieur au poids recommandé :

Utiliser la "fonction Crisp" manuelle. L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.

FONCTION JET

En appuyant directement sur la touche JET START, le four démarre automatiquement à la puissance maximum pendant 30 secondes et le temps augmente de 30 secondes à chaque pression. Pour ajouter du temps à une préparation pendant la cuisson normale, chaque pression de la touche JET START ajoute 30 secondes. La puissance n'est pas modifiée.



Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé.



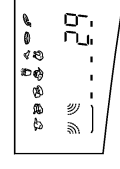
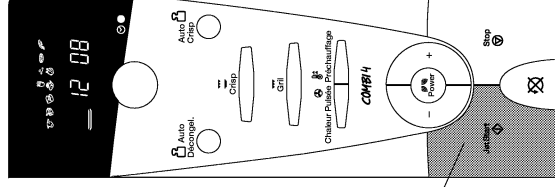
Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

Utiliser cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche JET START.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * L'indicateur de puissance clignote.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Note :

Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

En appuyant sur la touche MICRO-ONDES (Centre) pendant la cuisson, le niveau de puissance Micro-ondes s'affiche pendant 2 secondes. Pour le modifier, il suffit d'appuyer sur les touches MICRO-ONDES + ou - jusqu'à obtention du niveau désiré.

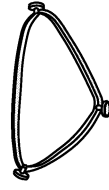


Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position débrayé, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

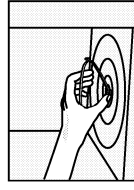
Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.



SUPPORT PLATEAU TOURNANT

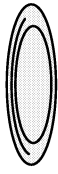


Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.



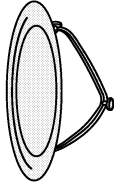
* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE



Utiliser le plateau tournant en verre

pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

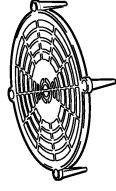


* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.

Trépied plastique

Cet accessoire est très utile pour

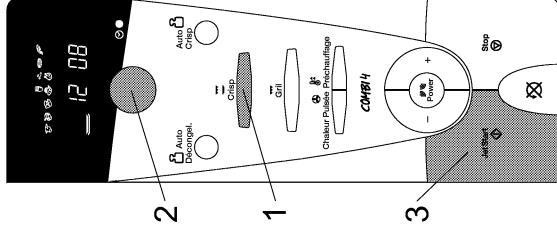
réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépied plastique au-dessus. Le trépied plastique peut être lavé dans le lave-vaisselle.



Ne pas l'utiliser avec le grilloir, crisp ou le chaleur pulsée. Il risquerait de fondre.

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche CRISP.



- * 5 secondes est affiché.
- * Le symbole Gril est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.

2. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.



- * Le temps est affiché.

3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



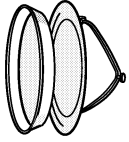
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le symbole Crisp clignote.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION CRISP

Le **plat CRISP** permet la cuisson et le dorage des aliments par le dessous. Dans la fonction CRISP, l'action du plat CRISP est associée aux micro-ondes combinées au gril permettant ainsi la cuisson de plats tels que pizzas ou tartes mais aussi de viandes ou de volailles.

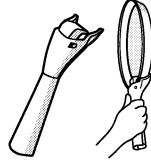


PLAT CRISP

Placer les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau en verre. Ne pas laver le plat CRISP dans le lave-vaisselle. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Laisser toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver. Ne pas le tremper dans l'eau, ni le rincer lorsqu'il est chaud. Le choc thermique risque de l'endommager.

Ne pas utiliser les tampons abrasifs : ils risquent de rayer.

POIGNÉE CRISP



Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle.

Ne placer aucun ustensile sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

Placer les aliments directement sur le plat CRISP après l'avoir graissé. Cela facilitera le démoulage des aliments et le nettoyage.

Le four fonctionne automatiquement avec les micro-ondes et le Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation (max 3 min) en utilisant toujours la fonction CRISP.

Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la Puissance ou le Gril en fonction CRISP.

⚠ ATTENTION!

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds.

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

Utiliser des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.

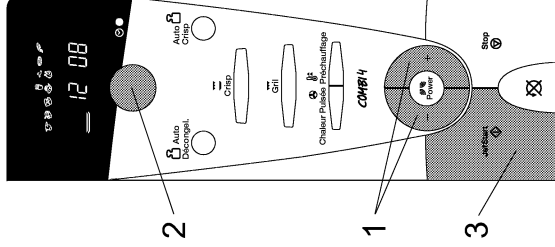
Ne pas toucher la voûte du four sous le grilloir.

Vous assurer que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

TEMPS ET PUISSANCE

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



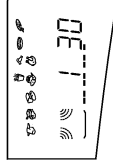
1. Appuyer sur les touches **+ / - MICRO-ONDES** par pression pour sélectionner la Puissance désirée.

* Le niveau de puissance est affiché.



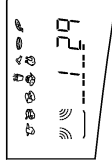
2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

* Le temps est affiché.



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

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



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Votre four micro-ondes possède une fonction Décongélation Automatique spéciale, qui vous assure les meilleurs résultats. Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.



VIANDE
(50g - 2kg)



PAIN
(50g - 2kg)



VOLAILLES
(50g - 3kg)



POISSON
(50g - 2kg)



LÉGUMES
(50g - 2kg)

Cinq familles d'aliments ont été sélectionnées qui couvrent l'éventail complet des aliments. Chaque pression sur la touche déplacera le curseur sur la famille suivante.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

Cinq familles d'aliments ont été sélectionnées qui couvrent l'éventail complet des aliments. Chaque pression sur la touche déplacera le curseur sur la famille suivante.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

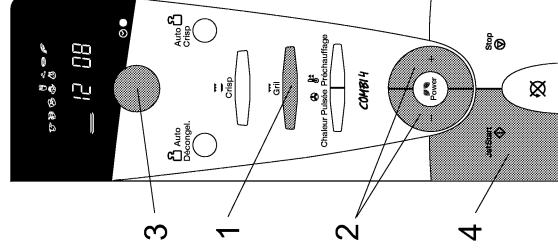
La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS



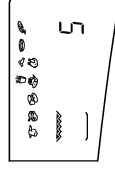
ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la touche GRILL.

* 5 secondes est affiché.
* Le symbole Grill est affiché.



2. Sélectionner la Puissance désirée en appuyant par pressions successives sur les touches +/- MICRO-ONDES.

* Le symbole Micro-ondes est affiché.



3. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

* Le temps est affiché.



4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.

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



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

⚠ IMPORTANT !

Quand vous utilisez la Décongélation Automatique, le poids concerné est celui des aliments en grammes, les récipients n'étant pas pris en compte.

La Décongélation Automatique donne les résultats optimum en sortant directement les aliments du congélateur à -18°C.

Si les aliments étaient stockés à une température supérieure à -18°C, le temps calculé par le micro-ondes serait trop long et vous risqueriez un début de cuisson. Pour l'éviter, indiquer un poids inférieur, ce qui diminuera le temps de décongélation.

Faites de même si les aliments sont sortis du congélateur depuis moins de 20 minutes. Si ce temps dépasse 20 minutes, utiliser la fonction Temps et Puissance, ainsi que pour les plats cuisinés. Un temps d'attente en fin de cycle améliore toujours le résultat.

De petites feuilles d'aluminium peuvent être utilisées pour protéger les ailes ou les pattes de poulet et les queues des poissons, mais elles ne doivent pas toucher les parois du four.

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

Pendant la fonction Gril, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum possible avec le Gril est limité. (Voir spécifications techniques).

Important!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Gril et Micro-Ondes combinés.



Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.



Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

Comment choisir le niveau de puissance correct	
Puissance	Aliments
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles
500 - 650 W	Gratins

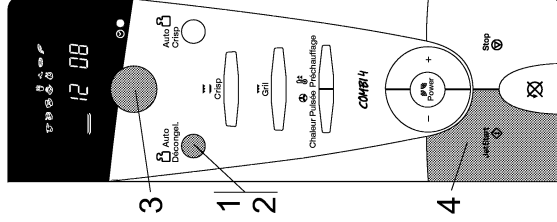
Il est possible d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque 0 W est atteint, le four commute en fonction Gril seule. Vous ne pouvez utiliser cette possibilité que si le plateau tournant fonctionne, sinon le four s'arrêtera complètement lorsque 0 W sera affiché.

FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

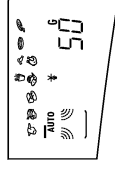


1. Appuyer sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

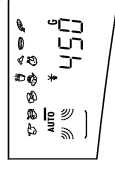
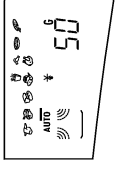
2. Appuyer à nouveau sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE pour choisir la famille d'aliments souhaitée.

3. Régler le poids des aliments à décongeler en tournant le bouton de réglage.

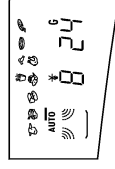
4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



* L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq catégories d'aliments est indiquée.



* Le poids est affiché.



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



Quand la Décongélation est terminée, un signal sonore est émis.

FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de 160 W manuellement.

Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience vous permettra d'adapter les temps nécessaires en fonction des quantités.

FONCTION GRIL

Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.

Ne pas débrayer le plateau tournant en fonction Gril.



IMPORTANT!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

Note :

Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRIL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.

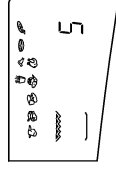
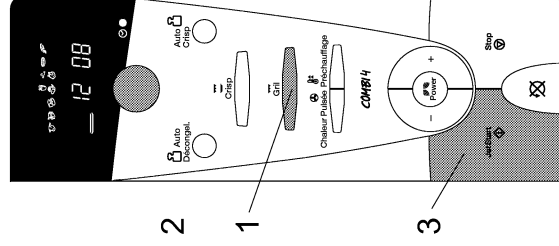
FONCTION GRIL

ACTION DE L'UTILISATEUR

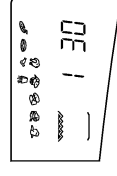
1. Appuyer sur la touche GRIL.

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage.

3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



* 5 secondes est affiché.
* Le symbole Gril est affiché.



* Le temps est affiché.



* Le symbole Gril clignote.
* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.



Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.