

**FT 337**

**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**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)




SENSING THE DIFFERENCE



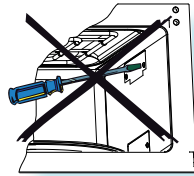
## INSTALLATION



### 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.




**PLACEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE** et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



**PLACEZ LE FOUR À DISTANCE** d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

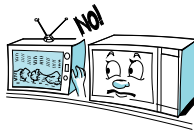
**ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.** Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.


 **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, 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 prise 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.

**LES RÉCEPTIONS RADIO OU TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



 **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.**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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



**VEILLENZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX 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 PRENAIT FEU**, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. 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. Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez de l'huile ou de la graisse qui risque de surchauffer et provoquer un incendie.



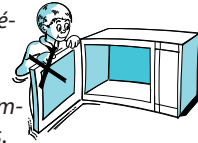
**N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



**NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS** d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.



**NE LAISSEZ LES ENFANTS** utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent d'autres sources de chaleur (le cas échéant) séparément ou avec les micro-ondes à cause des hautes températures engendrées.



**CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.**

**LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS** pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**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.

**LES OUVERTURES DE VENTILATION** du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

**SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE PROGRAMMER**, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

**N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.

**N'UTILISEZ PAS** cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

**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. Les sections accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation ; les enfants ne doivent pas s'en approcher.

### LIQUIDES

**PAR EX. BOISSONS OU EAU.** Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. 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 ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes 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 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 ou d'ébouillantage.

**Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !**



## 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.

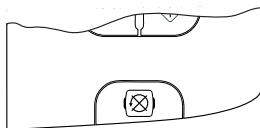
**Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

**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. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit ou la fonction d'arrêt du plateau (voir le paragraphe Récipients de grande taille).

### RÉCIPIENTS DE GRANDE TAILLE

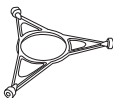
**APPUYEZ SUR LA TOUCHE ARRÊT DU PLATEAU** lorsque vous cuisinez avec des récipients trop grands pour pouvoir tourner librement dans le four. Cette fonction peut uniquement être utilisée avec la cuisson aux micro-ondes ou micro-ondes plus gril. Cette touche ne fonctionnera pas avec d'autres modes de cuisson.



### 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.

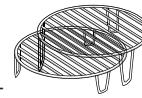


☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.

### GRILLE MÉTALLIQUE

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE HAUTE** avec la fonction Gril.

**PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE** lorsque vous utilisez les fonctions à air pulsé ou la cuisson combinée à d'autres sources de chaleur.





## 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).

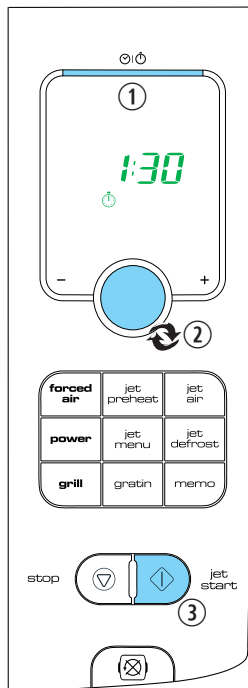


CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera "door" (porte).

door



## MINUTEUR



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

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps à mesurer.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LE SYMBOLE DES DEUX-POINTS CLIGNOTANTS indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.

UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

APPUYEZ UNE FOIS SUR LA TOUCHE HORLOGE pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

POUR ARRÊTER LE MINUTEUR indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).

## 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.

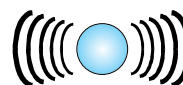


**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**  
**FERMEZ LA PORTE** et appuyez **UNE FOIS** sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



**SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS** sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

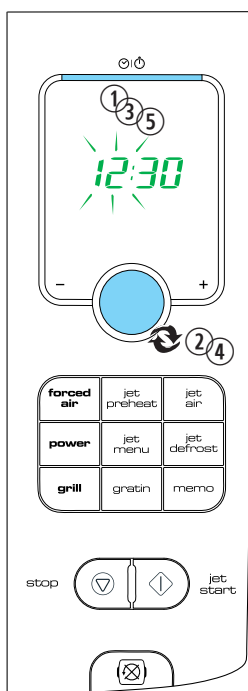
**UN SIGNAL SONORE** retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.



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



## HORLOGE



**À LA PREMIÈRE UTILISATION** ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 5 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.**

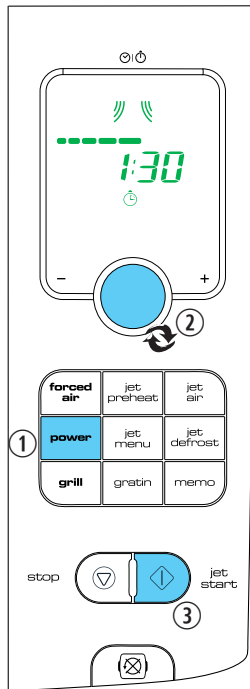
**L'HORLOGE EST RÉGLÉE** et fonctionne.

**SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE** après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).

**POUR RÉAFFICHER L'HORLOGE,** suivez la procédure ci-dessus.

**REMARQUE :** **MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE.** Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

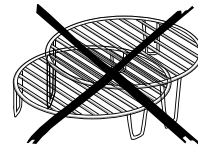


UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE)** à plusieurs reprises pour sélectionner la puissance.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 3 **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.



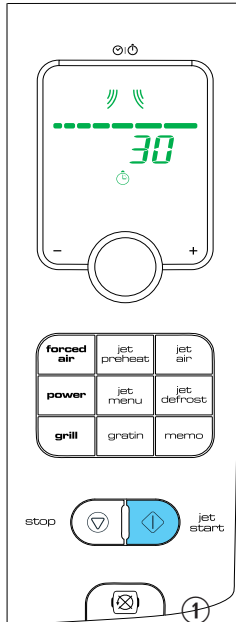
## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (950 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE</b> boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	<b>CUISSON DE</b> poisson , légumes, viandes, etc.
650 W	<b>CUISSON</b> de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	<b>CUISSON</b> attentive , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE</b> ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION.</b>
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT DU</b> beurre, des fromages et de la glace.





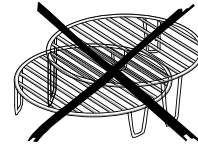
## FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

**1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT** à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps 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.



## 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 se décongèlent plus facilement.

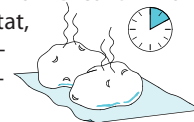
**ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS** dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

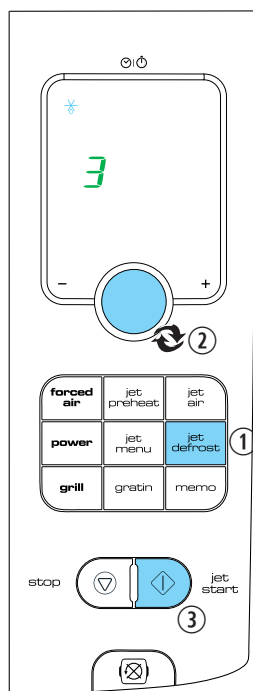


**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE** se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ**, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus 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 Jet defrost (décongélation rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

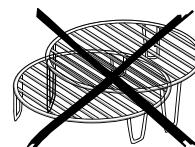
- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **JET DEFROST** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir le poids de l'aliment.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

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

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

*Turn  
Food*

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





## DÉCONGÉLATION RAPIDE



**POUR UTILISER CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments.**

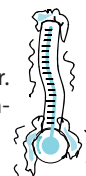
**ALIMENTS SURGELÉS :**

**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ :** Procédez comme pour la " Cuisson & Réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W pour la décongélation.



**ALIMENTS SURGELÉS :**

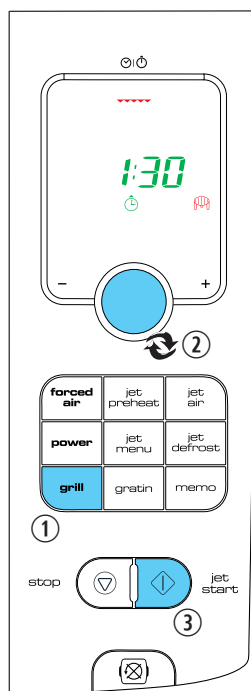
**POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.  
**POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 <b>VIANDE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2 <b>VOLAILLE</b>	<b>100 G - 2,5 KG</b>	Poulet entier, filets ou morceaux.
3 <b>POISSON</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Poissons entiers, darnes ou filets.
4 <b>LÉGUMES</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5 <b>PAIN (MICHE)</b>	<b>100 G - 1 KG</b>	Pain, petits pains longs ou ronds.

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** 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.

## GRIL




UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL PENDANT LA CUISSON pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

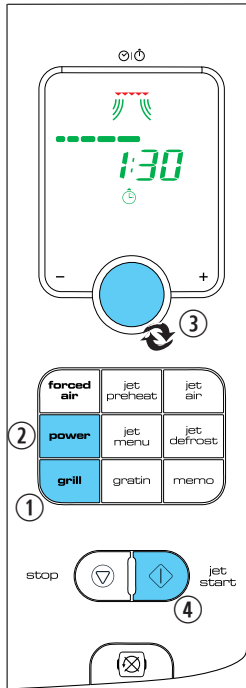
NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

 VEILLES À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient résistants à la chaleur quand vous utilisez cette fonction.

 N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.



## GRIL COMBI



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL.**
- 2 **APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES** sur la touche Power (Puissance) pour régler la puissance .
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson désiré.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**EN COURS DE FONCTIONNEMENT**, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche Gril. La puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Gril, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

**IL EST POSSIBLE** d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

**NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE** pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

**SI VOUS CUISEZ DES GRANDS PLATS DE GRATIN** qui nécessitent une rotation arrêtée du plateau tournant, tournez le plat à environ la moitié du temps de cuisson. Ceci est nécessaire pour dorer toute la surface.

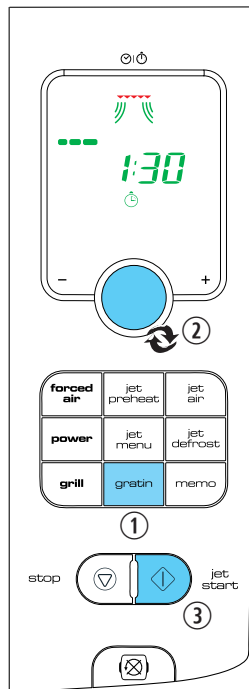
-  **VEILLEZ À CE** que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour cette fonction.
-  **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

### SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

GRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISSON DE</b> gratins de légumes
350 - 500 W	<b>CUISSON DE</b> volailles et lasagnes
160 - 350 W	<b>CUISSON DE</b> poisson et gratins surgelés
160 W	<b>CUISSON DE</b> la viande
90 W	<b>GRATINS DE</b> fruits
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson



## GRATIN




UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire des gratins de poisson, de légumes, des lasagnes.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRATIN**.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE MODIFIER le niveau de puissance ou d'activer/désactiver le gril pendant l'utilisation de la fonction Gratin.

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

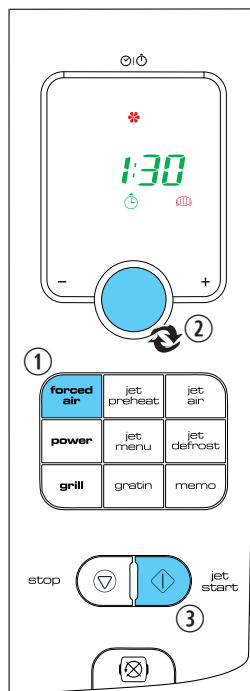
SI VOUS CUISINEZ DES GRANDS PLATS À GRATIN qui exigent un arrêt de la rotation du plateau, tournez le plat à environ la moitié du temps de cuisson. Ceci est nécessaire pour dorer la surface.

 **VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour cette fonction. Placez l'ustensile sur le plateau en verre.**

 **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.**



## CHALEUR PULSÉE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des gâteaux, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AIR PULSÉ** à plusieurs reprises pour régler la température souhaitée.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

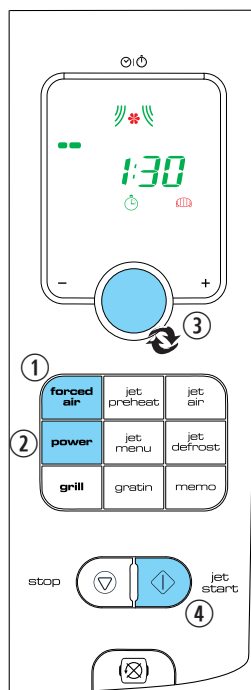
**POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE**, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

**LA TEMPÉRATURE** peut être facilement réglée en cours de cuisson en appuyant sur la touche Chaleur pulsée.

 **VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS** sont résistants à la chaleur quand vous utilisez cette fonction.



## CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mous-seline, pâtisseries, poisson et puddings.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AIR PULSÉ** à plusieurs reprises pour régler la température souhaitée.
- 2 **APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES** sur la touche Power (Puis-sance) pour régler la puissance.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE**, afin que l'air circule cor-rectement autour des aliments.

**LA TEMPÉRATURE** peut être facilement réglée en cours de cuisson en appuyant sur la touche Chaleur pulsée. Il est également possible de modifier la puissance. Le niveau de puissance maximum du mi-cro-ondes, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.



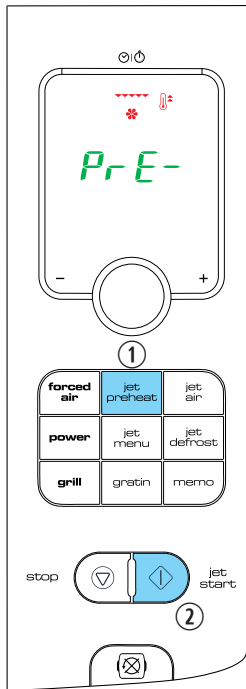
**VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES** utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant d'utiliser cette fonction.

## SÉLECTION DU NIVEAU DE LA PUISSANCE

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISON DE</b> volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	<b>CUISON DE</b> viande rôtie et & cakes
90 W	<b>CUISON DE</b> gâteaux et pâtisseries



## JET PRÉCHAUFFAGE



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer le four vide.

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

**AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE**, le four doit être toujours vide.

- 1 **APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE JET PREHEAT** pour régler la température souhaitée.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**UNE FOIS LE PROCESSUS DE PRÉCHAUFFAGE LANCÉ** la température peut être facilement ajustée en appuyant sur la touche Jet Preheat.

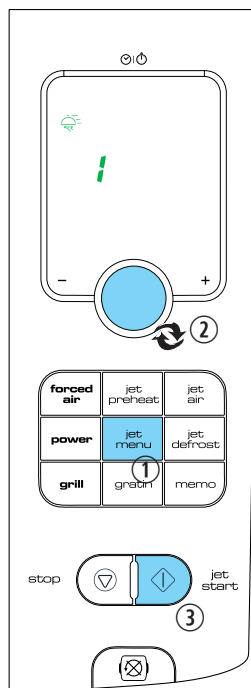
**AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE**, PRE- HEAT s'affiche en alternance et l'icône de l'air pulsé continue à clignoter jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

**UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE** l'écran affiche "END" et le four passe automatiquement à la fonction Air pulsé pour maintenir la température réglée 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 le temps de cuisson et d'appuyer sur la touche START.

PRE-  
HEAT



## JET MENU



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire divers types d'aliments surgelés.  
**LE FOUR SÉLECTIONNE** automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET MENU** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR** choisir le poids de l'aliment.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

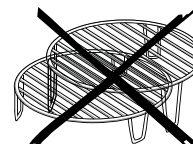
**CERTAINS TYPES D'ALIMENTS DOIVENT** être ajoutés, retournés ou remués pendant la cuisson (en fonction des modèles). Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

- ☞ Ouvrez la porte.
- ☞ Ajoutez ou mélangez les aliments.
- ☞ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

**REMARQUE :** Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 2 minutes), le four s'arrête et repasse en mode veille.

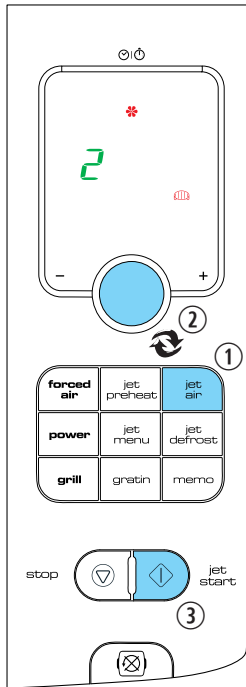
CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
1 <b>MÉLANGE DE RIZ</b>	<b>300 G - 650 G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>
2 <b>MÉLANGE DE PÂTES</b>	<b>250 G - 550 G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>
3 <b>SOUPE</b>	<b>250 G - 1000G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>
4 <b>GRANDE ASSIETTE / PLAT SURGELÉ</b>	<b>200 G - 500 G</b>	<b>UTILISEZ UNE ASSIETTE RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	
5 <b>MÉLANGE DE LÉGUMES</b>	<b>150 G - 600 G</b>	<b>UTILISEZ UN PLAT RÉSISTANT AUX MICRO-ONDES</b>	<b>REMUEZ LES ALIMENTS</b>

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".





## JET AIR



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des pains précuits ou une préparation pour gâteau.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur la grille inférieure.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET AIR** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la quantité d'aliments le cas échéant
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**UNE ÉTAPE DE PRÉCHAUFFAGE SE DÉCLENCHE** avant le début de la cuisson pour certains aliments, au cours du préchauffage, PRE-HEAT s'affiche en alternance.

**CERTAINES CATÉGORIES D'ALIMENTS EXIGENT** que ces aliments soient ajoutés après le préchauffage. Dans ces cas, le four s'arrête et vous invite à réaliser l'action nécessaire.

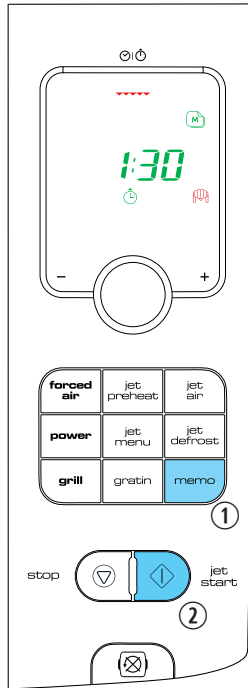
**SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE** (dans les 2 minutes), le four s'arrête et repasse en mode veille.

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

**ⓘ VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant d'utiliser cette fonction.**

PRE-  
HEAT

	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1	PRÉPARATION POUR GÂTEAU	400 G - 800 G	UTILISEZ un moule adapté au four et au micro-ondes.
2	PETITS PAINS PRÉCUITS	2-4 MORCEAUX	AJOUTEZ les aliments quand le four vous y invite. PLACEZ les petits pains directement sur la grille inférieure.
3	PETITS PAINS PRÉCUITS SURGELÉS	2-4 MORCEAUX	PLACEZ dans le four quand vous y êtes invité. PLACEZ les petits pains directement sur la grille inférieure.



## MÉMOIRE



**LA FONCTION MÉMOIRE FOURNIT** un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

**LE PRINCIPE DE LA FONCTION MÉMOIRE** est de stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

### UTILISATION D'UN RÉGLAGE MÉMORISÉ :

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MÉMO.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

### MÉMORISATION D'UN RÉGLAGE :

- 1 **SÉLECTIONNEZ** une fonction.
- 2 **PROGRAMMEZ** vos réglages.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MÉMO ET MAINTENEZ-LA ENFONCÉE** pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

**LORSQUE LE FOUR** est branché ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 2 minutes à pleine puissance.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

**SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE**, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL**, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant 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 tournant 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 CHIFFON HUMIDE** avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures, l'avant et l'arrière de la porte ainsi que son ouverture.



**EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

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

**ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES** en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.



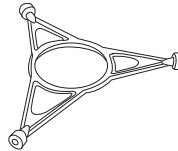
**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.

**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 un chiffon humide et un détergent doux.

**SI LA FONCTION GRIL N'EST PAS UTILISÉE RÉGULIÈREMENT**, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

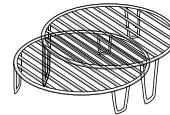
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

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

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir 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 quiconque n'est pas un technicien spécialisé 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.

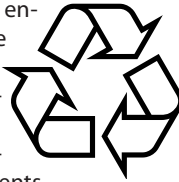
**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



## 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 ou WEEE). 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 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.



Three horizontal blue bars on the left side of the page.

Illustration of a hand holding a pen writing on a document with blue lines.

Twenty horizontal blue bars for writing, arranged in two columns of ten.

**SELON LA NORME CEI 60705.**

La Commission Électrotechnique Internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée. approximative	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 G	11 - 12 MN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 G	5 - 5 ½ MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 - 15 MN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	24 - 26 MN	RÉGLAGE POUR GRATIN	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	24 - 26 MN	FA 170°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1200 G	32 - 35 MN	FA 200°C + 350 W	PLAQUE À PÂTISSERIE
13.3	500 G	10 - 12 MN	160 W	ASSIETTE EN PLASTIQUE

