

**JT 379**

**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



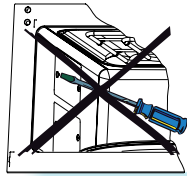
## INSTALLATION



### 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.



**CE FOUR N'EST PAS CONÇU** pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.

**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 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 le joint de 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.

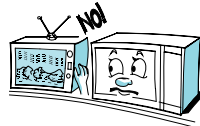


**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous 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



**VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIAUX inflammables** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



**N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR MICRO-ONDES** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.



**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR 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 si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher 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.

### ŒUFS

**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.



**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.



**CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU** pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.



## 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 OU 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 parties 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 aux 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.

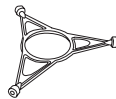
**Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

**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.

### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

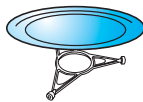
**UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT** sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



~ Installez le support du plateau tournant dans le four.

### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

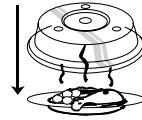
**UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE** pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



~ Placez le plateau tournant en verre sur son support.

### COUVERCLE

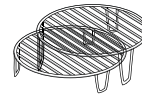
**LE COUVERCLE SERT À COUVRIR** les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.



**UTILISEZ** le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

### GRILLE MÉTALLIQUE

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE HAUTE** lors de la cuisson avec la fonction Gril ou Gril combi.



**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE** lors de la cuisson avec la fonction Chaleur pulsée ou chaleur pulsée combi.

### POIGNÉE CRISP

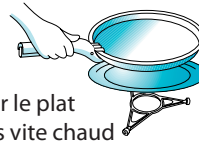


**UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP** pour sortir le plat Crisp du four.

### PLAT CRISP

**DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.**

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

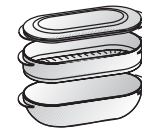


**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE** sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

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

### CUIT-VAPEUR

**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER** pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.



**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS LE PANIER** pour des aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

**PLACEZ TOUJOURS** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

### PLAQUE À PÂTISSERIE

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





## 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 était vide.)



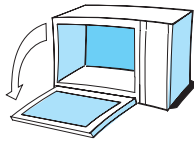
**CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE**, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique. Sinon l'afficheur indiquera "DOOR" (porte).

DOOR

---

## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

**POUR INTERROMPRE LA CUISSON :**  
**OUVREZ LA PORTE POUR VÉRIFIER**, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

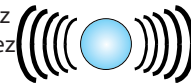


**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**  
**FERMEZ LA PORTE** et appuyez UNE FOIS sur la touche Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.  
**SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS** sur la touche Start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

**SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON, VOUS POUVEZ :**

**SORTIR LES ALIMENTS**, fermer la porte et appuyer sur la touche STOP ou tourner le bouton de fonction sur la position OFF (Arrêt).

**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 vous ouvrez et refermez la porte à la fin de la cuisson.

## MODE SELECTION

**LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ** pour la première fois, le système lance la procédure d'installation.

**Le** nom de la marque est affiché, puis l'option de sélection de la langue est activée. Après avoir sélectionné la langue, réglez l'heure. Après avoir réglé l'horloge, le mode veille est activé.

**POUR MODIFIER LES RÉGLAGES DE BASE, TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur Sélection. Puis tournez le bouton -/+ et appuyez sur la touche OK pour effectuer une autre sélection.

≈ Sel. langue

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON -/+** pour parcourir les 7 langues disponibles.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la sélection.

RUBRIQUES	1	2	3	4	5	6	7
Langues	Français	French	Italien	Allemand	Suédois	Espagnol	Hollandais

RUBRIQUES	8	9	10	11
Langues	Hongrois	Tchèque	Slovaque	polonais

≈ SEL. HORLOGE

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON -/+** pour régler l'heure.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la sélection. (Pour désactiver l'horloge à ce stade, appuyez sur la touche Stop.

**REMARQUE** : Il est nécessaire de régler l'horloge après une panne de courant. Si l'horloge n'est pas réglée, l'heure initiale par défaut, soit 12:00, s'affiche.

≈ SEL. SONNERIE

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON -/+** pour l'activer ou la désactiver.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la sélection.

≈ SEL. CONTRASTE

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON -/+** pour augmenter ou diminuer le contraste.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la sélection.

≈ SEL. LUMINOSITE

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON -/+** pour augmenter ou diminuer la luminosité.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la sélection.

## MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

**LORSQUE LE FOUR EST EN MODE VEILLE**, si l'utilisateur ne règle pas l'heure ou n'effectue aucune opération dans les 10 minutes qui suivent, le four passe en mode d'économie d'énergie. A ce stade, l'afficheur s'éteint. Pour quitter ce mode, vous pouvez choisir de tourner les boutons, d'appuyer sur une touche quelconque ou d'ouvrir la porte.



### MINUTEUR



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



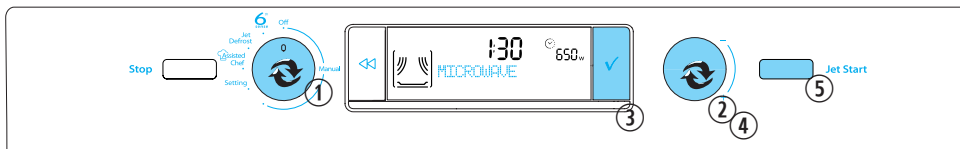
- 1** TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION sur la position OFF (Arrêt).
- 2** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.
- 3** TOURNEZ LE BOUTON **-/+** pour régler le temps à mesurer.
- 4** APPUYEZ SUR **OK** OU LA TOUCHE **START** pour commencer le compte à rebours.

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



## 🌀 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.

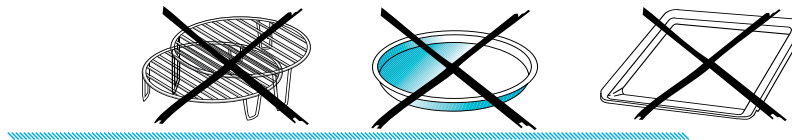


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur la position mode MO.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner la puissance MO.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

**LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :**

Le temps de cuisson peut être réglé en tournant le bouton +/- et la puissance du micro-ondes en appuyant deux fois sur la touche Précédent puis sur le bouton +/- . Si vous appuyez deux fois sur la touche Précédent pendant la cuisson, les chiffres de puissance micro-ondes clignotent. Pour valider le nouveau réglage de puissance, appuyez sur la touche OK. Dès que les chiffres de puissance s'affichent en continu, le nouveau réglage est validé.

**LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT AUGMENTÉ PAR PALIERS** de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes.



### SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

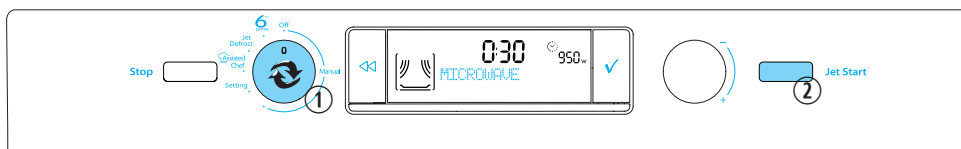
FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET	<b>RÉCHAUFFAGE</b> de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	<b>CUISSON DE</b> poisson, légumes, viandes, 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



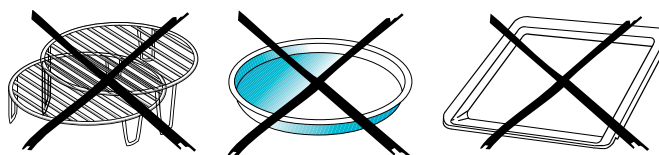
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : les potages, le café ou le thé.



1 TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION sur MO Lorsque le four est en mode veille.

2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.

CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à la puissance par défaut (950W) 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 indiqué au paragraphe "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).



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

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.

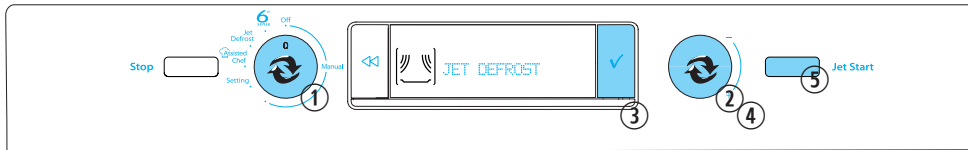


## DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.  
**LA FONCTION JET DEFROST DÉCONGEL. RAPIDE** ne peut être utilisée qu'en sachant le poids net des aliments et ne doit être utilisée que si celui-ci se situe entre 100 g et 3 kg, voir le tableau de décongélation rapide.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur le plateau tournant en verre.



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode de décongélation rapide.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner la classe d'aliments.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Les chiffres du poids clignotent.)
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le poids des aliments.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

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

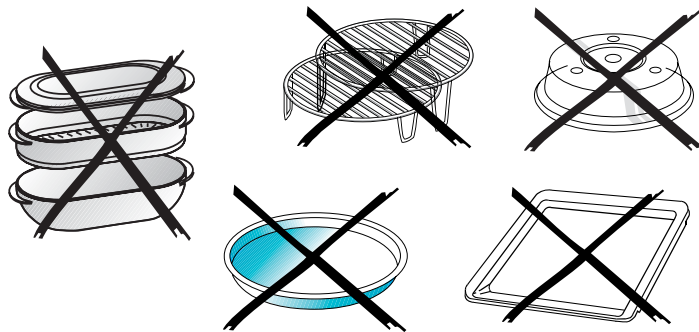
~ Ouvrez la porte.

~ Retournez les aliments.

~ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

**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



### ALIMENTS SURGELÉS :

**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ :** pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W.



### 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 - 3 KG</b>	Poulet entier, filets ou morceaux.
3	<b>POISSON</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Poissons entiers, darnes ou filets.
4	<b>LEGUMES</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5	<b>PAIN</b>	<b>100 G - 2 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

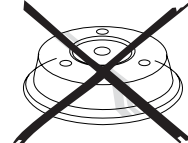
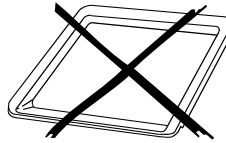
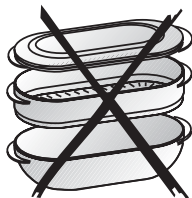
UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode Gril.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le temps de cuisson
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

**POUR LES ALIMENTS TELS QUE** fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique haute.

-  **VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES** utilisés soient résistants à la chaleur lorsque 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.
-  **NE TOUCHEZ PAS** la voûte du four sous le gril.





## GRIL COMBI



UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.

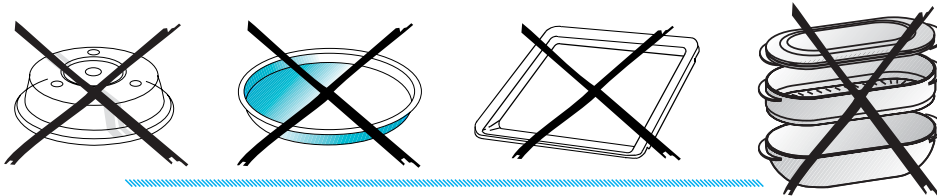


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode Gril Combi.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner la puissance MO
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

**LA PUISSANCE MAXIMUM DU MICRO-ONDES**, lors de l'utilisation du Gril, est limitée à un niveau prédéfini en usine. **PLACEZ LES ALIMENTS** sur la grille métallique haute ou sur le plateau tournant en verre lors de l'utilisation de cette fonction.

**IL EST POSSIBLE** d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Il suffit d'appuyer deux fois sur la touche Précédent et de tourner le bouton +/- . Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe au mode Gril seul.

- VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES** utilisés soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant d'utiliser cette fonction.
- N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.
- NE TOUCHEZ PAS** la voûte du four sous le gril.



### 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



## CRISP







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



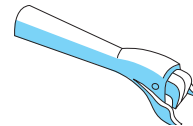
- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode Crisp.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le temps de cuisson
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

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

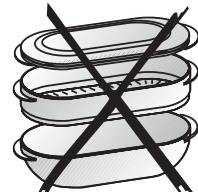
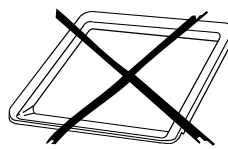
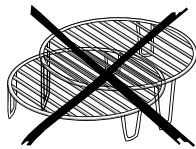
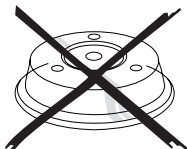
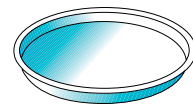
**LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT** les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

-  **ASSUREZ-VOUS** que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.
-  **LE FOUR ET LE PLAT CRISP** deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
-  **NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD** sur une surface sensible à la chaleur.
-  **NE TOUCHEZ PAS** la voûte du four sous le gril.

 **UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE** ou la **poignée Crisp spéciale** qui est fournie pour sortir le plat Crisp.



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





## CHALEUR PULSÉE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, des volailles et des viandes rôties.



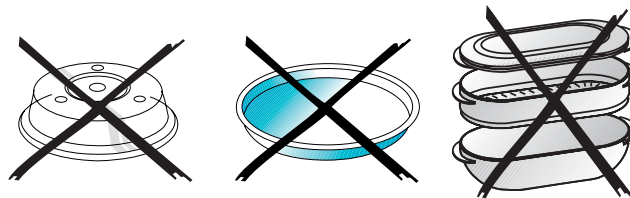
- 1** TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION sur le mode Chaleur pulsée. (Les chiffres de température clignotent.)
- 2** TOURNEZ LE BOUTON +/- pour régler la température.
- 3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 4** TOURNEZ LE BOUTON +/- pour régler le temps de cuisson.
- 5** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

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

**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour cuire de petits aliments tels que biscuits et petits pains.

**POUR RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON EN COURS DE CUISSON**, tournez le bouton +/- ; pour régler la température, appuyez sur la touche Précédent deux fois puis tournez le bouton +/- . Si vous appuyez deux fois sur la touche Précédent en cours de cuisson, les chiffres de température clignotent. Pour valider la nouvelle température, appuyez sur la touche OK. Dès que la température s'affiche en continu, le nouveau réglage est validé.

 **VEILLES À CE QUE LES USTENSILES** utilisés soient résistants au four avant d'utiliser cette fonction.







## CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



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



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode Chal. pulsée+MO .
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Les chiffres de puissance des micro-ondes clignotent.)
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler la puissance MO.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 6 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

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

POUR RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON EN COURS DE CUISSON, tournez le bouton +/- ; pour régler la température et la puissance micro-ondes, appuyez sur la touche Précédent deux ou trois fois puis tournez le bouton +/- . Pour valider les nouveaux réglages de température et de puissance, appuyez sur la touche OK. Dès que la puissance et la température s'affichent en continu, les nouveaux réglages sont validés.

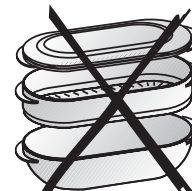
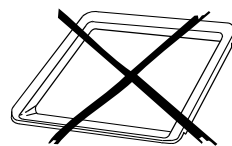
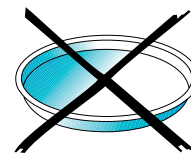
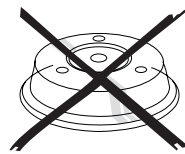
LE NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM DU MICRO-ONDES, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée combi est limité à un niveau prédéfini en usine.



**VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES utilisés soient à la fois adaptés aux micro-ondes et résistants au four avant de les utiliser avec cette fonction.**

### SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	<b>CUISSON DE</b> volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	<b>CUISSON DE</b> viandes rôties et cakes
90 W	<b>CUISSON DE</b> gâteaux et viennoiseries





## RÉCHAUFFAGE RAPIDE



**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 toujours être vide.

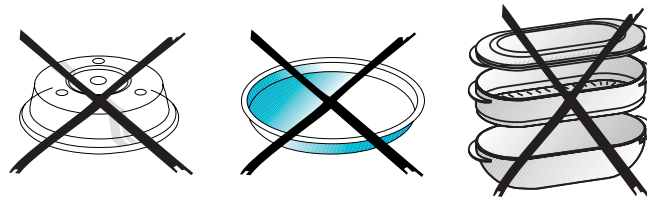


- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode RECHAUFF. RAPIDE. (Les chiffres de température clignotent.)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler la température
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

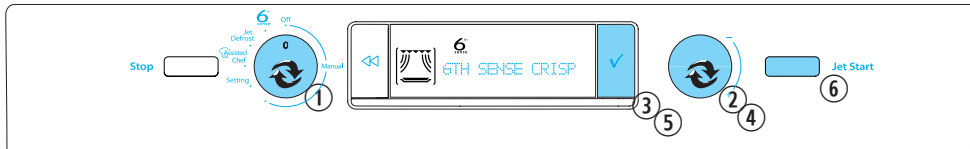
**LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE** en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage.

**PENDANT LA CUISSON,** les symboles s'animent, le mot "RECHAUFF." et la barre de progression s'affichent tant que la température sélectionnée n'est pas atteinte.

**UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE,** LE MOT "FIN" s'affiche. La fonction CHALEUR PULSÉE reste active pendant encore 10 minutes pour maintenir la température atteinte dans le four. A ce stade, il est impossible de régler l'un ou l'autre paramètre.



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** porter rapidement les aliments congelés à la température de service. Cette fonction doit être utilisée uniquement pour les plats surgelés prêts à servir.



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur le mode de fonction Sense Cuisson.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner 6<sup>th</sup> Sense Crisp
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner la classe d'aliments.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

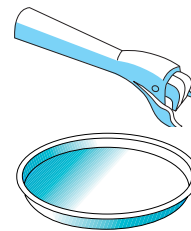
LE PROGRAMME NE DOIT PAS être interrompu lorsque "□ □ □" est affiché.

LE PROGRAMME PEUT ÊTRE interrompu lorsque le temps est affiché.



**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE**

ou la **poignée Crisp spéciale** qui est fournie pour sortir le plat Crisp.



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

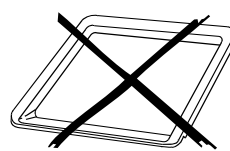
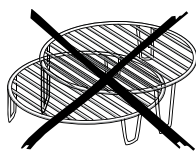
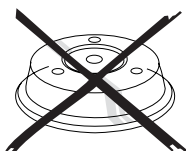


**NE PLACEZ JAMAIS** de récipients ou d'emballages sur le plat Crisp !



**NE PLACEZ QUE** des aliments sur le plat Crisp.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 <b>Frites, surgelées</b>	<b>250 g - 600 g</b>	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous désirez des pommes frites plus croustillantes. Les frites peuvent être remuées au moment indiqué.
2 <b>Pizza épaisse, surgelée</b>	<b>300 g - 800 g</b>	Pour pizzas à croûte épaisse.
3 <b>Pizza fine, surgelée</b>	<b>250 g - 500 g</b>	Pour pizzas à croûte fine.
4 <b>Ailes de poulet, surgelées</b>	<b>250 g - 600 g</b>	Disposez les ailes de poulet en une couche uniforme sur le plat Crisp.
<b>FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for the manual Crisp function.</b>		

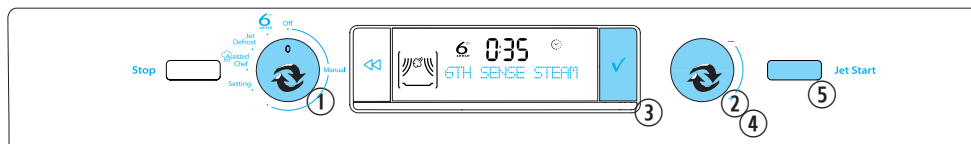


**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR LA CUISSON D'ALIMENTS** tels que les légumes, le poisson, le riz et les pâtes.

**CETTE FONCTION COMPORTE 2 ÉTAPES.**

\* **LA PREMIÈRE** porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.

\* **LA DEUXIÈME** règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement). A ce stade, le temps de cuisson à la vapeur et le compte à rebours sont affichés.



- 1** TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION sur le mode de fonction Sense Cuisson.
- 2** TOURNEZ LE BOUTON +/- pour sélectionner 6<sup>th</sup> Sense Vapeur.
- 3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer.
- 4** TOURNEZ LE BOUTON +/- pour régler le temps de cuisson. Si le temps n'est pas réglé le programme passera automatiquement au point d'ébullition avant de s'arrêter.
- 5** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

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

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

**NE REMPLISSEZ** les récipients qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Ceci les empêchera de déborder.

### CUISSON DE LÉGUMES

Placez les légumes dans le panier. Versez 50 à 100 ml d'eau dans le fond. Couvrez avec le couvercle et réglez la durée.

Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

Les légumes durs, tels que les carottes et les pommes de terre, cuisent en 4-5 minutes.

### CUISSON DU RIZ

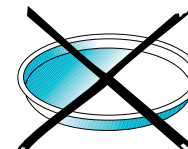
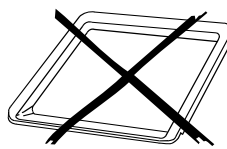
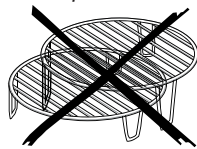
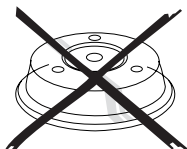
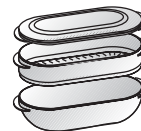
Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz. Placez les ingrédients sur le fond du récipient, couvrez avec le couvercle et réglez le temps de cuisson.

**LE CUIT-VAPEUR est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !**  
**NE L'UTILISEZ JAMAIS pour une autre fonction.**

**Vous RISQUERIEZ de l'endommager.**

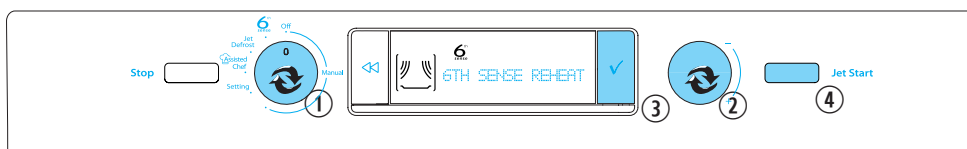
**ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.**

**PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.**



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

Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



- 1** TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION sur le mode de fonction Sense Cuisson.
- 2** TOURNEZ LE BOUTON +/- pour sélectionner Rechau 6<sup>th</sup> Sense.
- 3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK pour confirmer.
- 4** APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.

**LE PROGRAMME NE DOIT PAS** être interrompu lorsque " [ ] " est affiché.

**LE PROGRAMME PEUT ÊTRE** interrompu lorsque le temps est affiché.

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

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

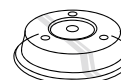
**LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES** comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.



#### TEMPS DE REPOS

Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

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

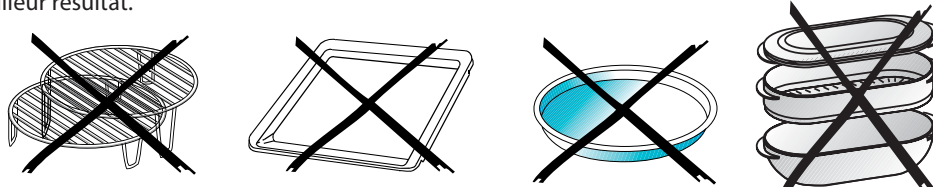


#### ÉVACUATION DE LA PRESSION

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

**LE POIDS NET** doit se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, vous devriez envisager la possibilité d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir le résultat optimum.

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





## ASSISTED CHEF



CETTE FONCTION est pratique pour cuire les différents types d'aliments figurant dans le tableau ci-dessous.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON DE FONCTION** sur Assisted Mode (Mode assisté).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner le type d'aliments.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour sélectionner la classe d'aliments.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer.
- 6 **A CE STADE,** un message s'affiche pour vous inviter à régler la quantité. Le réglage dépend de la classe d'aliments sélectionnée.

≈ Réglage du temps

**TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le temps de cuisson et appuyez sur la touche OK pour confirmer.

≈ Réglage de la quantité

**TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler la quantité et appuyez sur la touche OK pour confirmer.

≈ Réglage du poids

**TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour régler le poids et appuyez sur la touche OK pour confirmer.

≈ Réglage du degré de cuisson

**TOURNEZ LE BOUTON +/-** pour modifier le degré de cuisson et appuyez sur la touche OK pour confirmer.

**REMARQUE : LE DEGRÉ DE CUISSON PEUT ÊTRE RÉGLÉ** pendant l'affichage du message qui invite à effectuer le réglage avant le départ ou dans les 20 secondes qui suivent le départ de la cuisson avec certaines fonctions automatiques.

- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
VIANDE	ROTI DE BOEUF	800 G - 1,5 KG	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four préchauffé. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite Pour le rôti de bœuf français, réglez le degré de cuisson sur MOINS.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	ROTI DE PORC	800 G - 1,5 KG	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	ROTI D'AGNEAU	1 KG - 1,5 KG	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	ROTI DE VEAU	800 G - 1,5 KG	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four préchauffé. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	COTES	700 G - 1,2 KG	Assaisonnez et placez dans le plat Crisp.	Plat Crisp
	ENTRECOTE	2-4 MORCEAUX	Enduisez d'huile et placez dans le four froid. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.	Grille haute sur plateau tournant



## ASSISTED CHEF



FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
<b>VIANDE</b>	<b>COTELETES, AGNEAU</b>	<b>2 - 6 MORCEAUX</b>	Enduisez d'huile et placez dans le four froid. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.	Grille haute sur plateau tournant
	<b>SAUCISSES</b>	<b>200 G - 800 G</b>	Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez les saucisses sur le plat préchauffé et retournez-les lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>HOT DOG, CUIT A L'EAU</b>	<b>4 - 8 MORCEAUX</b>	Versez 1 litre d'eau au fond du cuit-vapeur et couvrez avec le couvercle. Lorsque le four sonne, ajoutez les saucisses et couvrez avec le couvercle.	Fond + couvercle cuit-vapeur
	<b>HAMBURGERS, SURGELES</b>	<b>100 G - 500 G</b>	Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat. Retournez-les quand le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>BACON</b>	<b>50 G - 150 G</b>	Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-les lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>PAIN DE VIANDE</b>	<b>4 - 8 PORTIONS</b>	Préparez votre préparation pour pain de viande habituelle et formez un pain.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
<b>VOLAILLE</b>	<b>POULET ROTI</b>	<b>800 G - 1,5 KG</b>	Assaisonnez et placez-le dans le four froid, côté poitrine sur le dessus.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	<b>FILETS DE POULET, VAPEUR</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>FILETS DE POULET, A FRIRE</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>POULET, EN MORCEAUX</b>	<b>400 G - 1,2 KG</b>	Assaisonnez les morceaux et placez-les sur le plat Crisp côté peau sur le dessus.	Plat Crisp
<b>VÉRIFIEZ LA CUISSON DU POULET</b> en piquant avec une fourchette la partie plus épaisse. Le jus de la viande doit être incolore. S'il est encore rose, laissez cuire encore un moment.				
<b>POISSON</b>	<b>POISSON ENTIER, AU FOUR</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	Assaisonnez et badigeonnez le dessus de beurre ou avec un œuf. Saupoudrez de miettes de pain si vous le souhaitez.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	<b>POISSON ENTIER, CUIT À L'EAU</b>	<b>600 G - 1,2 KG</b>	Assaisonnez et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Couvrez durant la cuisson.	Plat allant aux micro-ondes à couvercle, sinon utilisez un film plastique comme couvercle. Placez sur le plateau tournant.



## ASSISTED CHEF



FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
POISSON	FILETS	300 G - 800 G	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	PAVE DE POISSON, A FRIRE	300 G - 800 G	Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
	PAVE DE POISSON, VAPEUR	300 G - 800 G	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	GRATIN, SURGELE	600 G - 1,2 KG	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.	Plat allant au micro-ondes et au four sur plateau tournant.
	FILETS PANES, SURGELES	200 G - 600G	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE, À L'EAU	300 G - 1 KG	Placez-les au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.	Fond + couvercle cuit-vapeur
	POMMES DE TERRE, AU FOUR	200 G - 1 KG	Lavez-les et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant
	GRATINÉS	4 - 8 PORTIONS	Coupez les pommes de terre en rondelles et alternez rondelles et oignon. Salez, poivrez, mettez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	FRITES, SURGELEES	300 G - 600 G	Saupoudrez de sel avant la cuisson.	Plat Crisp
	POMMES DE TERRE, EN MORCEAUX	300 G - 800 G	Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + aspergez le dessus d'huile. Mélangez lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
LÉGUMES	LEGUMES, SURGELEES	300 G - 800 G	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	CAROTTES	200 G - 500 G	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur





## ASSISTED CHEF



FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
<b>LÉGUMES</b>	<b>PAVE DE POISSON, A FRIRE</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Placez-les au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.	Fond + couvercle cuit-vapeur
	<b>BROCOLIS</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>CHOUX-FLEURS</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>GRATIN, SURGELE</b>	<b>400 G - 800 G</b>	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur plateau tournant
	<b>POIVRONS, VAPEUR</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>POIVRONS, A FRIRE</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez les légumes coupés en morceaux sur le plat Crisp préchauffé. Assaisonnez et aspergez d'huile. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>AUBERGINES</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger. Graissez légèrement le plat Crisp et placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez-les quand le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>COURGETTES, VAPEUR</b>	<b>200 G - 500 G</b>	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>EPIS DE MAIS</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>TOMATES</b>	<b>300 G - 800 G</b>	Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
<b>RIZ</b>	<b>RIZ, CUIT À L'EAU</b>	<b>100 - 400 ML</b>	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle.	Fond + couvercle cuit-vapeur
	<b>GATEAU DE RIZ</b>	<b>2-4 PARTS</b>	Placez le riz et l'eau dans le fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson. Pour 2 portions prenez 75 ml de riz, 200 ml d'eau et 400ml milk. For 4 portions take 150ml rice, 300 ml d'eau et 600-700 ml de lait.	Fond + couvercle cuit-vapeur
	<b>PORRIDGE</b>	<b>1-2 PARTS</b>	Mélangez les flocons d'avoine, le sel et l'eau conformément aux consignes figurant sur l'emballage.	Plat ou bol pour micro-ondes sans couvercle



## ASSISTED CHEF



FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
<b>PATES</b>	<b>PÂTES, CUITES À L'EAU</b>	1-4 parts	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Versez de l'eau dans le fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite et continuez à couvrir pendant la cuisson.	Fond + couvercle cuit-vapeur
	<b>LASAGNES</b>	4 - 8 portions	Préparez votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	<b>LASAGNES, SURGELEES</b>	500 g - 1,2 kg	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.	Plat allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
<b>PIZZAS / TARTES</b>	<b>PIZZA MAISON</b>	1 fournée	Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, sel et huile. Faites lever. Etalez la pâte sur le plat Crisp graissé et piquez avec une fourchette. Garnissez de tomates, mozzarella et jambon.	Plat Crisp
	<b>PIZZA FINE, SURGELEE</b>	250 g - 500 g	Retirez l'emballage.	Plat Crisp
	<b>PIZZA EPAISSE, SURGELEE</b>	300 g - 800 g	Retirez l'emballage.	Plat Crisp
	<b>PIZZA, FRAICHE</b>	200 g - 500 g	Placez la pizza sur le plat Crisp préchauffé.	Plat Crisp
	<b>QUICHE LORRAINE</b>	1 fournée	Préparez une pâte brisée (250 g de farine, 150 g de beurre + 2½ cuillers à soupe d'eau) (ou utilisez une pâte toute prête. (400-450g) Garnissez le plat Crisp de pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Lorsque le four vous invite à ajouter la préparation, mettez 200 g de jambon et 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Remettez au four et continuez la cuisson.	Plat Crisp
	<b>QUICHE SURGELEE</b>	200 g - 800 g	Retirez l'emballage.	Plat Crisp
<b>DESSERTS</b>	<b>TARTE AUX FRUITS, MAISON</b>	1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. (ou utilisez une pâte toute prête). Garnissez le plat Crisp de pâte, piquez avec une fourchette puis disposez dessus 700 à 800 g de pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle.	Plat Crisp
	<b>TARTE AUX FRUITS, SURGELEE</b>	400 g - 800 g	Retirez l'emballage.	Plat Crisp
	<b>POMMES AU FOUR</b>	<b>4-8 MORCEAUX</b>	Évidez les pommes et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre	Plat allant au micro-ondes et au four sur plateau tournant



## ASSISTED CHEF



FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
<b>DESSERTS</b>	<b>COMPOTE, DE FRUITS</b>	<b>300-800ML</b>	Épluchez et coupez les fruits en morceaux. Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.	Cuit-vapeur
	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>2 - 6 PORTIONS</b>	Pour 4 portions, faites chauffer 100ml de crème + 200ml de lait. Fouettez 2 œufs + 2 jaunes d'œuf avec 3 cuillères à soupe de sucre et 1 cuiller à café de vanille. Battez le liquide chaud avec les œufs. Versez le mélange dans 4 ramequins (pour micro-ondes et résistants au four) et placez les dans le plat Crisp. Faites bouillir ½ litre d'eau et versez-la à côté des ramequins dans le plat Crisp. Faites cuire et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre brun ou utilisez du sucre blanc et un chalumeau de cuisine pour le caraméliser.	Plats allant aux micro-ondes et au four sur plat Crisp
	<b>SOUFFLÉS</b>	<b>2 - 6 PORTIONS</b>	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.	Plat allant aux micro-ondes sur grille basse
<b>PAIN / GÂTEAUX</b>	<b>PAIN</b>	<b>1-2 PETITS PAINS</b>	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Placez pour faire lever sur une plaque à pâtisserie. Placez-les dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie
	<b>PETITS PAINS</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Façonnez des petits pains et placez-les sur une plaque à pâtisserie pour les faire lever. Placez-les dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie
	<b>PETITS PAINS, SURGELÉS</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Placez-les dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie
	<b>PETITS PAINS, PRÉCUIITS</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Pour petits pains emballés sous vide. Placez-les dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie
	<b>PETITS PAINS, EN BOÎTE</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Pour des petits pains, genre croissants en boîte, retirez l'emballage et façonnez suivant les instructions. Placez-les dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie
	<b>SCONES, PAINS AU LAIT</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Formez un gros tas ou des tas plus petits sur le plat Crisp graissé	Plat Crisp
	<b>GÂTEAU DE SAVOIE</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Préparez la recette avec le poids total de 700 - 800g. Placez le gâteau dans le four préchauffé.	Plat à tarte allant aux micro-ondes et au four sur grille basse
	<b>MUFFINS</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Préparez la pâte pour 16-18 biscuits et versez dans des moules en papier Placez les aliments dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie



## ASSISTED CHEF



FAMILLE D'ALIMENTS	CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	ACCESSOIRES
<b>PAIN / GÂTEAUX</b>	<b>BISCUITS, COOKIES</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Placez sur un papier de cuisson puis dans le four préchauffé	Plaque à pâtisserie
	<b>MERINGUES</b>	<b>1 FOURNÉE</b>	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80g de sucre et 100g de noix de coco desséchée. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 20-24 biscuits et placez-les sur une plaque à pâtisserie graissée ou un papier de cuisson. Placez les aliments dans le four préchauffé.	Plaque à pâtisserie
<b>A M U S E - GUEULES</b>	<b>POP-CORN</b>	<b>100 G</b>	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	
	<b>CACAHUETES, GRILLEES</b>	<b>50 G - 200 G</b>	Ajoutez les cacahuètes après avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.	Plat Crisp
	<b>AILES DE POULET, SURGELEES</b>	<b>300 G - 600 G</b>	Retirez l'emballage	Plat Crisp
	<b>NUGGETS, SURGELES</b>	<b>250 G - 600 G</b>	Ajoutez les nuggets après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite.	Plat Crisp
<b>POUR DE GRANDES QUANTITÉS/GROSSES PIÈCES D'ALIMENTS</b> telles que rôtis et poisson au four, on recommande un temps de repos de 8 - 10 minutes. Pour les légumes, les hot dogs et le poisson cuit à la vapeur, on recommande un temps de repos de 2 - 3 minutes.				

## 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 DOUX ET HUMIDE avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

 **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.

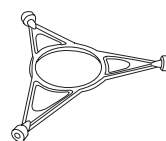
 **LE FOUR** doit être nettoyé régulièrement et tous résidus d'aliments doivent être éliminés.

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 doux et humide ainsi qu'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 :

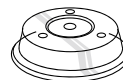
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



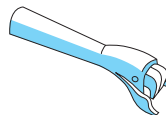
PLATEAU TOURNANT EN VERRE



COUVERCLE



POIGNÉE CRISP



GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE À PÂTISSERIE




CUIT-VAPEUR




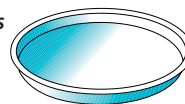
NETTOYAGE SOIGNÉ :

NETTOYEZ LE PLAT CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.

LAISSEZ TOUJOURS refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

 **LE PLAT CRISP** ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

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



## 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.
- ⌚ Durant certaines fonctions, le symbole "E - - -" est affiché. C'est tout à fait normal : cela indique que le four est en train de faire des calculs pour obtenir le meilleur résultat possible.

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées. Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



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



**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour 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.

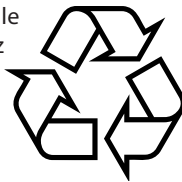
**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**LES MATÉRIEAUX 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/EC 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.

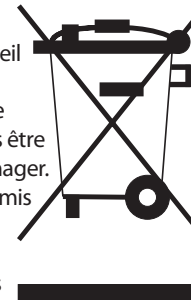


**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

**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 light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing.

## REMARQUE PARTICULIÈRE

**POUR EMPÊCHER TOUTE SURCHAUFFE DU** four et de l'affichage, la température de la porte est surveillée. Par conséquent, le four peut exécuter une procédure de refroidissement en cas de risque de surchauffe. Le ventilateur est enclenché si le mode de refroidissement est activé. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

---

### 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	Quantit	Durée approx.	Puissanc	Récipient
12.3.1	1000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28-30 MIN	CHAL. PULSÉE 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	CHAL. PULSÉE 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30-32 MIN	CHAL. PULSÉE 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 s	DÉCONGÉLATION RAPIDE	



W 1 0 3 9 1 9 1 3

