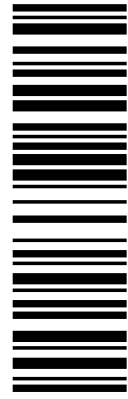


MT 253

## Notice d'emploi


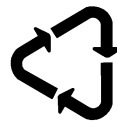


Whirlpool Sweden AB



4619 694 14843

F



**Whirlpool**



INTRODUCTION	PAGE
VUE GÉNÉRALE	3
ACCESSOIRES	3
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL	4
BANDEAU DE COMMANDE	5
DESCRIPTION DES SYMBOLES	6
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION	7
CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE	7
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	8
AVANT D'UTILISER LE FOUR	9
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	9
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	12
INTERRUPTION DE LA CUISSON	13
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	13
HORLOGE OPTIONNELLE	15
FONCTION JET	16
TEMPS ET PUISSANCE	18
FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	19
FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE	20
FONCTION GRIL	21
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	23
FONCTION GRATIN	25
FONCTION MINUTEUR	26
FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	27
FONCTION CHALEUR PULSÉE	29
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES	31
ENTRETIEN	32
DIAGNOSTIC DES PANNES	34
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	35
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	

<b>N° de type</b>	<b>MT 253</b>	
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz	
Puissance absorbée	2900 W (Pour la Suisse 2300 W)	
Fusible	16 A (10 A pour la Suisse)	
Programmateur	Electronique	
	<b>Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000g d'eau)</b>	
JET (Puissance max)	1000 W	
	850 W	
	750 W	
Combi	650 W	
	500 W	
	350 W	
Décongélation	160 W	
	90 W	
	<b>Puissance nominale</b>	
Puissance Gril	900 W	
Puissance Chaleur Pulsée	1400 W	
	<b>Table des familles d'aliments (Décongélation Automatique)</b>	
	<b>Intervalle de poids</b>	<b>Pas</b>
	50-500 g	25 g
1 - 4	500-800 g	50 g
	800-2000 g	100 g
	50-500 g	25 g
5	500-800 g	50 g
	800-3000 g	100 g
	<b>Dimensions:</b>	<b>H x L x P</b>
extérieures:	318 x 529 x 462	
cavité four:	205 x 335 x 370	

## DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

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

MT 253				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	14 1/2 min en auto		Placé sur la grille de décongélation.
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé.

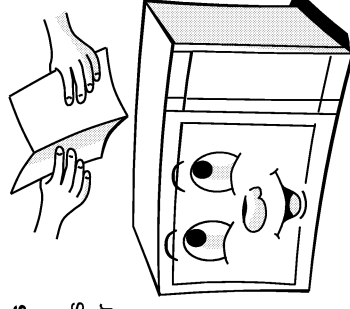
## INTRODUCTION

Merci pour votre confiance !

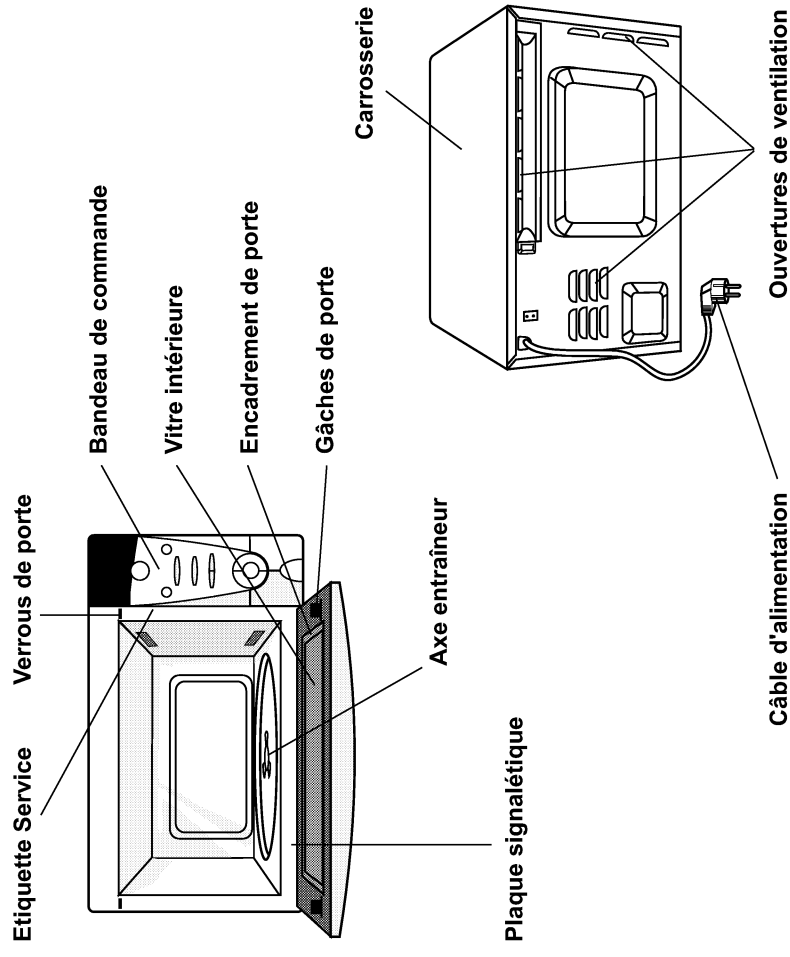
Nous espérons que les appareils WHIRLPOOL répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

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

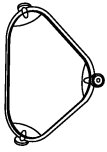
**Veillez lire la notice d'emploi** et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.



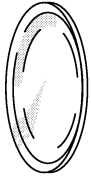
## VUE GÉNÉRALE



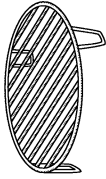
## ACCESSOIRES



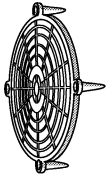
Support Plateau tournant



Plateau tournant en verre

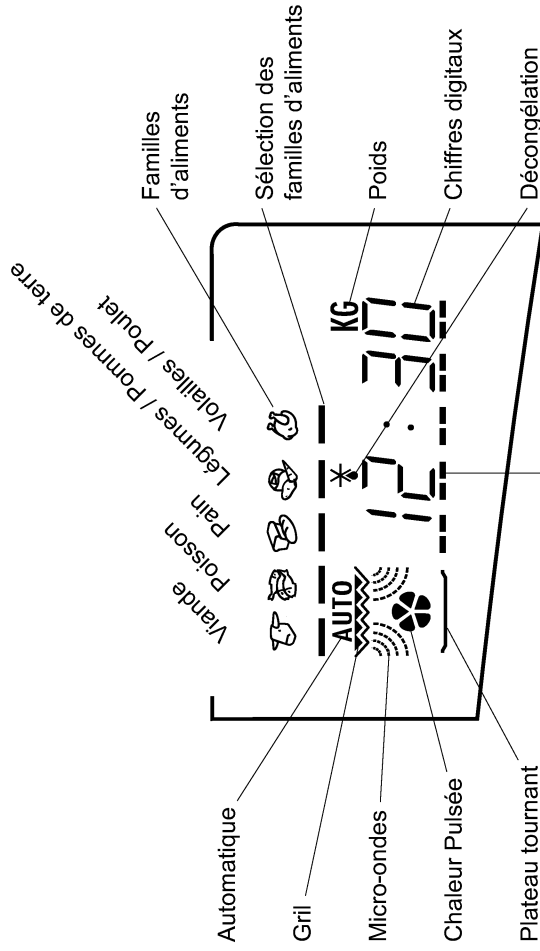


Grille trépiéd métallique



Trépiéd Plastique

## DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL



Niveau de puissance Micro-ondes et température

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

**Whirlpool**  
France S.A.  
Whirlpool  
Appareils  
Ménagers (\*)

Société Anonyme au capital de  
325.000.000 F  
R.C.S. NANTERRE B 325 041 481  
Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON**  
**B.P. 300**  
**92156 SURESNES CEDEX**  
**INFORMATIONS CONSOMMATEURS**  
**Tél.: 01.46.97.10.00**  
(\*) Home appliances

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

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

**Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.**

Voir: Appareils

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

**Whirlpool**

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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



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

### ATTENTION !

**Le service après-vente ne peut être effectué que par un technicien**

*qualifié. Toute personne non qualifiée doit s'abstenir d'effectuer des réparations exigeant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, cette opération risquant d'être dangereuse. Ne pas ôter le couvercle.*

## BANDEAU DE COMMANDE

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

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

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

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

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

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

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

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

**Touche MINUTEUR:** Utiliser cette touche pour accéder à la fonction Minuteur.

**Touche GRATIN:** Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction Gratin.

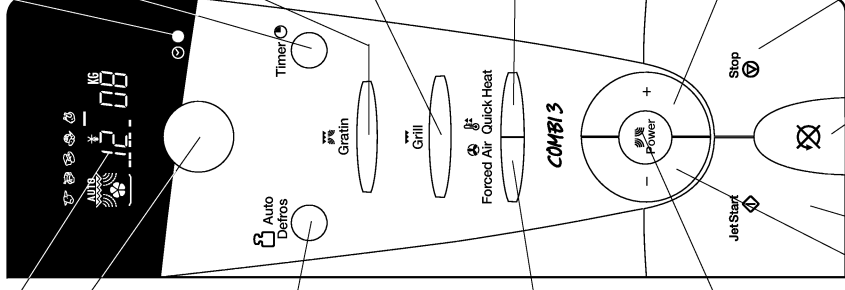
**Touche GRIL:** Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction Gril.

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

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

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

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



## DESCRIPTION DES SYMBOLES



Décongélation



Débrayage Plateau tournant



Décongélation Automatique



Préchauffage



Horloge



Gril



Chaleur Pulsée



Plateau tournant



Gratin



Signal sonore



Micro-ondes



Départ



Minuteur



Arrêt

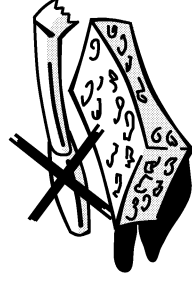
## ENTRETIEN

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

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

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

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



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

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

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

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

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

### ⚠ ATTENTION!

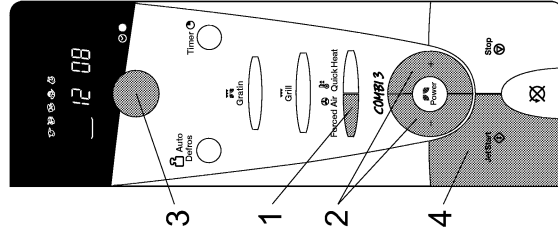
**L'entourage et l'encadrement** de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

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

**Ne pas vaporiser** le produit directement sur le four.

## FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

### ACTION DE L'UTILISATEUR



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



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

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



- \* Le niveau de puissance est affiché.

- Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage



- \* Le temps est affiché.

- Appuyer sur la touche DÉPART



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



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

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

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

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

## DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT



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

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

## Plateau tournant en marche / débrayé

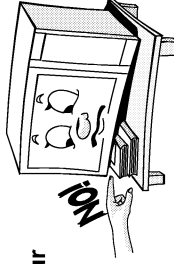
Fonction	Marche	Débrayé
Jet Start	X	X
Temps et puis sance	X	X
Décongélation 6 ème Sens	X	
Gril	X	
Gril et Micro-Ondes combinés	X	X
Gratin	X	X
Préchauffage Rapide	X	X
Chaleur Pulsée	X	X
Chaleur Pulsée et Micro-Ondes combinées	X	X

## AVANT D'UTILISER LE FOUR

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

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

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



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

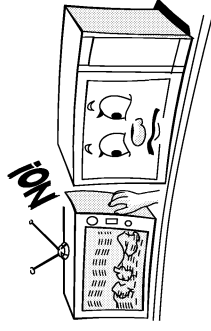
**Placer le four à distance** d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

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

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

S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

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



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

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

**Vous assurer que :**

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

## FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

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

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

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

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



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

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

### Important!

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

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

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

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

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

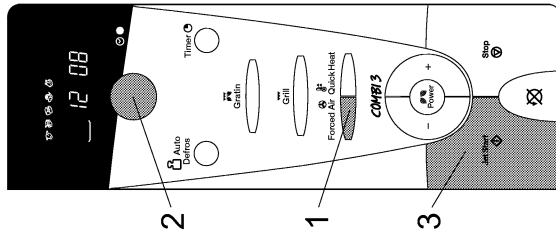


**L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⚡**



## FONCTION CHALEUR PULSÉE

### ACTION DE L'UTILISATEUR



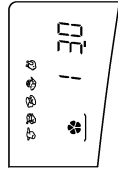
- Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives pour sélectionner la température désirée
- Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage
- Appuyer sur la touche DÉPART

### EFFET PRODUIT

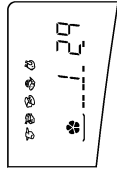
- \* Le symbole Chaleur Pulsée est affiché
- \* Le symbole Température clignote
- \* La température choisie est affichée



- \* Le temps est affiché.



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



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

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

### Emballage

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



### Appareil

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

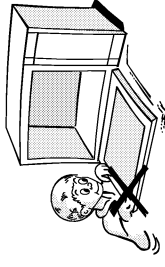
## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

### ⚠ ATTENTION!

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

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

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



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

Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.

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

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

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

Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement.

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

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

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

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

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

**Ne pas utiliser votre four micro-ondes** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

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

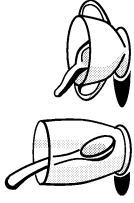
### ⚠ ATTENTION

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



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

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



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

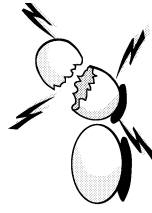
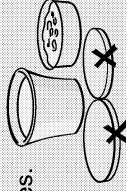
Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.

Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

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

### ⚠ ATTENTION!

**Ne pas utiliser le four micro-ondes** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.



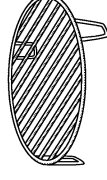
**Ne pas utiliser votre four à micro-ondes** pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.

## FONCTION CHALEUR PULSÉE

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



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



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

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

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

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

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

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

## FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

**Parfois**, il est nécessaire de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Ceci est obtenu rapidement avec la fonction Préchauffage Rapide. Le préchauffage est normalement effectué avant d'utiliser la fonction Chaleur Pulsée. Dans ce cas, le four enchaîne cette fonction quand la température choisie est atteinte.

**La température est maintenue** pendant 10 minutes : ce laps de temps vous permet de placer les aliments et d'effectuer les réglages pour la cuisson.

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

Si vous ne sélectionnez pas préalablement une température, la

fonction Préchauffage Rapide correspond automatiquement à une température de 175°C. Pendant la fonction Préchauffage Rapide, la Chaleur Pulsée et le Gril fonctionnent simultanément. Ne pas placer d'aliments avant et pendant le temps de Préchauffage car les aliments risqueraient de brûler.

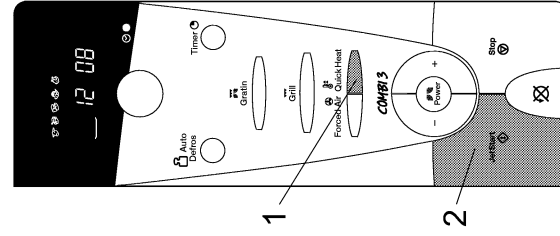
**Si vous voulez** cuire en Chaleur Pulsée et micro-ondes combinées, vous devez sélectionner les micro-ondes après le Préchauffage.

**Pendant le préchauffage**, la température du four est affichée.

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

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

## ACTION DE L'UTILISATEUR



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

2. Appuyer sur la touche DÉPART

## EFFET PRODUIT



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



\* Le Préchauffage démarre



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

## PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

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



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

**Enlever la tétine avant réchauffage.**

**Utiliser des gants isolants.** En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir et l'air pulsé échauffent les récipients et le four.

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

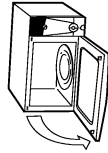
## ATTENTION

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

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

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

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



### Pour interrompre la cuisson :

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



### Pour redémarrer la cuisson :

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



### Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

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



### Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/STOP. **Note** : Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson normale mais pas lors de l'utilisation d'une fonction automatique.



### Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/STOP. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART/JET START. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

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

Le **Minuteur est utile** pour contrôler le temps de cuisson des oeufs ou pour mesurer le temps d'attente nécessaire après la cuisson d'un gros rôti ou d'un poulet.

**Utiliser le Minuteur** quand le livre de recettes recommande un temps d'attente après la cuisson.



### IMPORTANT!

**Appuyer sur les touches Gril, Chaleur Puisée ou Micro-ondes +/-** alors que le Minuteur fonctionne, enclenche la fonction correspondante et démarre la cuisson pendant la durée restante du Minuteur. La puissance et / ou la température sélectionnées auront les valeurs minima.

Le **temps peut facilement** être augmenté en tournant le bouton de réglage après avoir appuyé sur la touche MINUTEUR.

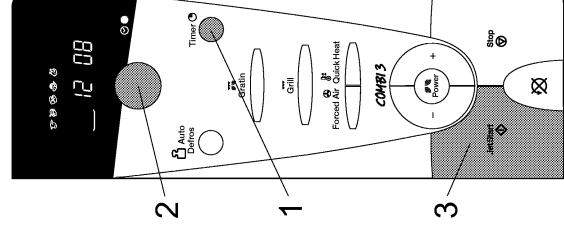
Le **temps du Minuteur restant** s'affiche en appuyant sur la touche MINUTEUR. Il apparaît pendant 30 secondes, puis l'afficheur indique à nouveau le temps de la cuisson en cours.

**Si une cuisson est en cours**, le symbole Minuteur clignotera.

**Pour arrêter le Minuteur**, ramener le bouton de réglage à zéro.



## ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche MINUTEUR.

2. Régler le Minuteur en tournant le bouton de réglage

3. Appuyer sur la touche DÉPART



\* 5 secondes est affiché.



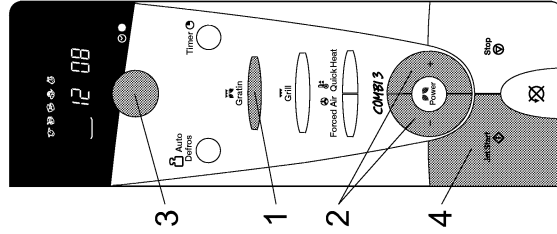
\* Le temps choisi est affiché et décompté



**Quand le temps est écoulé**, un signal sonore est émis et le Minuteur s'arrête.

## FONCTION GRATIN

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche GRATIN.

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

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

4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



\* 5 secondes est affiché.

\* Le symbole Gril est affiché.



\* Le symbole Micro-ondes est affiché.



\* Le temps est affiché.



\* Le symbole Micro-ondes clignote.

\* Le symbole Gril clignote.

\* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



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

## COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

### JET

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

### 850/750 W

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

### 650 W

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

### 500 W

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

### 350 W

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

### 160 W ✱

– Décongélation manuelle.

### 90 W

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

## HORLOGE OPTIONNELLE

**Lorsque l'on branche le four** pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage

digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée pour le temps de cuisson, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

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

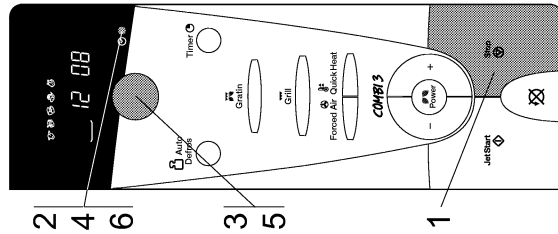
**Si la porte est fermée,** chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

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

## HORLOGE OPTIONNELLE

### ACTION DE L'UTILISATEUR

### EFFET PRODUIT



- |                            |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|
| <p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> | <p>1. Appuyer sur la touche ARRÊT/STOP.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Les 2 points s'affichent.</li> </ul>                      |
| <p>3</p> <p>5</p>          | <p>2. Appuyer sur la touche HORLOGE.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent.</li> </ul>  |
| <p>1</p>                   | <p>3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* L'heure choisie continue de clignoter.</li> </ul>         |
| <p>4</p>                   | <p>4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.</p>                                     |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent.</li> </ul> |
| <p>5</p>                   | <p>5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Les minutes choisies continuent de clignoter.</li> </ul>  |
| <p>6</p>                   | <p>6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE.</p>                                    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* L'horloge fonctionne.</li> </ul>                          |

## FONCTION GRATIN

**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats avec le plateau tournant en position, il peut être nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson selon votre convenance.

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

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

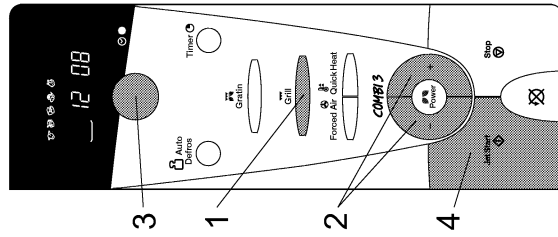
### ⚠ IMPORTANT!

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

**La puissance micro-ondes** est automatiquement réglée à 500 W. Vous pouvez la modifier facilement en appuyant sur les touches micro-ondes +/-.

## FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

### ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyer sur la touche GRIL.

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

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

4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



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



\* Le symbole Micro-ondes est affiché.



\* Le temps est affiché.



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



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

## FONCTION JET

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

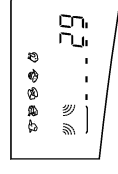
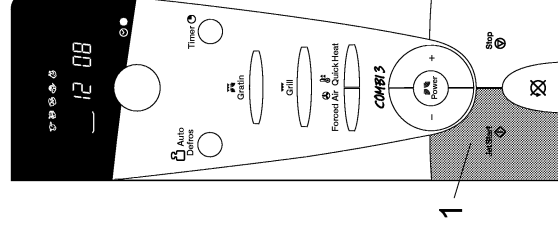


**Si vous ouvrez** et puis refermez la porte pendant une cuisson (interruption de la cuisson), puis redémarrez en appuyant sur la touche JET START une fois, le four redémarre, sans changer le Temps et la Puissance choisis.

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

### ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche JET START.



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



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

**Note :**

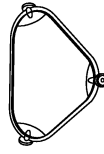
**Quand la cuisson a démarré**, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

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



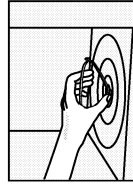
**Cette fonction peut être utilisée** lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc... avec le plateau tournant en position débrayé, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

**SUPPORT PLATEAU TOURNANT**



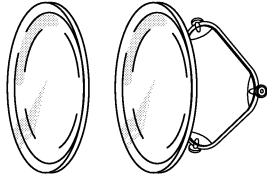
**Utiliser le support plateau tournant** sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

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



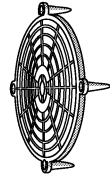
**PLATEAU TOURNANT EN VERRE**

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



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

**TRÉPIED PLASTIQUE**



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

**Ne pas l'utiliser avec le grilloir, le crisp ou le gratin**, il risquerait de fondre.

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

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

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

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



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



## FONCTION GRIL

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

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

**Ne pas débrayer** le plateau tournant en fonction Gril.

### ⚠ IMPORTANT!

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

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

### Note :

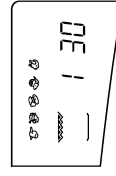
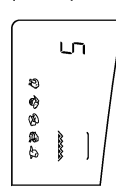
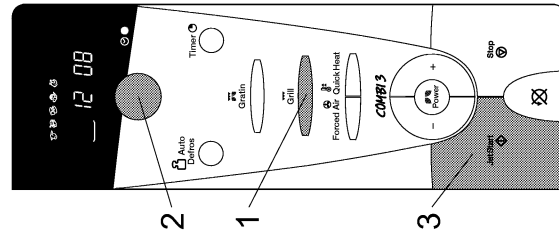
Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRIL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.

## ACTION DE L'UTILISATEUR

1. Appuyer sur la touche GRIL.

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

3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



\* 5 secondes est affiché.

\* Le symbole Gril est affiché.

\* Le temps est affiché.

\* Le symbole Gril clignote.

\* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.



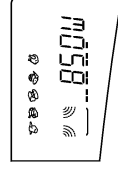
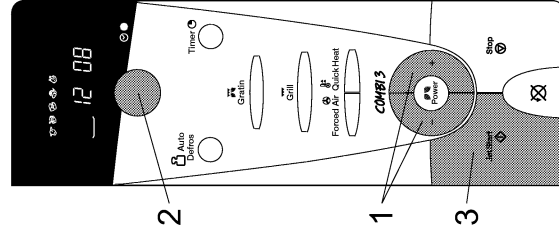
**Quand le temps est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

## TEMPS ET PUISSANCE

### ACTION DE L'UTILISATEUR

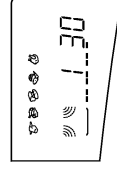


1. Appuyer sur les touches +/- MICRO-ONDES par pression pour sélectionner la Puissance désirée.



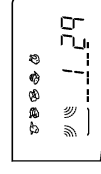
\* Le niveau de puissance est affiché.

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



\* Le temps est affiché.

3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.



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



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

## FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

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

**Cinq familles d'aliments** ont été sélectionnées qui couvrent l'éventail



**VIANDE**  
(50g - 2kg)



**POISSON**  
(50g - 2kg)



**PAIN**  
(50g - 2kg)



**LÉGUMES**  
(50g - 2kg)



**VOLAILLES**  
(50g - 3kg)

complet des aliments. Chaque pression sur la touche déplacera le curseur sur la famille suivante.

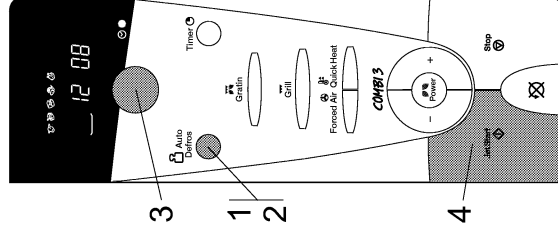
La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits et le pain**.

## FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



### ACTION DE L'UTILISATEUR

### EFFET PRODUIT



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

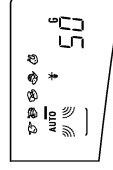
2. Appuyer à nouveau sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** pour choisir la famille d'aliments souhaitée.

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

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



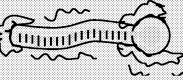
\* L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq catégories d'aliments est indiquée.



\* Le poids est affiché.



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



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

**Si les aliments étaient stockés à une température supérieure à -18°C**, le temps calculé par le micro-ondes serait trop long et vous risqueriez un début de cuisson.

### ⚠ IMPORTANT !

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

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

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



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

## FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

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

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

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