

MWD 202

MWD 302

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



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.

PLACEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE

plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



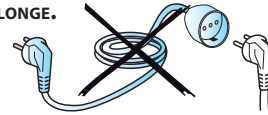
PLACEZ LE FOUR À DISTANCE d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. L'appareil doit être placé contre un mur. Assurez-vous que l'espace en-dessous, au-dessus et des deux côtés du four est suffisant pour permettre la circulation de l'air. 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 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.

NE PAS UTILISER DE RALLONGE.



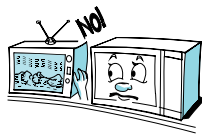
SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.

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 MATÉRIEAUX 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 et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



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



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments. Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez de la graisse ou de l'huile qui pourrait surchauffer et provoquer un incendie.



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



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



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



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

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



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



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



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

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.





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 pièces accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation et 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.

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.

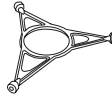
SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

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

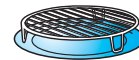
UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



GRILLE MÉTALLIQUE

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



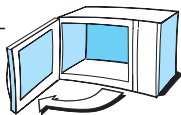
CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
MAX (700 W)	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute température en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
600 W	CUISSON DE poisson, légumes, viandes, etc.
400 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts. Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
DÉCONGÉLATION	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
CONSERVEZ AU CHAUD	RAMOLLISSEMENT de la glace.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement.



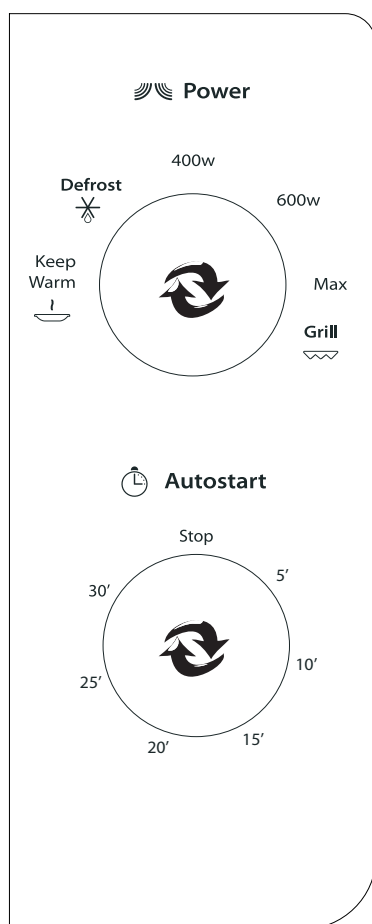
SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON

Sortez les aliments, mettez le bouton de réglage sur zéro et fermez la porte.

POUR POURSUIVRE LA CUISSON

Fermez la porte. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

FONCTIONNEMENT DU FOUR



1 SÉLECTIONNEZ LE NIVEAU DE PUISSANCE ET LA FONCTION en tournant le bouton multifonctions.

2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson souhaité. Le four démarre automatiquement.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

LE TEMPS DE CUISSON est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

LE TEMPS DE CUISSON est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

SI VOUS CUISEZ PLUSIEURS MORCEAUX du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

CERTAINS ALIMENTS SONT RECOUVERTS D'UNE PEAU OU D'UNE MEMBRANE, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

LES PETITS MORCEAUX CUISENT PLUS RAPIDEMENT que les gros et les morceaux ayant une forme régulière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.



REMUEZ ET RETOURNEZ LES ALIMENTS: ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS AYANT UNE FORME OU UNE ÉPAISSEUR IRRÉGULIÈRE, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

LES ALIMENTS CONTENANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE GRAISSE OU DE SUCRE seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront ainsi des températures plus élevées que l'eau.

FAIRE TOUJOURS REPOSER LES ALIMENTS pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
POULET (entier)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	RETOURNEZ LE POULET à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
POULET (filets ou morceaux)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VÉRIFIEZ la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PLACER SUR DU PAPIER ALIMENTAIRE, SUR UNE ASSIETTE, en 2 ou 3 couches et recouvrir aussi de papier alimentaire.
LÉGUMES (frais)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVRIR DURANT LA CUISSON et ajouter 2 cuillers de sel.
LÉGUMES, (surgelés)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVRIR DURANT LA CUISSON
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	1 MORCEAU 4 MORCEAUX	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PERCER AVEC UNE FOURCHETTE. (1 morceau = 250 g). Tournez à la moitié de la cuisson.
PAIN de viande	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
POISSON (entier)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	PERFORER LA PEAU et couvrir durant la cuisson.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	PLACER AVEC LES MORCEAUX PLUS MINCES vers le centre du plat. Couvrir durant la cuisson.

INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

COMME POUR LA CUISINE TRADITIONNELLE, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

LES MEILLEURS RÉSULTATS SONT OBTENUS lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre.

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.

LORSQUE VOUS RÉCHAUFFEZ DES RAGOÛTS OU DES SAUCES, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.



LE FAIT DE COUVRIR LES ALIMENTS permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, éviter les éclaboussures et réduire le temps de réchauffage.

SI VOUS RÉCHAUFFEZ DES PORTIONS D'ALIMENTS congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

IL EST CONSEILLÉ DE RÉCHAUFFER LES ALIMENTS qui ne peuvent être remués, comme le gratin, à 400-600 W.

QUELQUES MINUTES DE REPOS permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
REPAS DANS UN PLATEAU	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVRIR L'ASSIETTE
RIZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COUVRIR LE PLAT
BOULETTES	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	CHAUFFER SANS COUVERCLE
LIQUIDES	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	PLACER UNE CUILLER EN MÉTAL dans une tasse pour éviter de faire trop cuire.
SOUPE (potages)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RÉCHAUFFER SANS COUVERCLE dans une assiette à soupe ou un bol.
SOUPE À BASE DE LAIT OU SAUCES	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	NE REMPLIR LE RÉCIPENT qu'aux 3/4. Remuer une fois pendant le réchauffage.
HOT DOGS	1 MORCEAU 2 MORCEAUX	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNES	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

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

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

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

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS dans des petits morceaux de feuille d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulets).



RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers le milieu 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.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
RÔTI	800 - 1000 G	DÉCONGÉLATION	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
VIANDE HACHÉE	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
CÔTELETTES, BIFTECKS	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
POULET (entier)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
FILETS OU MORCEAUX de poulet	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	RETOURNER / SÉPARER à la moitié du processus de décongélation. Envelopper les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
POISSON (entier)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation et envelopper la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
PAIN (MICHE)	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
PETITS PAINS LONGS OU RONDS	4 MORCEAUX (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	PLACER en rond.
FRUITS ET BAIES	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SÉPARER pendant la décongélation.

INSTRUCTIONS POUR LE GRIL

LA FONCTION GRIL EST IDÉALE pour dorer les aliments après la cuisson aux micro-ondes.

LA GRILLE MÉTALLIQUE peut être utilisée pour rapprocher les aliments de l'élément gril pour un brunissage plus rapide.

PLACEZ LES ALIMENTS fins comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et utilisez seulement le gril pour la cuisson.

POUR LES ALIMENTS plus épais comme les gratins et le poulet ; utilisez d'abord la fonction micro-ondes puis la fonction gril pour dorer et colorer leur surface.

VOUS POUVEZ PLACER les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.



VEILLENZ à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour griller en combinaison avec les micro-ondes.

N'UTILISEZ pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	DURÉE	CONSEILS
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	3 MORCEAUX	GRIL	9 -11 MIN.	PLACER sur la grille métallique.
POMMES DUCHESSE	2 PORTIONS		12 - 14 MIN.	PLACER le plat sur la grille métallique.
SAUCISSES (100 G / MORCEAU)	2 - 3 MORCEAUX		20 - 22 MIN.	PLACER sur la grille métallique Tourner à la moitié de la cuisson.
HOT DOGS (40 - 50 G / MORCEAU)	4 MORCEAUX		18-20 MIN.	PLACER sur la grille métallique Tourner à la moitié de la cuisson.
GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 PORTIONS	700 W PUIS GRILL	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
LASAGNES (SURGELÉES)	400 G	600 W PUIS GRIL	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
GRATIN DE POISSON (surgelé)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	PLACER le récipient sur le plateau tournant.

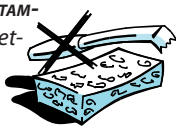
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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 RÉCUSER EN MÉTAL, nettoyeurs 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 nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

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

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



NE METTEZ PAS LE FOUR EN MARCHÉ si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

UTILISEZ UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures, l'avant et l'arrière de la porte ainsi que son ouverture.



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

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

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



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



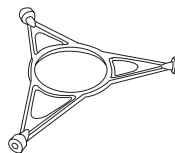
LE FOUR doit être nettoyé régulièrement et tous résidus d'aliments doivent être éliminés.

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 détergent doux et un chiffon doux et humide.

SI LA FONCTION GRIL n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

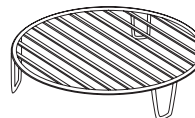
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



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



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



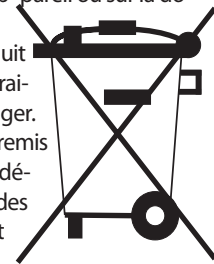
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES 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 (sacs 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 blue bars on the left side of the page.

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

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

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned in the upper right corner.

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

Illustration of a hand holding a pen writing on a document with blue lines, positioned to the right of the top three bars.

Twenty horizontal blue bars spanning the width of the page, stacked vertically below the top three bars.

SELON LA NORME CEI 60705.

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

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	700 W GRIL	PYREX 3.827
13.3	500 G	12 MIN.	DÉCONGÉLATION	PLACER SUR LE PLATEAU TOURNANT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1100 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	700 W
MWD202 GRIL	650 W
MWD302 GRIL	800 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	285 x 456 x 359
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	196 x 292 x 295

