

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Selon la norme CEI 60705.

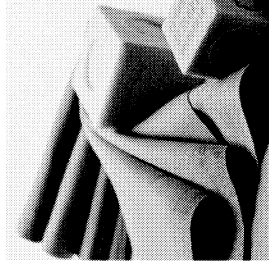
La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	9 ½ min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 ½ min	Fonction jet defrost	

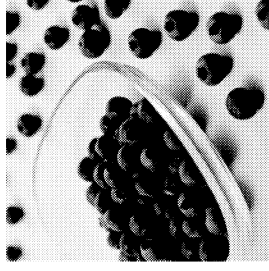
Modèle	MAX 28
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	1750 W
Fusible	10 A
Puissance MO	750 W
Gril	650 W
	H x L x P
Dimensions externes:	374 x 392 x 370
Cavité du four:	149 x 290 x 290

MAX 28

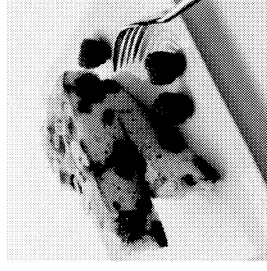
Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati útastás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

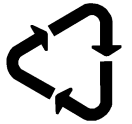


Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستخدام

www.whirlpool.com



4619 694 52631



FR

Whirlpool Sweden AB





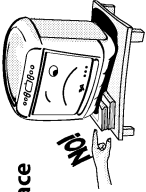
INSTALLATION



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de **vo**tre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent à la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.

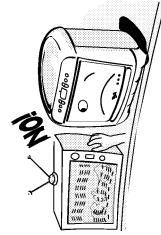


Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. La température de l'air de refroidissement, absorbée par le four, ne doit pas dépasser 35 °C. Laissez un espace de 8 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 vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35 °C.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

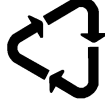


Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



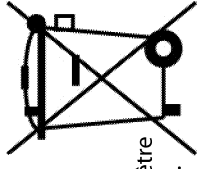
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

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 déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

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.



- 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.
 - * Vérifiez que 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 étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante :

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon 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 doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'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 démontez aucun panneau.



implication contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.



LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

ATTENTION!

Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la surveillance d'un adulte à moins que des instructions appropriées leur aient été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.



ATTENTION!

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.

ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

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.



Veillez à ne pas chauffer, ranger ou utiliser de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

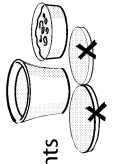
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

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. Risque d'incendie.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prendrait 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 par les aliments excessivement. 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.





PRÉCAUTIONS

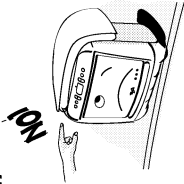
GÉNÉRALITÉS

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

sur le four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et occasionner 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'entrez pas ou n'utilisez pas cet

appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface 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.



Si la fonction Gril n'est pas

régulièrement utilisée, il existe un risque d'incendie dû à l'accumulation possible de particules alimentaires et de graisse sous le gril. Pour réduire ce risque, activez la fonction Gril pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour nettoyer les éléments.

FRITURE

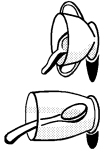
N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



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.

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.

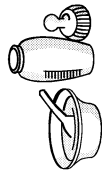


Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Agitez 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 agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails à propos de 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),

agitez 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 ou le couvercle avant de réchauffer !

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. 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: la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

Les tampons à récurer en métal, nettoyeurs

abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. ne doivent jamais être employés car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge 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.

A 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 détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

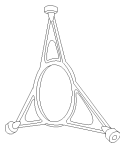
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

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

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four. Pour ce faire, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois 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.



Porte-biberon.



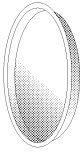
Grille métallique.



Poignée Crisp.

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'une éponge 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.

ATTENTION !

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

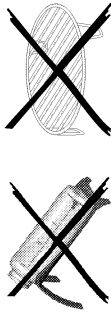


1. Appuyez sur la touche Crisp.
2. Appuyez sur les touches +/- (°C) pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le grill pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre vos plats croustillants.

Il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance ou d'activer/désactiver le grill pendant l'utilisation de la fonction Crisp.

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas, les quiches et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Remarque importante!

Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.

Le four et le plat Crisp deviennent très chauds lorsqu'on utilise 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 grill. Pour sortir le plat Crisp, utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale, qui est fournie.



GÉNÉRALITÉS

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

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.

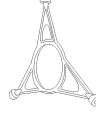
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU

TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.

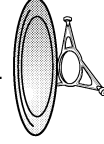
* Installez le support du plateau tournant dans le four.



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 le support du plateau tournant.



PORTE-BIBERON

Utilisez le porte-biberon lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour tenir debout dans le four. Voir également le chapitre «Précautions» pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.



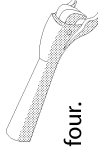
GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique pour placer les aliments lorsque vous utilisez la fonction Grill. Cette fonction permet de dorer rapidement la surface des aliments.



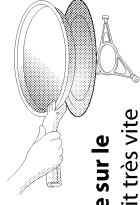
POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale Crisp pour sortir le plat Crisp du four.



PLAT CRISP

Disposer 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 un plat Crisp.

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

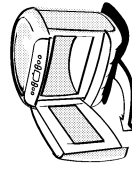
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en «mode veille». (Le four est en mode «veille» si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique «door».

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 5 minutes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (Arrêt)



Pour poursuivre la cuisson :

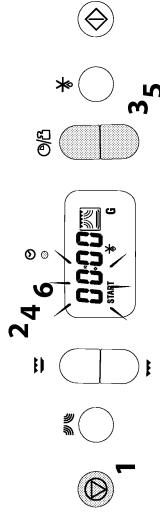
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 5 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche Stop (Arrêt) ou ouvrez la porte.

Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

FONCTION HORLOGE



Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt).
2. Appuyez sur la touche Horloge (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
3. Appuyez sur les touches +/- (0/9) jusqu'à l'obtention du nombre des heures voulu.
4. Appuyez de nouveau sur la touche Horloge. Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Appuyez sur les touches +/- (0/9) jusqu'à l'obtention du nombre des minutes voulu.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge. L'horloge est réglée et fonctionne.

FONCTION GRILL (Gril)

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



À ne pas utiliser avec cette fonction.



1. Appuyez sur la touche Grill (Gril).
2. Appuyez sur les touches +/- (0/9) pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Ne laissez pas la porte du four ouverte

pendant de longues périodes alors que le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

Remarque :

Appuyez sur la touche Grill (Gril) pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

REMARQUE IMPORTANTE!

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

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

FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES



1. Appuyez sur la touche Grill (Gril).
2. Appuyez sur la touche Power (Puissance) pour régler la puissance du four micro-ondes.
3. Appuyez sur les touches +/- (0/9) pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche correspondante. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.

Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

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



FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

Suivez la procédure "Fonction Micro-ondes" et sélectionnez le niveau de puissance 160 W lors d'une décongélation manuelle.

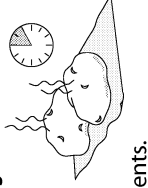
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

GÉNÉRALITÉS :

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 séparées se décongèlent plus facilement.

Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à rousir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).



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 amélioreront toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



FONCTION MINUTERIE



Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs, des pâtes ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

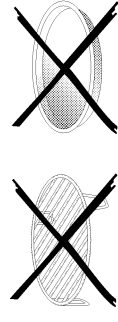
1. Appuyez sur la touche Horloge.
2. Appuyez sur les touches +/- (⊖/⊕) pour régler la durée désirée du minuteur.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).



FONCTION MICRO-ONDES



Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, les poissons, les pommes de terre et la viande.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Lorsque la cuisson a démarré :

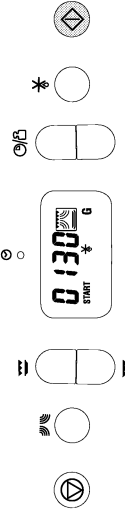
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- (⊖/⊕) pour augmenter ou diminuer sa durée.

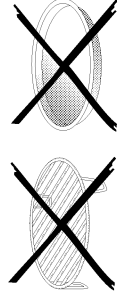
Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.



FONCTION JET START (Démarrage rapide)



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Appuyez sur Jet start (Démarrage rapide) pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale pendant 30

secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson

en appuyant sur les touches +/- (⊖/⊕) pour augmenter ou diminuer sa durée après le démarrage de la fonction.

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Alimentation	Utilisation conseillée :
FONCTION JET START (Démarrage rapide)	Réchauffage 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	Cuisson de légumes, poisson, viande, etc.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages et de la glace.
0 W	À utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

FONCTIONS COMBINÉES MICRO-ONDES ET GRIL

160 W	Gros morceaux de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles et gratins



- Appuyez sur la touche Jet Defrost.
- Appuyez sur les touches +/- (G) pour régler le poids des aliments.
- Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments («TURN»).

— Ouvrez la porte.

— Retournez les aliments.

— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

TURN
Food

Le four doit connaître le poids exact des aliments à décongeler.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :

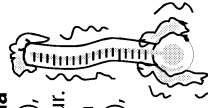
Suivez les instructions du point «Fonction micro-ondes» et sélectionnez 160 W pour la décongélation.

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.



Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille. La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 et 1500 g.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Remarque : le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

POIDS CONSEILLÉS	
	VIANDE (100 g - 1500 g) Viande hachée, côtelettes, biftecks, rôtis.
	POISSON (100 g - 1500 g) Entiers, darnes ou filets.
	VOLAILLE (100 g - 1500 g) Poulet entier, filets ou morceaux.