

F

Whirlpool Sweden AB



Sommaire

F

	Page
Branchement électrique	1
Avant d'utiliser le four	1
Bandeau de commande	2
Description des symboles	2
Vue générale	2
Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes	3
Accessoires standards	3
Horloge optionnelle	4
Interruption de la cuisson	5
Temps et puissance	5
Fonction Décongélation Automatique	6
Fonction Décongélation Manuelle	7
Fonction JET	7
Fonction Préchauffage Rapide	8
Fonction Chaleur Pulsée	8
Fonction Chaleur Pulsée et Micro-ondes combinées	9
Fonction GRIL	10
Fonction Gril et Micro-ondes combinés	11
Fonctions Enchaînées	12
Fonction Mémoire	13
Fonction Rappel	13
Entretien	14
Service	14
Données pour les essais de performance	15
Spécifications Techniques	15

Branchement électrique

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.

"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.

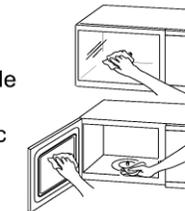
⚠ ATTENTION

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

Avant d'utiliser le four

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

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.



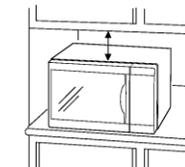
Les éléments de l'emballage sont recyclables et marqués du symbole de recyclage ♻ :

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.

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

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.

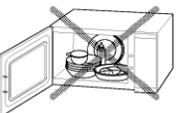
Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 10 cm minimum au-dessus du four.



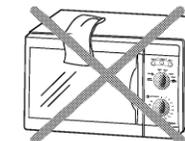
Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

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

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



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 afin de permettre une bonne ventilation.

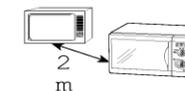


Ne jamais s'appuyer sur la porte, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.



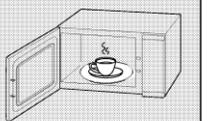
Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.

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



⚠ 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.



Bandeau de commande

Indicateur de Puissance : Affiche le niveau de puissance choisi.

Afficheur digital : Il comprend une horloge de 24 heures, la fonction Minuteur et des symboles qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance, les familles d'aliments et les fonctions choisies.

Indicateur de température: Affiche la température choisie et celle du four.

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

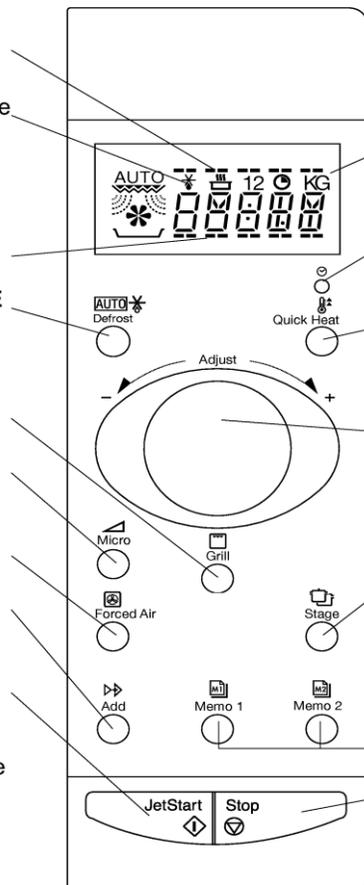
Touche GRIL : Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction GRIL.

Touche MICRO ONDES : Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance désiré.

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

Touche RAPPEL : Utiliser cette touche pour terminer la cuisson en ajoutant un peu de temps.

Touche DEPART/JET START : Appuyer sur cette touche pour obtenir automatiquement la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normale quand une fonction a été sélectionnée.



Indicateur de poids : Il signale que l'afficheur indique le poids au lieu du temps.

Touche HORLOGE : Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge.

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

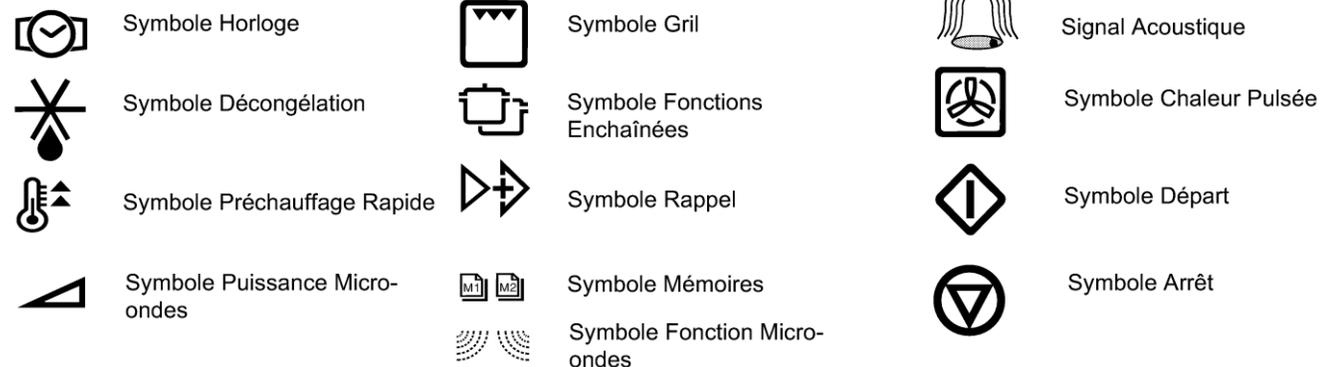
Bouton de réglage : Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'horloge ou le poids des aliments à décongeler.

Touche FONCTIONS ENCHAÎNÉES : Utiliser cette touche pour mémoriser temporairement une séquence de cuisson.

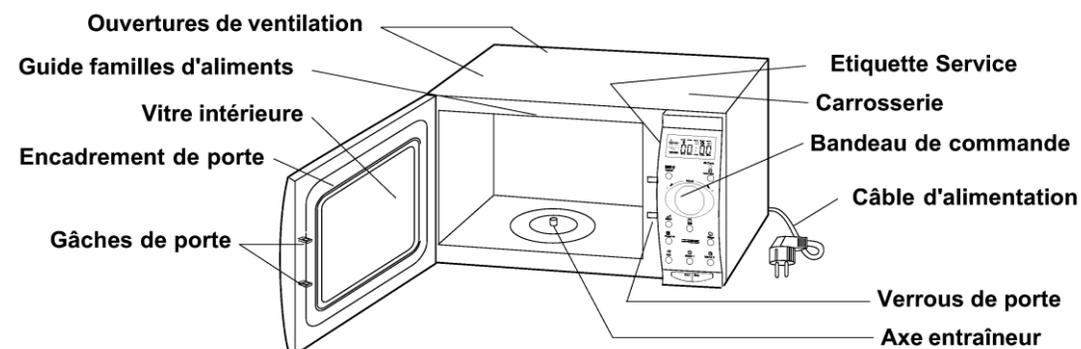
Touches MÉMOIRE : Utiliser ces touches pour enregistrer vos réglages préférés. Toutes les fonctions peuvent être mémorisées pour une utilisation plus facile.

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

Description des Symboles



Vue Générale



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 :

MBI 306				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 1/2 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hâchée	500 g	14 1/2 min, Auto		Pyrex 3.838.80 Placé sur un plat en plastique.

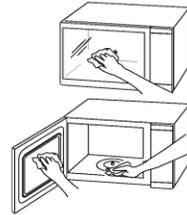
Spécifications Techniques

Spécifications Techniques	
N° de type	MBI 306
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	3200 W (Pour Suisse 2300 W)
Fusible	16 A (Pour Suisse 10 A)
Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)	
JET	1000 W
Puissance max	1000 W
	850 W
	750 W
Combiné (Max)	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation	160 W
Maintien au chaud	90 W
Puissance Gril	1200 W
Puissance Chaleur Pulsée	1500 W
Puissance Gril + Micro-ondes / Chaleur Pulsée + Micro-ondes	650 W (Pour Suisse 350 W)
	500 W (Pour Suisse 350 W)
	350 W
	160 W
	90 W
Programmateur	Electronique
Dimensions :	H x L x P
extérieures :	330 x 553 x 537
cavité four :	227 x 395 x 372 34 L

Entretien

La cavité de votre four à micro-ondes VIP 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'oxydera.

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



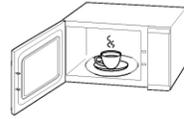
A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

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.

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.

Important !

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.

ATTENTION

Des nettoyants 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.

Service

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

- * Le support 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 au dos de l'appareil).

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.

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.: (1) 46.97.10.00

(*) Home appliances



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).

Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes

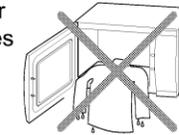
Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice. Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. 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.

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

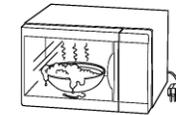
Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.



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. Comme tout autre appareil, il ne doit pas être utilisé par les enfants sans surveillance.

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

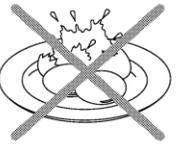
Si ce qui se trouve à l'intérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.



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. Eviter 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.

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



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.



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

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

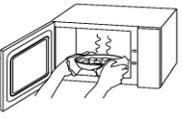
L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Eviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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 celle de l'Air Pulsé chauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation. 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.



Accessoires standards

ATTENTION

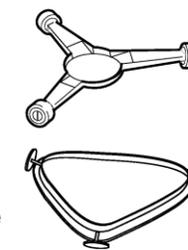
De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

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.

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

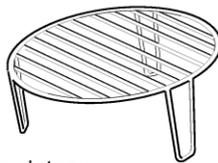
Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

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



Grilles trépied métalliques

Utiliser la grille haute pour placer les aliments près du grilloir. Utiliser la grille basse pour la fonction Chaleur Pulsée afin de permettre une bonne circulation de l'air chaud autour du plat, l'utiliser également pour le réchauffage micro-ondes sur deux niveaux. Utiliser toujours le plateau tournant en verre pour supporter les trépieds et recueillir le jus de cuisson. Vous risquez d'endommager le four si vous placez directement les trépieds sur le fond du four. Utiliser des gants pour sortir les grilles chaudes. Elles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

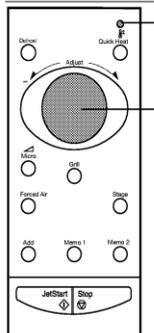


Horloge Optionnelle

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 le four n'est pas programmé, 2 points s'allument sur l'afficheur jusqu'à ce que le temps de cuisson soit choisi.

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.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche HORLOGE 	 <p>* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent</p>
<ol style="list-style-type: none"> Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu 	 <p>* L'heure choisie continue de clignoter</p>
<ol style="list-style-type: none"> Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE 	 <p>* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent</p>
<ol style="list-style-type: none"> Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu 	 <p>* Les minutes choisies continuent de clignoter</p>
<ol style="list-style-type: none"> Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE 	 <p>* L'horloge fonctionne</p>

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

Fonction Mémoire

La fonction **Mémoire** vous procure un moyen facile de rappeler rapidement un réglage ou une combinaison de fonctions préférées.

Il suffira d'appuyer sur la touche MEMOIRE, puis sur la touche DEPART.

Le principe de la fonction **Mémoire** est d'enregistrer n'importe quelle fonction et réglage couramment utilisés.

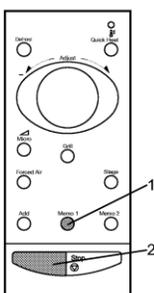
Quand l'appareil est branché pour la première fois ou après une coupure de courant, les mémoires de votre four sont

programmées ainsi :

Mémo 1 : 1 minute et 750 W

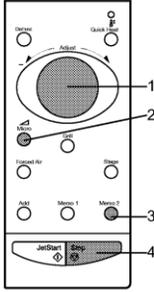
Mémo 2 : 3 minutes et 750 W

Les 2 mémoires sont complètement reprogrammables. Pour reprogrammer une Mémoire, choisir une fonction et effectuer les réglages désirés. Appuyer sur la touche MEMOIRE jusqu'à l'émission d'un signal acoustique. Vous pouvez reprogrammer les mémoires autant de fois que vous le souhaitez.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur l'une des touches MEMOIRE 	 <p>* Le contenu de la Mémoire est alors affiché.</p>
<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche DEPART 	 <p>* Le four démarre</p>
	 <p>Quand le programme mémorisé est terminé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.</p>

Comment reprogrammer une Mémoire

Supposons que vous souhaitez cuire un plat pendant 1 minute avec une puissance de 650 W.

 <ol style="list-style-type: none"> Afficher un temps d'une minute à l'aide du bouton de réglage 	
<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche MICRO-ONDES jusqu'à ce que 650 W soit affiché 	
<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur l'une des touches MEMOIRE jusqu'à l'émission d'un signal acoustique (environ 2 secondes) 	
<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche ARRET 	

La Mémoire est maintenant programmée. Pour vérifier ce qui est enregistré, appuyer à nouveau sur la touche MEMOIRE et le contenu de la Mémoire est alors affiché.

Note :

Quand de nouvelles données sont enregistrées dans la Mémoire, les anciennes sont effacées.

Fonction Rappel

Il peut arriver lorsque la cuisson est terminée que vous jugiez nécessaire de rajouter un peu de temps pour qu'elle soit à votre goût. La fonction Rappel vous donne la possibilité de rajouter un léger temps de cuisson pour obtenir un résultat optimum.

Le principe de la fonction **Rappel** est de maintenir la fonction choisie et de calculer un léger pourcentage du temps choisi. La cuisson continuera alors avec ce nouveau temps.

Le temps de cuisson obtenu en appuyant sur la touche RAPPEL n'est pas le même à chaque fois. Il dépend du temps et de la fonction que vous aviez sélectionnés.

Le four mémorise la dernière cuisson utilisée pendant une minute après réaffichage de l'heure. La fonction Rappel ne peut être utilisée que pendant cette minute. Si vous appuyez sur la touche RAPPEL après plus d'une minute, il ne se passe rien.

Pour utiliser la fonction **Rappel**, appuyer sur la touche RAPPEL après la fin de la cuisson, puis sur la touche DEPART.

Fonctions Enchaînées

Les Fonctions enchaînées sont toujours exécutées de gauche à droite, c'est-à-dire séquence 1, puis séquence 2. Quand la première séquence est terminée, un signal sonore est émis et le four commence immédiatement la deuxième séquence.

Le principe des Fonctions enchaînées consiste à enregistrer ce qui est affiché en appuyant sur la touche FONCTIONS ENCHAINEES.

Utiliser les Fonctions enchaînées quand vous voulez cuire avec différentes méthodes successivement. Il est très pratique d'utiliser la deuxième séquence comme temps d'attente pour les plats qui nécessitent un temps d'attente après la cuisson. Pour obtenir ce résultat, choisir simplement un temps sans puissance micro-ondes pour la deuxième séquence.

Quand la deuxième séquence est affichée et que l'on appuie à nouveau sur la touche FONCTIONS ENCHAINEES, l'information de la première séquence est affichée. Appuyer à nouveau pour afficher la première séquence. Quelle que soit la séquence affichée, quand vous appuyez sur la touche DEPART, le four démarre toujours par la première séquence.

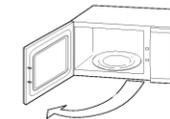
Les Fonctions enchaînées sont une mémoire temporaire toujours prête à être reprogrammée quand la séquence de cuisson est terminée ou quand on appuie sur la touche ARRET. Si vous utilisez souvent une séquence de cuisson préférentielle, vous pouvez l'enregistrer dans l'une des mémoires reprogrammables.

Vous pouvez introduire dans la séquence n'importe quelle fonction du four. Nous avons choisi la fonction Temps et Puissance comme exemple pour vous décrire les Fonctions enchaînées.

Interruption de la cuisson

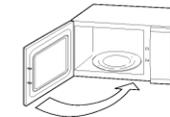
Pour interrompre la cuisson :

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 DEPART.



Note : La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DEPART. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DEPART, 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 ARRET.

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 ARRET.



Note : Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson, sauf en fonction Décongélation Automatique ou Crisp Automatique.

Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés si l'on n'appuie pas sur la touche ARRET. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche RAPPEL, puis sur la touche DEPART. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DEPART. 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.

Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide :

Ce 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.

Action de l'utilisateur	Effet produit
1. Appuyer sur la touche FONCTIONS ENCHAINEES (1) (Facultatif : voir Note)	* La première séquence (indiquée par 1) est prête à être programmée * 5 secondes est affiché
2. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage 1,4,6	* La deuxième séquence (indiquée par 2) est prête à être programmée * 0 seconde est affiché
3. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES pour sélectionner la puissance désirée	* L'afficheur indique l'information enregistrée pour la première séquence
4. Appuyer à nouveau sur la touche FONCTIONS ENCHAINEES	* La cuisson avec Fonctions enchaînées commence
5. Recommencer les opérations 2 et 3 pour programmer la deuxième séquence	Quand la séquence 1 est terminée , un signal acoustique est émis et le four démarre immédiatement la séquence 2. Quand la séquence 2 est terminée , un signal acoustique est à nouveau émis et le four s'arrête.
6. Appuyer à nouveau sur la touche FONCTIONS ENCHAINEES (1) (Facultatif : voir Note)	
7. Appuyer sur la touche DEPART	

(1) Note :

Ces deux étapes sont facultatives : elles permettent de contrôler et modifier la fonction choisie avant d'appuyer sur la touche DEPART. Appuyer sur la touche FONCTIONS ENCHAINEES pour sélectionner la fonction que vous souhaitez contrôler ou modifier.

Temps et Puissance

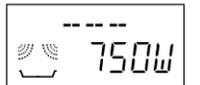
Action de l'utilisateur	Effet produit
1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES par pressions successives pour sélectionner la Puissance désirée.	Appuyer de façon continue sur la touche MICRO-ONDES amène le niveau de puissance rapidement à la puissance maximum et puis redémarre à 0 W à nouveau. Relâcher la touche quand le niveau souhaité est affiché
2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage	* Le symbole fonction Micro-ondes est affiché * La cuisson commence * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * Le temps de cuisson est affiché et décompté
3. Appuyer sur la touche DEPART	Quand le temps de cuisson 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 DEPART. 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 pendant la cuisson, la Puissance choisie est affichée pendant 3 secondes. En appuyant plusieurs fois, il est possible de modifier la Puissance choisie.

Conseil :

Le niveau de puissance utilisé le plus couramment pour cuire ou réchauffer est 750 W. C'est la puissance préférentielle donnée en appuyant sur la touche MICRO-ONDES ou en tournant le bouton de réglage. Si votre recette indique 750 W, il vous suffit de régler le temps à l'aide du bouton de réglage et d'appuyer sur la touche DEPART. Le four fonctionnera automatiquement au niveau de puissance préférentiel.



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 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**.



⚠ IMPORTANT !

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

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

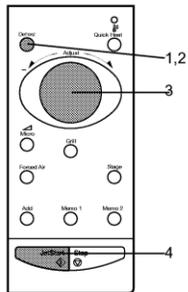
Si les aliments étaient stockés à une température **supérieure à -18°C**, le temps calculé par le micro-ondes serait trop long et vous risqueriez un début de cuisson. Pour l'éviter, indiquer un poids inférieur, ce qui diminuera le temps de décongélation.

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 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.

Action de l'utilisateur

Effet produit



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



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

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



* Le symbole Décongélation clignote

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



4. Appuyer sur la touche **DEPART**



* La décongélation commence
* Le symbole fonction Micro-ondes est affiché
* La lampe du four s'allume
* La ventilation fonctionne
* Le temps de décongélation est affiché et décompté



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

Fonction Gril et Micro-ondes combinés

Pendant la fonction **GRIL**, vous pouvez mettre en marche les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche **MICRO-ONDES**. Le niveau de puissance maximum possible avec le Gril est 650 W. Le Grilloir peut être arrêté ou remis en marche en appuyant sur la touche **GRIL**.

Important!

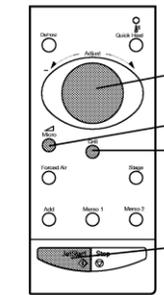
Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction **GRIL** et **Micro-Ondes** combinés.

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

Action de l'utilisateur

Effet produit



1. Appuyer sur la touche **GRIL**



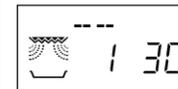
* 5 secondes est affiché
* Le symbole **GRIL** est affiché

2. Sélectionner la Puissance désirée en appuyant par pressions successives sur la touche **MICRO-ONDES**. En appuyant de façon continue sur la touche **MICRO-ONDES**, la puissance augmente rapidement jusqu'à 650 W, puis repart à partir de 0 W. Relâcher la touche quand la puissance désirée est



* Le symbole fonction **Micro-ondes** est affiché

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



4. Appuyer sur la touche **DEPART**



* Le symbole fonction **Micro-ondes** est affiché
* Le symbole **Gril** clignote
* La lampe du four s'allume
* La ventilation fonctionne
* 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 Gril

Quand vous utilisez le GRIL, vous n'avez pas besoin d'agents brunissants tels que sauces brunissantes, sauce de soja ou autres poudres pour améliorer l'aspect. Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

Pour obtenir de meilleurs résultats, retourner les aliments à mi-cuisson.

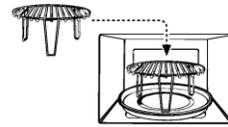
Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.

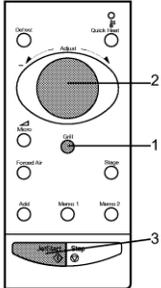
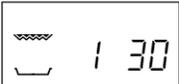
Important!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir. Les matières plastiques, le papier ou le bois sont déconseillés.

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction GRIL. Ils fondront.

Placer toujours la Grille trépied métallique sur le plateau tournant en verre pour récupérer les jus de cuisson.



Action de l'utilisateur	Effet produit
 <p>1. Appuyer sur la touche GRIL</p>	 <ul style="list-style-type: none"> * 5 secondes est affiché * Le symbole GRIL est affiché
<p>2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage</p>	
<p>3. Appuyer sur la touche DEPART</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole GRIL clignote * La cuisson démarre * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant  <p>Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête</p>

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.

Fonction Décongélation Manuelle

La fonction **Décongélation Manuelle** (160 W) est utilisée pour les aliments qui doivent être seulement légèrement chauffés, mais pas complètement décongelés.

Utiliser aussi cette fonction pour décongeler de très petits morceaux (moins de 50 g) tels qu'un simple petit pain ou un gâteau. Cette fonction doit aussi être utilisée pour les aliments tels que crustacés, baies, soupes et plats cuisinés.

Comment utiliser la décongélation manuelle

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

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience vous donnera les temps nécessaires en fonction des quantités.

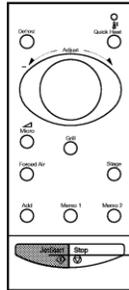
Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

Fonction Jet

En appuyant sur la touche JET START, le temps augmente par pas de 30 secondes et le four démarre automatiquement à la puissance maximum. En appuyant sur la touche JET START pendant une cuisson normale, cela augmente simplement le temps de 30 secondes à chaque pression. La puissance n'est pas modifiée.

Utiliser cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

Si vous ouvrez et puis refermez la porte pendant une cuisson normale (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. A chaque pression de la touche JET START, le temps est augmenté de 30 secondes.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <p>1. Appuyer sur la touche JET START</p>	 <ul style="list-style-type: none"> * La cuisson commence * Le symbole fonction Micro-ondes est affiché * L'indicateur de puissance clignote * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * Le temps de cuisson est affiché et décompté  <p>Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis</p>

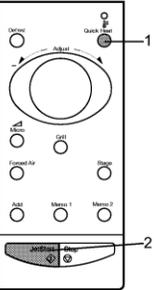
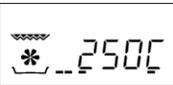
Fonction Préchauffage Rapide

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

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <ol style="list-style-type: none"> Choisir la température finale désirée en appuyant sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE par pressions successives. En appuyant de façon continue sur la touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE, l'indication de température augmente rapidement jusqu'à 250°C et repart à partir de 50°C. Relâcher la touche quand la température désirée est affichée. Appuyer sur la touche DEPART 	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Préchauffage Rapide clignote 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le Préchauffage démarre * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * La température choisie est affichée 

Note :

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

Fonction 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.

Grâce à l'action de la Chaleur Pulsée, il est possible de cuire plusieurs plats en même temps.

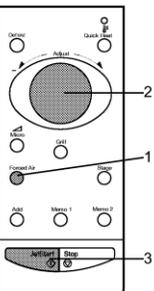
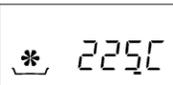
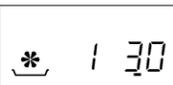
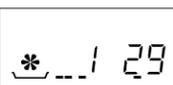
Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température dans le four.

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 DEPART.

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

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

Utiliser le plat Crisp sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <ol style="list-style-type: none"> 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 DEPART 	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Chaleur Pulsée clignote * La cuisson commence * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * Le temps de cuisson est affiché et décompté 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Chaleur Pulsée clignote * La cuisson commence * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * Le temps de cuisson est affiché et décompté 

Note:

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.



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

Fonction Chaleur Pulsée et Micro-ondes combinées

Pendant la cuisson en Chaleur Pulsée, vous pouvez mettre en marche ou arrêter les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche MICRO-ONDES. Le niveau de puissance maximum possible en Chaleur Pulsée est 650 W.

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, pâtisserie, poissons et puddings.

Pour obtenir les résultats optima : les cuissons combinées nécessitent des températures plus élevées, pour un meilleur fonctionnement du four. Par exemple, pour une recette en Chaleur Pulsée à 175°C habituellement, augmenter la température de 25°C, soit 200°C en fonction combinée Chaleur Pulsée et micro-ondes.

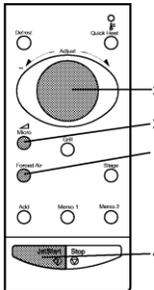
Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température.

Comment choisir le niveau de puissance correct	
Puissance	Aliments
P 90 - 160	Gâteaux, Pain, Tranches de viande
P 160 - 350	Poisson cuisiné, Gratins de poisson
P 350 - 500	Volailles
P 500 - 650	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.

Ne pas utiliser le plat Crisp pour cette fonction

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives pour sélectionner la température désirée. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES par pressions successives pour sélectionner la puissance désirée. En appuyant de façon continue sur la touche, la puissance augmente rapidement jusqu'à 650 W, puis repart à partir de 0 W. Relâcher la touche quand la puissance désirée est affichée. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage. Appuyer sur la touche DEPART. 	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole micro-ondes est affiché 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole micro-ondes clignote * Le symbole Chaleur Pulsée clignote * Le temps de cuisson est affiché et décompté 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole micro-ondes clignote * Le symbole Chaleur Pulsée clignote * Le temps de cuisson est affiché et décompté 
	<ul style="list-style-type: none"> * Le symbole micro-ondes clignote * Le symbole Chaleur Pulsée clignote * Le temps de cuisson est affiché et décompté  <p>Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête</p>

Note:

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 touche MICRO-ONDES