

JT 367

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

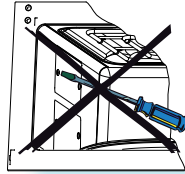


AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION CONTRE LES micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



PLACEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



CE FOUR NE DOIT PAS être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm au-dessus du sol.

PLACEZ LE FOUR À DISTANCE d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.



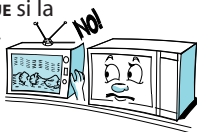
N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine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

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LORSQUE L'ON BRANCHE le four pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée (2 points s'allument). Ce four peut afficher l'heure au format 24 heures. Si la fonction Horloge n'est pas programmée, l'afficheur reste vide tant que le temps de cuisson ou le minuteur n'a pas été programmé.

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 MATÉRI-AUX inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



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



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



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



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

Ne laissez pas le four sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !



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



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



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.

OEUFS

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 ET N'UTILISEZ PAS cet appareil à l'extérieur.

N'UTILISEZ PAS cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'UTILISEZ PAS la cavité du four pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson. Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.

LIQUIDES

PAR EX. BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



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

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes. en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.



Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX ACCESSOIRES sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

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

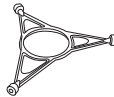
SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

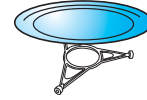
☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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

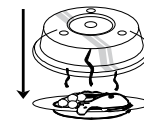
☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



COUVERCLE

LE COUVERCLE sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps demandé.

UTILISEZ LE COUVERCLE pour le réchauffage sur deux niveaux.



GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE SUPÉRIEURE lors de la cuisson avec le gril ou la fonction combinée.

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE INFÉRIEURE lors d'une cuisson à l'air pulsé ou avec la fonction combinée à air pulsé.



PLAQUE À PÂTISSERIE

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





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



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

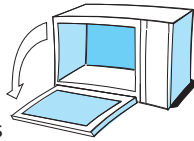


CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera "door" (porte).

door

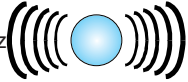
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :
SI VOUS SOUHAITEZ VÉRIFIER, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



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.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :
SORTEZ LES ALIMENTS, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP.

UN SIGNAL SONORE RETENTIT toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez  la porte.

CETTE FONCTION peut être activée ou désactivée en maintenant la touche Arrêt enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

REMARQUE : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

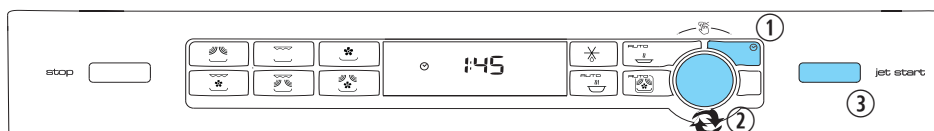


MINUTEUR



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

Le MINUTEUR est complètement indépendant de toutes les autres fonctions et peut être utilisé n'importe quand, que le four fonctionne ou non.



- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.**
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la durée à mesurer.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

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

APPUYEZ UNE FOIS SUR LA TOUCHE HORLOGE pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

POUR ARRÊTER LE MINUTEUR, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez de nouveau sur la touche Horloge.



HORLOGE



À LA PREMIÈRE UTILISATION ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les heures et **APPUYEZ** pour confirmer. (Les chiffres de droite (minutes) clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON DE RÉGLAGE OU HORLOGE OU SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

L'HORLOGE EST RÉGLÉE et fonctionne.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE près le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes jusqu'à ce que les chiffres à gauche (heures) clignotent, puis appuyez sur la touche Arrêt.

POUR RÉAFFICHER L'HORLOGE, suivez la procédure ci-dessus.

REMARQUE : MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

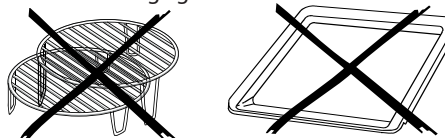


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MICRO-ONDES.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du micro-ondes et **APPUYEZ** pour confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être facilement réglé en tournant le bouton de réglage et la puissance du micro-ondes en appuyant sur le bouton de réglage et en le tournant. Si le bouton de réglage est enfoncé au cours de la cuisson, les chiffres de puissance du micro-ondes se mettront à clignoter. Le nouveau réglage du micro-ondes sera valable après actionnement du bouton de réglage ou au bout de 3 secondes en l'absence de tout mouvement du bouton de réglage. Une fois les chiffres de puissance allumés en continu, le nouveau réglage est valable.

LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE AUGMENTÉ FACILEMENT par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET	RÉCHAUFFAGE de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	CUISSON de plats qui ne peuvent pas être remués.
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.
90 W	RAMOLLISSEMENT du beurre, des fromages et de la glace.



FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

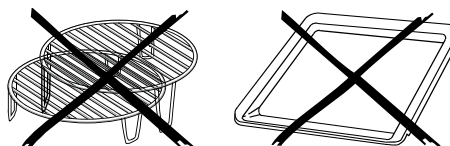


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.



1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME pour "la Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

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

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

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

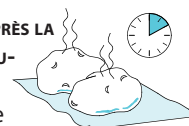


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.

LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

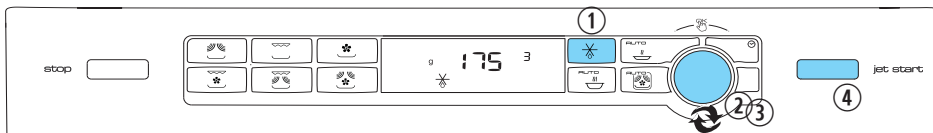




DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.
LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION RAPIDE doit connaître le poids des aliments et doit être utilisée uniquement s'il se situe en 100 g et 3 kg, voir le tableau de décongélation rapide.
PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.



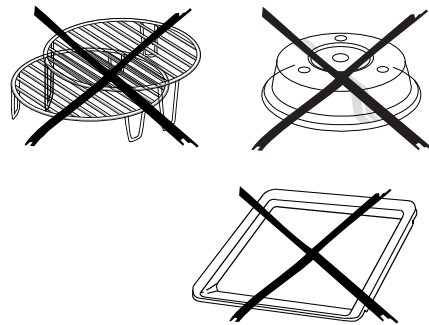
- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET DEFROST.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir le type d'aliment et APPUYEZ pour confirmer.
(Les chiffres du poids clignotent.)
- 3 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le poids des aliments.
- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

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

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

Turn
Food

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





DÉCONGÉLATION RAPIDE



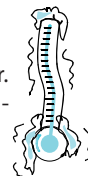
ALIMENTS SURGELÉS :

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : Suivez la procédure pour " Cuisson & Réchauffage des aliments au micro-ondes" et sélectionnez 160 W pour la décongélation.



ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.

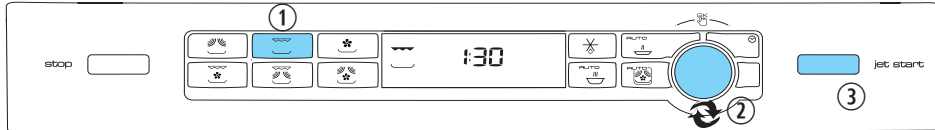


CLASSE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
1	VIANDE	100 G - 2 KG	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2	VOLAILLE	100 G - 3 KG	Poulet entier, filets ou morceaux.
3	POISSON	100 G - 2 KG	Poissons entiers, darnes ou filets.
4	LÉGUMES	100 G - 2 KG	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5	PAIN (MICHE)	100 G - 2 KG	Pain, petits pains longs ou ronds.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

GRIL




UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

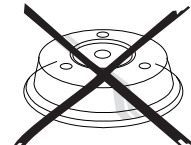
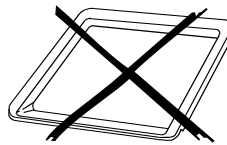


- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

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

-  **VEILLENZ À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur quand vous utilisez cette fonction.
-  **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.
-  **NE TOUCHEZ PAS LA VOÛTE** du four sous le gril.

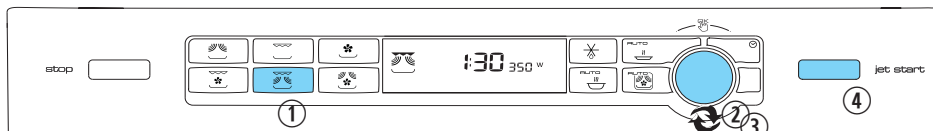




GRIL COMBI



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



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRILL COMBI.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du micro-ondes et **APPUYEZ POUR** confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

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

PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique haute ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez 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.

NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.



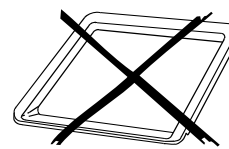
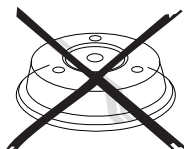
VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes.



N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.



NE TOUCHEZ PAS LA VOÛTE du four sous le gril.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

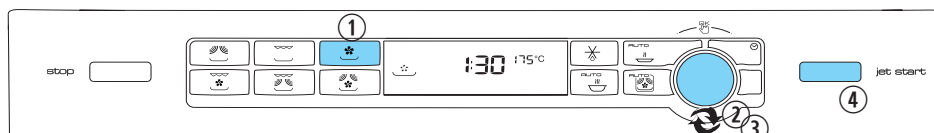
GRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	CUISSON Gratins de légumes
350 - 500 W	CUISSON DE volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISSON DE poisson et gratins surgelés
160 W	CUISSON DE la viande
90 W	GRATINS DE fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson



CHALEUR PULSÉE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux, soufflés, volailles et rôtis.



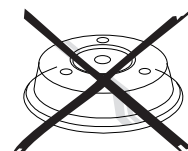
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AIR PULSÉ.** (Les chiffres de température clignotent.)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la température et **APPUYEZ** pour confirmer. (Les chiffres horaires clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE pour cuire de petits aliments tels les biscuits et les petits pains.

AU COURS DE LA CUISSON le temps de cuisson peut être réglé avec le bouton de réglage, et la température en appuyant sur le bouton puis en tournant. Si vous appuyez sur le bouton de réglage au cours de la cuisson, les chiffres de température se mettent à clignoter. Le nouveau réglage de température est valide après que le bouton ait été enfoncé ou au bout de 3 secondes sans actionnement du bouton. Dès que la température s'affiche en continu, le nouveau réglage est valide.



VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur quand vous utilisez cette fonction.

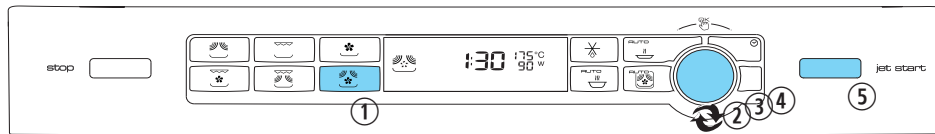




CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mousseline, pâtisseries, poisson et puddings.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AIR PULSÉ COMBI.** (Les chiffres de la température clignotent.)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la température et **APPUYEZ POUR CONFIRMER.** (Les chiffres de puissance du micro-ondes clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance du micro-ondes et **APPUYEZ POUR CONFIRMER.** (Les chiffres de l'heure clignotent.)
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

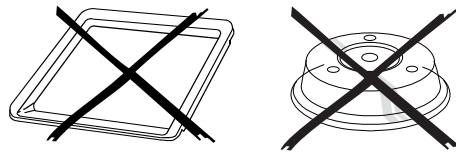
POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE, afin que l'air circule correctement autour des aliments.

AU COURS DE LA CUISSON, il est possible de régler le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage, ainsi que la température et la puissance du micro-ondes en appuyant sur le bouton de réglage à une ou deux reprises puis en le tournant. Les nouveaux réglages de puissance et de température seront appliqués après confirmation en appuyant sur le bouton de réglage ou au bout de 3 secondes d'inactivité du bouton de réglage. Dès que les chiffres de puissance et de température sont allumés en continu, les nouveaux réglages sont pris en compte.

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



VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	CUISSON DE volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	CUISSON DE viande rôtie et & cakes
90 W	CUISSON Gâteaux et viennoiseries



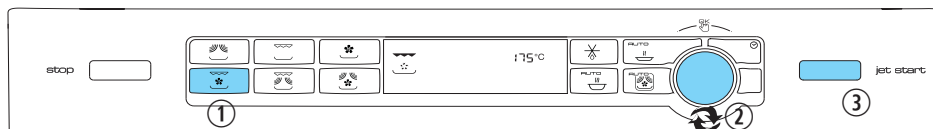
CHAUFFAGE RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer le four vide.

N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE, le four doit être toujours vide.



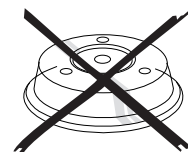
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE CHAUFFAGE RAPIDE.** (Les chiffres de température clignotent.)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE EN COURS DE CUISSON en tournant le bouton de réglage.

PENDANT LA CUISSON, les symboles s'animent, PRE- HEAT s'affiche ainsi que la température courante dont les chiffres clignotent si la température réglée n'est pas encore atteinte.

UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE, le four passe automatiquement à la fonction Air pulsé pour maintenir la température réglée pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps sert à vous permettre d'enfiler les aliments dans le four et de sélectionner le temps de cuisson et d'appuyer sur la touche START.

PRE-
HEAT



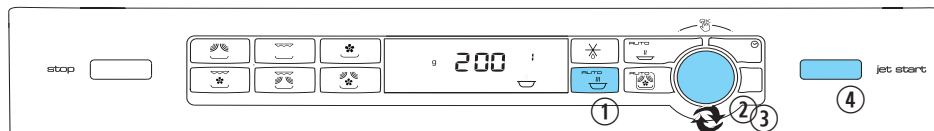


CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)



UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour la cuisson.

Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées dans le tableau ci-dessous.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO COOK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la catégorie d'aliment et appuyez pour confirmer. (Les chiffres du poids clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

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

PENDANT LE RÉCHAUFFAGE le four peut s'arrêter et vous demander de retourner "TURN" ou de mélanger "STIR" les aliments.

🌀 Ouvrez la porte.

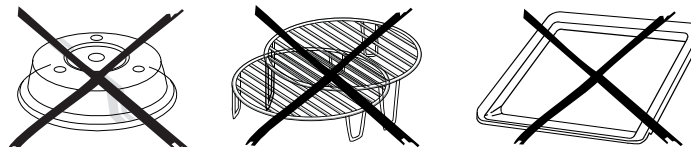
🌀 Retournez ou mélangez les aliments.

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

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas remué ou retourné les aliments.

CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 POMMES DE TERRE AU FOUR	200 G - 1 KG	Piquez les pommes de terre à l'aide d'une fourchette et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Faites attention à ne pas vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds.
2 LÉGUMES FRAIS	200 G - 800 G	Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillérées à soupe d'eau et couvrez. Mélangez lorsque le four sonne.
3 LÉGUMES SURGELÉS	200 G - 800 G	Couvrir durant la cuisson. Mélangez lorsque le four sonne.
4 LÉGUMES EN CONSERVE	200 G - 600 G	Videz presque tout le liquide, disposez dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez.
5 POP-CORN	90 G - 100 G	Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

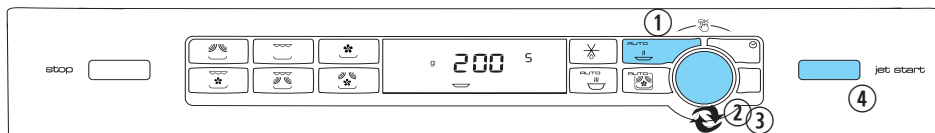




RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats précuisinés ou du lait.
Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **AUTO REHEAT**.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la catégorie d'aliment et **APPUYEZ** pour confirmer. (Les chiffres du poids clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)**.

PENSEZ À REMUER LES ALIMENTS PENDANT LE RÉCHAUFFAGE

PENDANT LE RÉCHAUFFAGE, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à remuer ("STIR") les aliments.

- 🌀 Ouvrez la porte.
- 🌀 Remuez les aliments.
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

REMARQUE : Le four continue automatiquement après 1 min vous n'avez pas retourné / remué les aliments.

TEMPS DE REPOS

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

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

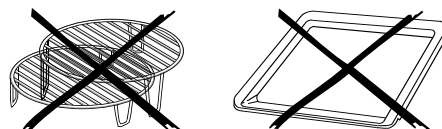
PLACEZ DE FINES TRANCHES DE VIANDE l'une sur l'autre ou entrelacées.
LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.



ÉVACUATION DE LA PRESSION

COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS avec un couvercle ou un film plastique.

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





RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE



CLASSE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
1	GRANDE ASSIETTE	250 G - 600 G	Préparez les aliments comme indiqué ci-dessus. Chauffez sous un couvercle.
2	SOUPE	200 G - 800 G	Réchauffez sans couvercle dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
3	PLAT SURGELÉ	250 G - 600 G	Suivez les instructions figurant sur l'emballage (ventilation, perforation, etc.).
4	LAIT	100 G - 500 G	Faites chauffer sans couvrir et utilisez une cuillère dans un bol ou une tasse.
5	RAGOÛT	200 G - 800 G	Réchauffez avec un couvercle. Mélangez lorsque le four sonne.

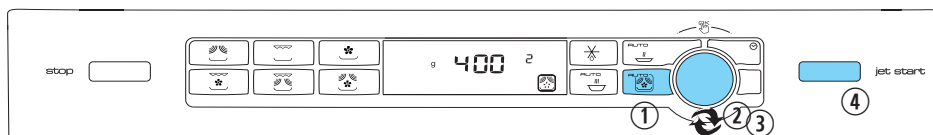
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



UTILISEZ CETTE FONCTION pour les aliments énumérés ci-dessous.

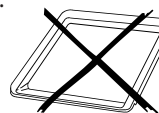


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AIR PULSÉ COMBI.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la catégorie d'aliments et **APPUYEZ** pour confirmer. (Les chiffres du poids clignotent.)
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

POUR POULETS ET LASAGNES

assurez-vous que le plat que vous allez utiliser est résistant à la chaleur et qu'il est perméable aux micro-ondes avant de l'utiliser. Sinon vous risquez d'obtenir de piètres résultats.

NE PAS UTILISER LA PLAQUE pour les aliments de catégorie 1 & 2.



UTILISEZ TOUJOURS la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés. Enduire la plaque à pâtisserie d'une légère couche de graisse ou la recouvrir de papier cuisson.



SI VOUS UTILISEZ LES PROGRAMMES pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être préchauffé avant d'y introduire les aliments. Pendant la cuisson, les chiffres clignotent et l'indication PRE-HEAT (préchauffage) est affichée tant que la température voulue n'est pas atteinte

UNE FOIS QUE LE FOUR AURA ATTEINT LA TEMPÉRATURE voulue, il vous demandera d'introduire les aliments. Si la porte n'est pas ouverte dans les 3 minutes, le four s'arrête et repasse en mode veille.

- 🔔 Ouvrez la porte.
- 🔔 Placez la plaque à pâtisserie avec les aliments sur les guides situés contre les parois de la cavité du four.
- 🔔 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).





CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



CLASSE D'ALIMENTS		CONSEILS
1	POULET (800 G - 1500 G)	Assaisonnez le poulet avec du sel et des épices. Enduisez-le, si nécessaire, d'huile. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant au four. Placez le plat sur la grille métallique inférieure.
2	LASAGNES SURGELÉES (400 G - 1000 G)	Placez-les dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique inférieure.
3	BISCUITS, COOKIES	Placez-les (9 - 12 biscuits) sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite " Add food ".
4	PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE	À utiliser pour des aliments genre croissants ou petits pains. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite " Add food ".
5	PETITS PAINS, SURGELÉS	À utiliser pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enfilez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite " Add food ".
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe Chaleur pulsée combinée.		

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 marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.**

UTILISEZ UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE avec un produit nettoyant doux pour nettoyer les surfaces intérieures, l'avant et le dos 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.

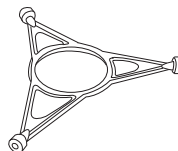
 **N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.**

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.

SI LA FONCTION GRIL N'EST PAS UTILISÉE RÉGULIÈREMENT, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

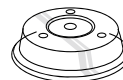
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



COUVERCLE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



PLAQUE À PÂTISSERIE.




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.

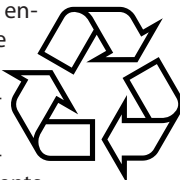
 **LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des 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 (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

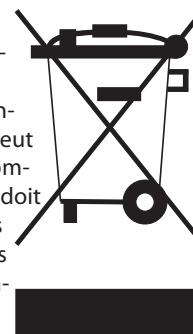
CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement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



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

LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. **POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS** au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

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 light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing.

REMARQUE PARTICULIÈRE

POUR PROTÉGER le four et son affichage contre tout risque de surchauffe, la température de la porte est surveillée. Par conséquent, le four peut exécuter une procédure de refroidissement en cas de risque de surchauffe. Durant ce laps de temps, le ventilateur, le plateau tournant et la lampe fonctionnent. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée. approximative	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 G	11 MN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MN	AIR PULSÉ 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MN	AIR PULSÉ 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MN	AIR PULSÉ 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 S	DÉCONGÉLATION RAPIDE	

