

**JQ 276**

**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](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**  
HOME APPLIANCES

# TABLE DES MATIÈRES

---

## INSTALLATION

- 3 Installation

## SÉCURITÉ

- 4 Informations de sécurité importantes
- 5 Précautions

## ACCESSOIRES ET ENTRETIEN

- 6 Accessoires
- 7 Entretien et nettoyage

## PANNEAU DE CONTRÔLE

- 8 panneau de contrôle

## UTILISATION DE BASE

- 9 Protection au démarrage / Sécurité enfant
- 9 Suspendre ou arrêter la cuisson
- 10 Régler L'HORLOGE
- 10 Détection du poids

## MODES DE CUISSON

- 11 cuisson et réchauffage manuel par micro-ondes
- 12 jet start
- 12 favori
- 13 Micro-ondes automatique
- 14 décongélation manuelle
- 15 décongélation 6ème sens
- 16 gril manuel
- 17 Gril automatique
- 18 crisp manuel
- 19 crisp 6ème sens
- 20 gratin
- 21 vapeur 6ème sens
- 22 comment cuire des pâtes et du riz par micro-ondes

## GUIDE DE DÉPANNAGE


- 23 guide de dépannage

## INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

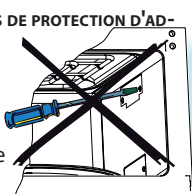
- 23 informations environnementales

## INSTALLATION

### AVANT LE BRANCHEMENT DU FOUR

 **A**SSUREZ-VOUS QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre foyer.

**N**E RETIREZ JAMAIS LES PLAQUES DE PROTECTION D'ADMISSION DU MICRO-ONDES situées sur la paroi latérale de la cavité du four. Ces plaques évitent que des particules de graisse et de nourriture ne pénètrent dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



**P**LACEZ VOTRE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, suffisamment robuste pour soutenir le four et les ustensiles que vous y placerez. Manipulez le four avec précaution.

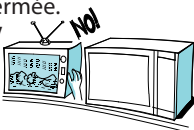


**P**ositionnez le four à distance des autres sources de chaleur. Veillez à conserver un espace minimum de 30 cm au-dessus du four pour assurer une ventilation adéquate. Veillez à ce que l'espace situé sous, au-dessus et autour du four soit dégagé pour permettre une bonne circulation de l'air. Ne placez pas votre four à micro-ondes à l'intérieur d'un meuble. Ce four n'est pas conçu pour être posé ou utilisé sur une surface de travail située à moins de 850 mm du sol.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DU FOUR


**C**E FOUR FONCTIONNE UNIQUEMENT si la porte du four est parfaitement fermée.

**N**E MAUVAISE RÉCEPTION TV ou des interférences radio peuvent survenir si le four est placé trop près d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.



**Les fabricants ne sont en aucun cas responsables des problèmes pouvant découler du non-respect des instructions par l'utilisateur.**

**A**SSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte se ferme parfaitement contre le cadre du four et que le joint interne de la porte est en parfait état. Videz le four et nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.


 **N**'UTILISEZ PAS CET APPAREIL si son cordon ou sa fiche d'alimentation est endommagé, s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon ou la fiche d'alimentation dans de l'eau. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. Vous vous exposeriez autrement à des risques d'électrocution, d'incendie ou de blessure.

**N**'UTILISEZ PAS DE RALLONGE ÉLECTRIQUE : SI LE CORDON D'ALIMENTATION FOURNI EST TROP




**C**OURT, contactez un électricien ou un technicien qualifié pour installer une prise secteur à proximité de l'appareil.


**A**VERTISSEMENT : L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises, ou si un doute existe quant à la mise à terre correcte de votre four.


 **L**A MISE À LA TERRE DE CET APPAREIL est obligatoire. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable de quelconques blessures aux personnes, aux animaux ou aux biens en cas de non-respect de cette obligation.


## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES


À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

 **N**E FAITES JAMAIS CHAUFFER ET N'UTILISEZ JAMAIS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES dans ou à proximité du four. Les fumées générées peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.


 **N**'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour faire sécher des matières textiles, du papier, des épices, du bois, des fleurs ou tout autre matière combustible. Vous risqueriez de provoquer un incendie.


 **S** I UN ÉLÉMENT À L'INTÉRIEUR / À L'EXTÉRIEUR DU FOUR VENAIT À S'ENFLAMMER OU À ÉMETTRE DE LA FUMÉE, gardez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou retirez le fusible du tableau ou du boîtier disjoncteur.


 **É**VITEZ LA SURCUSSION DE LA NOURRITURE : Vous risqueriez de provoquer un incendie.

 **N**E LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, tout particulièrement si des éléments en papier, en plastique ou autre matière inflammable sont utilisés lors de la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre en cas d'utilisation en cours de cuisson.

Ne laissez en aucun cas le four sans surveillance si vous utilisez une grande quantité de graisse ou d'huile car celle-ci peut surchauffer et provoquer un incendie !


 **N**'UTILISEZ JAMAIS d'agents chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Il n'est en aucun cas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.

 **N**E SUSPENDEZ NI NE PLACEZ aucun objet lourd sur la porte du four car vous risqueriez d'endommager le dispositif d'ouverture et les charnières. La poignée du four ne doit pas être utilisée pour y suspendre des éléments.

 **L'**APPAREIL ET SES COMPOSANTS ACCESSIBLES deviennent chaud au toucher en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher ces éléments. Les enfants de moins de 8 ans doivent être conservés à l'écart ou surveillés en permanence.

### ŒUFS


**N**'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour réchauffer ou faire cuire des œufs avec ou sans leur coquille car ils risqueraient d'exploser même une fois la cuisson terminée.


 **C**ET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS à partir de 8 ans, et par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu les instructions adéquates leur permettant d'utiliser cet appareil sans danger et d'en connaître les risques potentiels. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.


Les enfants doivent systématiquement être supervisés en cas d'utilisation distincte ou simultanée d'autres sources de chaleur (si disponibles) avec le four à micro-ondes en raison des températures élevées générées.

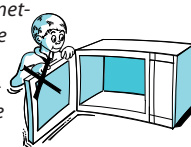
**C**ET APPAREIL N'EST PAS CONÇU pour être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu des instructions adéquates de la part de la personne responsable de leur sécurité.

**L**ES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SUPERVISÉS pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

 **N**'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour réchauffer quoi que ce soit contenu dans un récipient hermétique. La pression générée à l'intérieur peut provoquer des dégâts au moment de l'ouverture, voire exploser.

 **L**E JOINT DE LA PORTE ET LES ZONES DE CONTACT DU JOINT doivent être régulièrement inspectés pour détecter le moindre dommage. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien qualifié.

 **C**ES APPAREILS NE SONT PAS DESTINÉS à être utilisés via une minuterie externe ou un dispositif de contrôle à distance distinct.



## PRÉCAUTIONS

### GÉNÉRALITÉS

**C**ET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE !

**C**ET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ à vide en cas d'émission de micro-ondes. Une telle utilisation risque fortement d'endommager l'appareil.

**L**ES ORIFICES DE VENTILATION du four ne doivent jamais être obstrués ou recouverts. L'obstruction de ces arrivées ou évacuations d'air risque d'endommager le four et de provoquer une mauvaise cuisson.

**S**I VOUS SOUHAITEZ TESTER votre four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.

**N**E RANGEZ NI N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil à l'extérieur.

**N**'UTILISEZ JAMAIS cet appareil à proximité d'un évier, dans un soubassement humide, près d'une piscine ou similaire.

**N**'UTILISEZ PAS la cavité du four comme espace de rangement.

**C**ET APPAREIL devient chaud au toucher en cours d'utilisation. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**R**ETIREZ LES LIGATURES MÉTALLIQUES des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.



### FRITURES

**N**'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour des fritures car la température de l'huile ne peut être contrôlée.



**U**TILISEZ DES MANIQUES pour éviter de vous brûler lors du contact avec les récipients, les éléments du four ou les ustensiles une fois la cuisson terminée. Les composants accessibles peuvent devenir chaud au toucher en cours d'utilisation – les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

### LIQUIDES

**P**AR EX. BOISSONS OU EAU. La surchauffe d'un liquide au-delà du point d'ébullition peut survenir sans signes de bouillonnement. Il peut en résulter un débordement soudain de liquide très chaud.



**P**our éviter ce problème, respectez les précautions suivantes :

1. évitez d'utiliser des récipients à parois droites et cols étroits.
2. remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère dans le récipient.
3. Une fois chaud, laissez le liquide reposer quelques instants, remuez une nouvelle fois et retirez délicatement le récipient du four.

### ATTENTION

**C**ONSULTEZ TOUJOURS un livre de cuisine au micro-ondes pour les détails. Tout particulièrement si vous cuisinez ou réchauffez des plats contenant de l'alcool.



**A**PRÈS AVOIR FAIT CHAUFFÉ DE LA NOURRITURE OU DES LIQUIDES POUR BÉBÉ dans un biberon ou dans un petit-pot, remuez toujours l'aliment et vérifiez sa température avant de le servir. Vous répartirez ainsi uniformément la chaleur dans l'aliment et éviterez les brûlures.

**V**eillez toujours à retirer le couvercle et la tétine avant de faire chauffer l'aliment !

## ACCESSOIRES

### GÉNÉRALITÉS

**UN CERTAIN NOMBRE** d'ustensiles pour four à micro-ondes est disponible sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils sont adaptés à une utilisation au micro-ondes.

**VÉRIFIEZ QUE CES USTENSILES PEUVENT S'UTILISER** dans un four et qu'ils laissent passer les micro-ondes avant de vous en servir.



**LORSQUE VOUS PLACEZ DE LA NOURRITURE ET DES ACCESSOIRES** dans votre four à micro-ondes, veillez à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four.

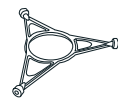
**Ceci est particulièrement important dans le cas d'accessoires en métal ou contenant des parties métalliques.**

**SI UN ACCESSOIRE CONTENANT DU MÉTAL** entre en contact avec une paroi du four en cours d'utilisation, des étincelles peuvent se produire et risquent d'endommager le four.

**VEILLEZ TOUJOURS** à ce que le plateau tournant tourne librement avant de le placer dans le four. Si le plateau ne peut tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou la fonction d'arrêt du plateau tournant (voir Grands récipients).

### SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT

**UTILISEZ LE SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT** sous le plateau en verre. Ne placez jamais aucun autre ustensile sur le support pour plateau tournant.



- ☞ Placez le support pour plateau tournant dans le four.

### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

**UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE** avec tous les modes de cuisson. Il permet de recueillir les jus et particules d'aliments qui pourraient autrement tacher et salir l'intérieur du four.



- ☞ Placez le plateau tournant en verre sur le support pour plateau tournant.

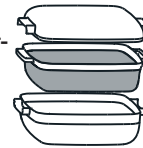
### GRAND RÉCIPIENTS

**UTILISEZ LE BOUTON D'ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** si vous cuisinez avec un récipient dont la grande taille ne permet plus au plateau de tourner librement dans le four. Cette fonction est uniquement disponible avec les modes de cuisson micro-ondes et Gratin. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.



### ACCESSOIRE À VAPEUR

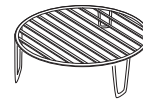
**UTILISEZ CET ACCESSOIRE AVEC L'ÉGOUTTOIR** en place pour la cuisson d'aliments tels que les poissons, les légumes et les pommes de terre.



**PLACEZ TOUJOURS** cet accessoire sur le plateau tournant en verre.

### GRILLE MÉTALLIQUE

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE HAUTE** en cas de cuisson avec le gril.



### PLAT CRISP

**PLACEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.** Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support pour le plat Crisp.

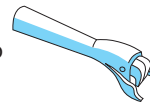


**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE SUR** le plat Crisp car il devient rapidement très chaud au toucher et risquerait d'endommager les ustensiles.

**LE PLAT CRISP** peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min.).

### POIGNÉE CRISP

**UTILISEZ LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE FOURNIE** pour retirer le plat Crisp chaud du four.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**LE NETTOYAGE EST L'UNIQUE ENTRETIEN** généralement nécessaire. Il doit toujours se faire four micro-ondes débranché de la prise secteur.

**L'ABSENCE DE NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES** risque d'entraîner la détérioration de sa surface, ce qui à son tour peut affecter la durée de vie de l'appareil, voire provoquer des situations dangereuses.



**N'UTILISEZ JAMAIS D'ÉPONGES À RÉCURER MÉTALLIQUES, DE NETTOYANTS ABRASIFS, de torchons rugueux etc. qui pourraient endommager le panneau de contrôle et les surfaces internes et externes du four.**



Utilisez un chiffon et un détergent doux ou un morceau d'essuie-tout avec du nettoyant pour vitre. Vaporisez le nettoyant pour vitre sur le morceau d'essuie-tout.

**NE LE VAPORISEZ PAS** directement sur le four.

**À INTERVALLES RÉGULIERS**, et tout spécialement si des débordements se sont produits, retirez le plateau tournant, le support pour plateau tournant et nettoyez la base du four.



**CE FOUR A ÉTÉ CONÇU** pour fonctionner avec le plateau tournant en place.



**N'UTILISEZ PAS** le four si le plateau tournant a été retiré pour être nettoyé.

**UTILISEZ UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE** imprégné de détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures, le devant et l'arrière de la porte ainsi que son encadrement.



**NE LAISSEZ PAS LA GRAISSE** ou les particules de nourriture s'accumuler autour de la porte du four.

**POUR LES TACHES TENACES**, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permet de ramollir les taches.

**L'AJOUT D'UN PEU DE JUS DE CITRON** dans une tasse d'eau posée sur le plateau tournant et portée à ébullition pendant quelques minutes permet d'éliminer les odeurs à l'intérieur du four.



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



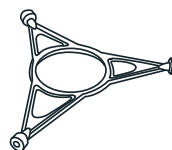
**LE FOUR** doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts de nourriture doivent être retirés.

**LE GRIL DU FOUR** n'a pas besoin d'être nettoyé car la chaleur intense qu'il génère élimine automatiquement les éclaboussures ; en revanche, la paroi au-dessus du gril peut nécessiter un nettoyage régulier. Pour cela, utilisez un chiffon doux et humide imprégné de détergent doux.

**SI LE GRIL N'EST PAS UTILISÉ RÉGULIÈREMENT**, faites-le fonctionner environ 10 minutes par mois afin d'éliminer les éclaboussures et ainsi minimiser les risques d'incendie.

ACCESSOIRES PASSANT AU LAVE-VAISSELLE :

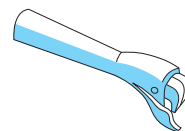
SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT.



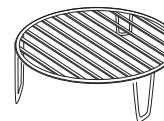
PLATEAU TOURNANT EN VERRE



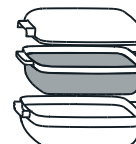
POIGNÉE CRISP



GRILLE MÉTALLIQUE



ACCESSOIRE À VAPEUR



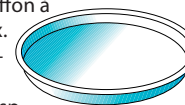
NETTOYAGE DÉLICAT :

**LE PLAT CRISP** doit être nettoyé à l'eau légèrement savonneuse. Les zones particulièrement sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.

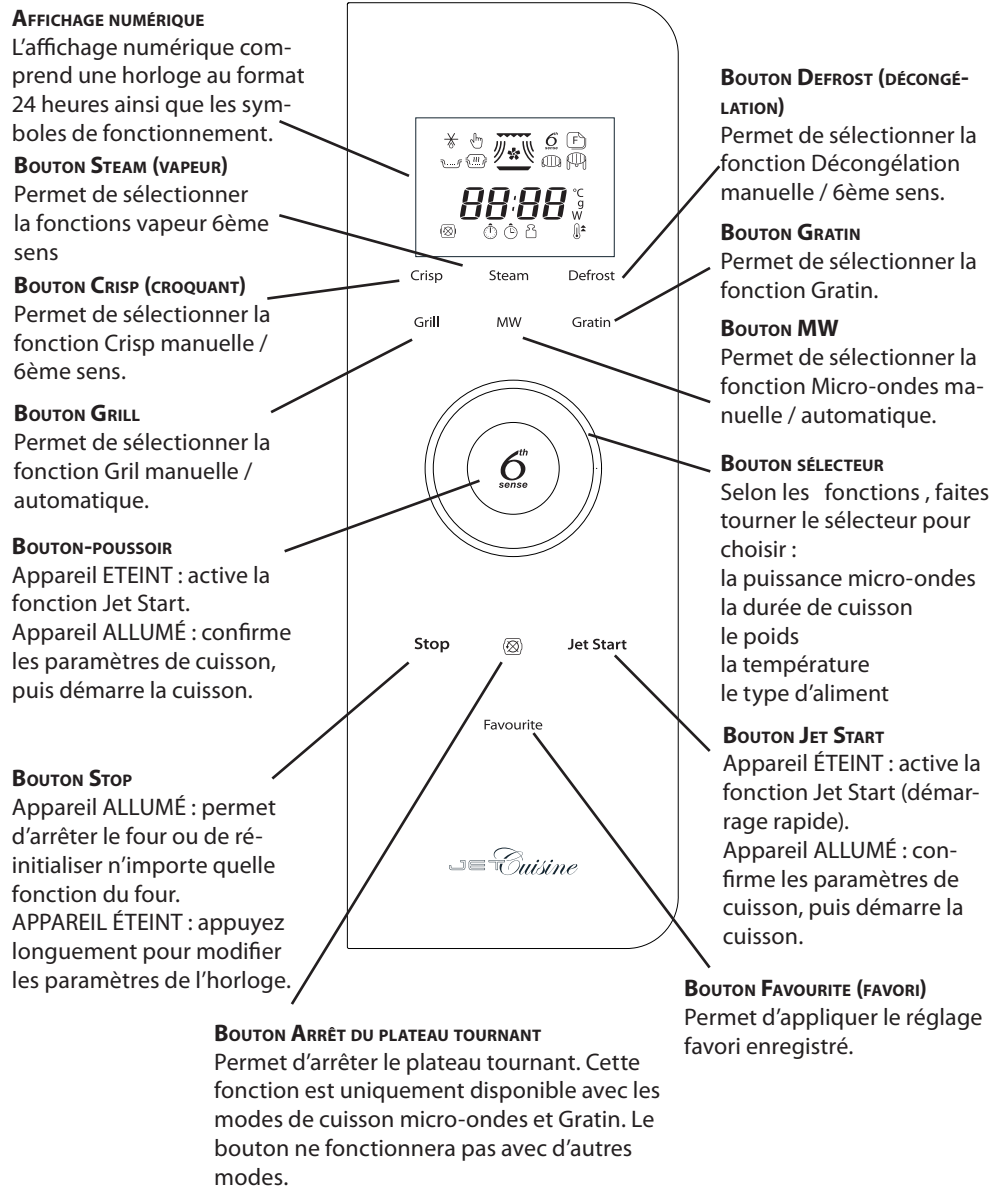
**LAISSEZ TOUJOURS** le plat Crisp refroidir avant de le nettoyer.

**NE PLONGEZ PAS** le plat Crisp dans l'eau et ne le rincez pas s'il est encore chaud. Un refroidissement brusque risque de l'endommager.

**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER.** Vous érafleriez la surface.



## PANNEAU DE CONTRÔLE



### AFFICHAGE NUMÉRIQUE

L'affichage numérique comprend une horloge au format 24 heures ainsi que les symboles de fonctionnement.

### BOUTON STEAM (VAPEUR)

Permet de sélectionner la fonction vapeur 6ème sens

### BOUTON CRISP (CROQUANT)

Permet de sélectionner la fonction Crisp manuelle / 6ème sens.

### BOUTON GRILL

Permet de sélectionner la fonction Gril manuelle / automatique.

### BOUTON-POUSSOIR

Appareil ETEINT : active la fonction Jet Start.  
Appareil ALLUMÉ : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

### BOUTON STOP

Appareil ALLUMÉ : permet d'arrêter le four ou de ré-initialiser n'importe quelle fonction du four.  
APPAREIL ÉTEINT : appuyez longuement pour modifier les paramètres de l'horloge.

### BOUTON ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Permet d'arrêter le plateau tournant. Cette fonction est uniquement disponible avec les modes de cuisson micro-ondes et Gratin. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.

### BOUTON DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Permet de sélectionner la fonction Décongélation manuelle / 6ème sens.

### BOUTON GRATIN

Permet de sélectionner la fonction Gratin.

### BOUTON MW

Permet de sélectionner la fonction Micro-ondes manuelle / automatique.

### BOUTON SÉLECTEUR

Selon les fonctions, faites tourner le sélecteur pour choisir :  
la puissance micro-ondes  
la durée de cuisson  
le poids  
la température  
le type d'aliment

### BOUTON JET START

Appareil ÉTEINT : active la fonction Jet Start (démar-rage rapide).  
Appareil ALLUMÉ : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

### BOUTON FAVORITE (FAVORI)

Permet d'appliquer le réglage favori enregistré.



## PROTECTION AU DÉMARRAGE / SÉCURITÉ ENFANT

**CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ EST AUTOMATIQUEMENT ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS** le retour du four en « mode veille », (le four est en « mode veille » lorsque l'horloge au format 24 heures est affichée ou, si l'horloge n'est pas configurée, lorsque l'écran affiche le symbole « : »).



**LORSQUE LA FONCTION DE SÉCURITÉ EST ACTIVÉE** la porte du four doit être ouverte puis refermée, faute de quoi l'écran affichera :

**door** (porte)

## SUSPENDRE OU ARRÊTER LA CUISSON

**POUR SUSPENDRE LA CUISSON :**

**LA CUISSON PEUT ÊTRE SUSPENDUE** pour vérifier, retourner ou remuer les aliments en ouvrant la porte. Les paramètres seront conservés pendant 10 minutes.



**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**

**REFERMEZ LA PORTE** et appuyez **UNE FOIS** sur le bouton Jet Start ou le bouton-poussoir. La cuisson reprend là où elle avait été interrompue.

**SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS POURSUIVRE LA CUISSON :**

**RETIREZ LES ALIMENTS**, refermez la porte et appuyez sur le bouton STOP.

**REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, le ventilateur, le plateau tournant et l'éclairage du four restent allumés tant que vous n'avez pas appuyé sur le bouton STOP - ceci est normal.

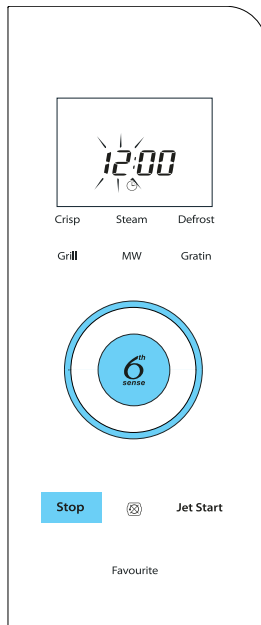
**UN SIGNAL SONORE** retentit toutes les minutes pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte du four pour éteindre ce signal.

### AJOUTER/RETOURNER/REMUER LES ALIMENTS

**CERTAINS TYPES D'ALIMENTS NÉCESSITENT** que l'on ajoute des ingrédients, que l'aliment soit retourné ou remué durant la cuisson (varie en fonction des modèles). Dans de tels cas, le four s'arrêtera automatiquement et affichera un message vous invitant à effectuer l'action requise.

<b>SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE (DANS LES 2 MINUTES QUI SUIVENT), LE FOUR :</b>	
<b>AJOUTER</b>	s'arrêtera et passera en « mode veille ».
<b>REMUER</b>	poursuivra la cuisson. Le résultat final peut dans ce cas ne pas être optimal.
<b>TOURNER</b>	poursuivra la cuisson. Le résultat final peut dans ce cas ne pas être optimal.
<b>AU BESOIN, EFFECTUEZ L'UNE DES ACTIONS SUIVANTES :</b>	
① Ouvrez la porte.	
② Ajoutez des ingrédients, remuez ou retournez les aliments.	
③ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur le bouton-poussoir.	

## RÉGLER L'HORLOGE



LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ pour la première fois, ou après une coupure de courant, il passera automatiquement en mode de réglage de l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran affichera « : » à la place de l'heure.

**REMARQUE :** VOUS POUVEZ APPUYER LONGUEMENT SUR LE BOUTON STOP en mode veille pour accéder au mode de réglage de l'horloge.

- 1 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** pour régler les heures.
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON POUSSOIR.** (Les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter).
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** pour régler les minutes.
- 4 **APPUYEZ UNE NOUVELLE FOIS SUR LE BOUTON-POUSSOIR.**

L'HORLOGE EST MAINTENANT réglée.

SI VOUS APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP durant le réglage de l'horloge, celle-ci sera désactivée et l'écran affichera « : ».

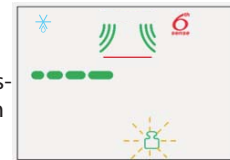
**REMARQUE :** GARDEZ LA PORTE DU FOUR OUVERTE LORS DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE. Vous disposerez ainsi de 10 minutes pour régler l'horloge. Autrement, chaque paramètre devra être réglé en 60 secondes.

## DÉTECTION DU POIDS



CE FOUR À MICRO-ONDES EST DOTÉ DE LA TECHNOLOGIE DE DÉTECTION DU POIDS pour certaines de ses fonctions 6ème sens (décongélation, Crisp et vapeur) ; lorsque vous sélectionnez l'une de ces fonctions 6ème sens, il vous suffit simplement de choisir le type d'aliment à traiter et d'appuyer sur démarrer : le micro-ondes détecte automatiquement le poids de l'aliment et ajuste le temps de cuisson en conséquence.

DURANT LA PHASE DE DÉTECTION, l'icône du poids clignote et la barre de progression affiche l'état du calcul (voir l'exemple ci-dessous à partir de la fonction 6ème sens décongélation).



### CALIBRAGE DE LA DÉTECTION DU POIDS

La technologie de détection du poids requiert un calibrage avant sa première utilisation. Nous vous suggérons de plus de procéder à ce calibrage une fois par an.

LE CALIBRAGE DOIT SE FAIRE avec uniquement le plateau tournant en verre posé dans le four.

APPUYEZ pendant quelques secondes sur le bouton d'arrêt du plateau tournant.



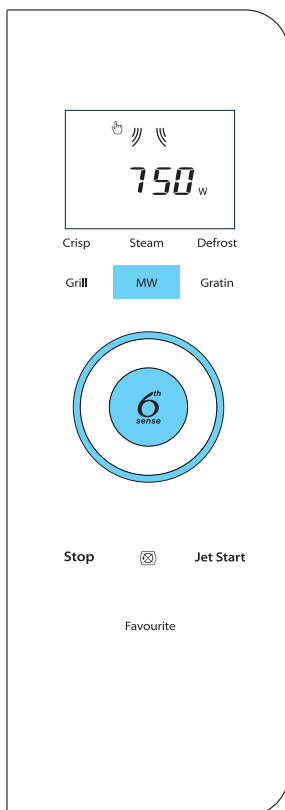
LE CALIBRAGE COMMENCE et l'écran affiche :

- l'icône du poids qui clignote
- la barre de progression du calibrage



UNE FOIS LE CALIBRAGE TERMINÉ, le four repasse en mode veille.

## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE MANUEL PAR MICRO-ONDES



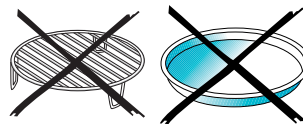
**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour la cuisson et le réchauffage normal d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON MW .**
- 2 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR JUSQU'À CE QUE** l'icône du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR RÉGLER** la puissance.
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.**
- 5 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR régler** la durée.
- 6 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.

*UNE FOIS LA CUISSON EN COURS*

**POUR RÉGLER LA PUISSANCE :** appuyez sur le bouton MW et tournez le sélecteur pour régler la valeur.

**POUR AUGMENTER/DIMINUER LA DURÉE :** tournez le sélecteur, ou appuyez sur le bouton Jet Start / bouton-poussoir pour augmenter la durée par palier de 30 secondes.

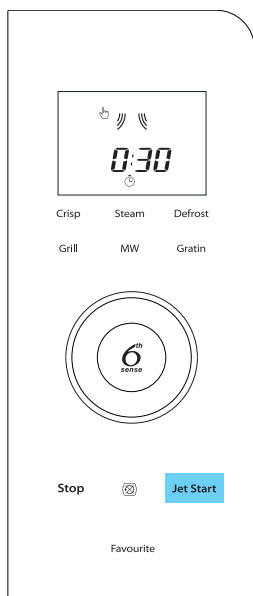


## SÉLECTION DE LA PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
JET (950 W)	<b>RÉCHAUFFAGE</b> de boissons, d'eau, de soupes légères, de café, de thé ou de tout aliment à forte teneur en eau. Si l'aliment contient des œufs ou de la crème, sélectionnez une puissance moins élevée.
750 W	<b>CUISSON</b> de poisson, viande, légumes etc.
650 W	<b>CUISSON</b> de plats impossibles à remuer.
500 W	<b>CUISSONS PLUS DÉLICATES</b> par ex. sauces riches en protéines, plats au fromage ou aux œufs, fin de cuisson des ragouts.
350 W	<b>POUR MIJOTER DES</b> ragouts, ramollir du beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION.</b>
90 W	<b>POUR RAMOLLIR</b> du beurre, du fromage ou de la glace.



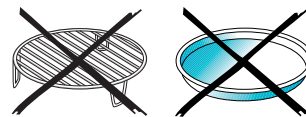
## JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



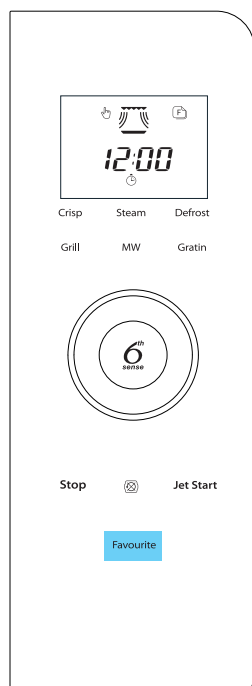
**CETTE FONCTION EST UTILISÉE** pour réchauffer rapidement les aliments à haute teneur en eau, tels que les soupes légères, le café ou le thé.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START OU SUR LE BOUTON-POUSOIR.**

**CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT** à puissance maximale pour une durée de 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente la durée de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le sélecteur pour augmenter ou diminuer la durée une fois la fonction démarrée.



## FAVORI



**LA FONCTION FAVORI** vous permet de rétablir rapidement les réglages d'un mode de cuisson favori. Cette fonction peut s'utiliser avec tous les modes manuels.

**LE PRINCIPE DE LA FONCTION FAVORI** consiste à enregistrer le réglage en cours.

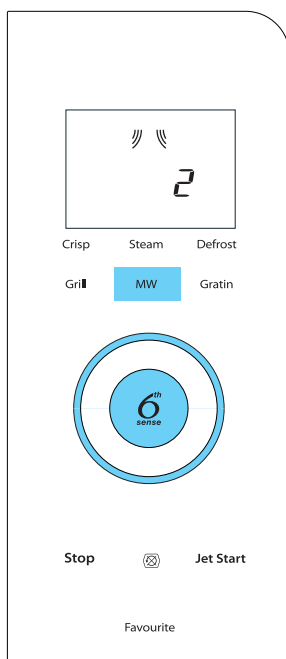
### COMMENT UTILISER UN RÉGLAGE ENREGISTRÉ :

Appuyez simplement sur le bouton Favourite (favori) pour rétablir le réglage enregistré.

### COMMENT ENREGISTRER :

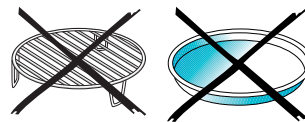
- 1 **SÉLECTIONNEZ** n'importe quel mode manuel.
- 2 **PROGRAMMEZ** vos réglages.
- 3 **APPUYEZ LONGUEMENT SUR LE BOUTON FAVORITE** avant le début de la cuisson pour enregistrer le cycle sélectionné et les valeurs en cours.

## MICRO-ONDES AUTOMATIQUE



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire différents types d'aliments. **LE FOUR** sélectionnera automatiquement le mode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON MW.**
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSSOIR** pour confirmer le Mode auto.
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** pour choisir le type d'aliment (voir tableau).
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSSOIR.**
- 5 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** pour choisir le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSSOIR.** La fonction démarre.



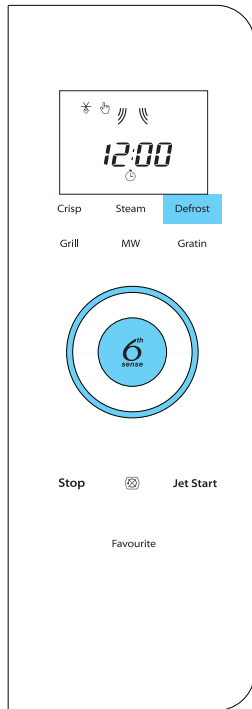
	TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ	EN COURS DE CUISSON
1	POMMES DE TERRE AU FOUR	200g - 1kg	
2	BOISSON	150g - 600g	
3	VIANDE, CONGELÉE	200g - 500g	REMUEZ L'ALIMENT
4	PÂTES, CONGELÉES	250g - 550g	REMUEZ L'ALIMENT
5	POPCORN	100g	
6	RIZ, CONGELÉ	300g - 650g	REMUEZ L'ALIMENT
7	SOUPE, CONGELÉE	250g - 1kg	REMUEZ L'ALIMENT
8	LÉGUMES, CONSERVE	200g - 600g	
9	LÉGUMES, FRAIS	200g - 800g	
10	LÉGUMES, CONGELÉS	150g - 600g	

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.**

**POUR PLUS DE DÉTAILS** sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



## DÉCONGÉLATION MANUELLE



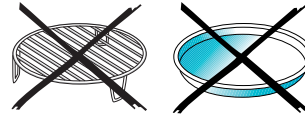
**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler manuellement des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON DEFROST (DÉCONGÉLATION).**
- 2 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR JUSQU'À CE QUE L'ICÔNE** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR régler la durée.**
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSSOIR.** La fonction démarre.

### ASTUCE POUR LA DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS :

**SI LES ALIMENTS** sont moins froids que la température de congélation (-18°C), sélectionnez une durée plus courte.

**SI LES ALIMENTS** sont plus froids que la température de congélation (-18°C), sélectionnez une durée plus longue.



### AUTRES ASTUCES:

#### VÉRIFIEZ RÉGULIÈREMENT LES ALIMENTS.

**LES ALIMENTS CONGELÉS DANS DES SACS EN PLASTIQUE,** sous film étirable ou dans des récipients en carton peuvent être placés directement dans le four à condition qu'ils ne contiennent aucun élément métallique (par ex. ligature en métal).

**LA FORME DU RÉCIPIENT** affecte la durée de décongélation. Les récipients peu profonds décongèlent plus vite que les blocs épais.

**SÉPAREZ LES ALIMENTS** lorsqu'ils commencent à dégeler. Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

**PROTÉGEZ CERTAINES PARTIES DES ALIMENTS** avec de petits morceaux de papier aluminium s'ils commencent à se réchauffer (par ex. cuisses ou ailes de poulet).

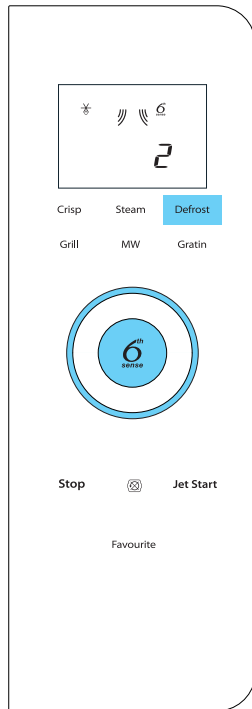


**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOUTS ET LES SAUCES À BASE DE VIANDE** décongèlent mieux si vous les remuez en cours de décongélation.

**RETOURNEZ LES GROS RÔTIS** en milieu de décongélation.

**POUR LA DÉCONGÉLATION,** il est conseillé de sous-décongeler les aliments et de terminer le processus en les laissant reposer.

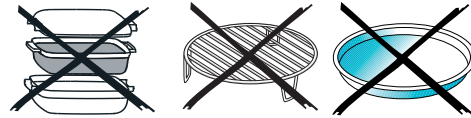
**LAISSER REPOSER LES ALIMENTS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORE TOUJOURS** le résultat car la température peut ainsi être répartie uniformément dans tout l'aliment.



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler automatiquement des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

**POUR UN RÉSULTAT** optimal, nous vous conseillons d'effectuer la décongélation directement sur le plateau tournant en verre. Au besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger adapté au micro-ondes.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON DEFROST (DÉCONGÉLATION).**
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR** pour confirmer le mode 6ème sens.
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR** sélectionner le type d'aliment (voir tableau).
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.

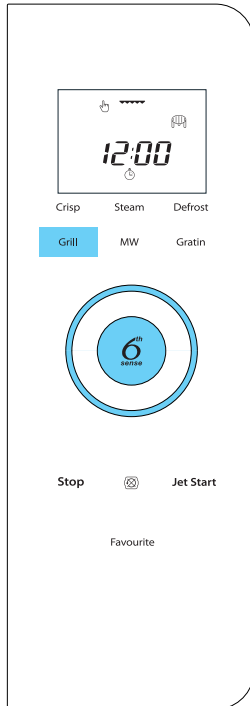


Cette fonction à détection du poids calcule automatiquement le poids de l'aliment.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES
1	<b>POISSON</b>	<b>100g - 1.5kg</b>	Entier, darnes ou filets.
2	<b>VIANDE</b>	<b>100g - 2kg</b>	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
3	<b>VOLAILLE</b>	<b>100g - 2.5kg</b>	Poulet entier, morceaux ou filets.
4	<b>LÉGUMES</b>	<b>100g - 1.5kg</b>	Légumes mélangés, petits pois, brocolis etc.

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU**, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.

**POUR PLUS DE DÉTAILS** sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.





## GRIL MANUEL

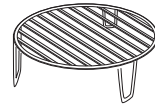
UTILISEZ CETTE FONCTION pour apporter une belle couleur dorée à vos plats tels que les toasts au fromage et les sandwichs chauds, les saucisses, les grillades, les pommes duchesse ou les fruits gratinés.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON GRILL.**
- 2 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR JUSQU'À CE QUE L'ICÔNE du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.**
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR régler la durée.**
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.

**ÉVITEZ DE LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE** pendant de longues périodes lorsque la fonction gril est utilisée car ceci fait chuter la température.

 **ASSUREZ-VOUS QUE LES USTENSILES** utilisés sont adaptés à cette fonction.

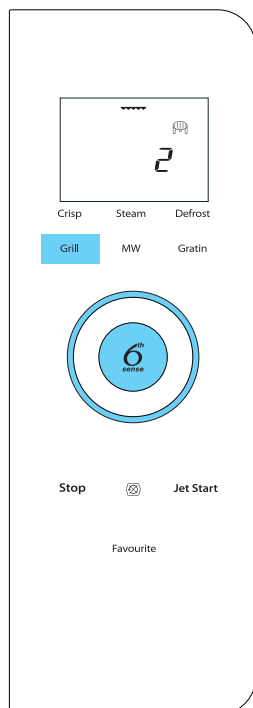
 **N'UTILISEZ JAMAIS** d'ustensiles en plastique avec la fonction gril. Ils pourraient fondre. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.



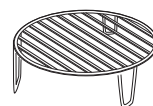


## GRIL AUTOMATIQUE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour les toasts, les croque-monsieur et les saucisses.

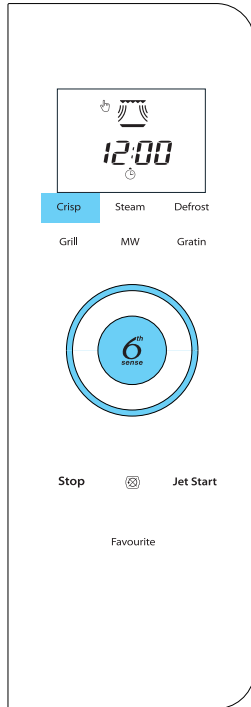


- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON GRILL.**
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR** pour confirmer le Mode auto.
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** POUR SÉLECTIONNER le type d'aliment.
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.**
- 5 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** POUR CHOISIR le poids des aliments.
- 6 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.



TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES	EN COURS DE CUISSON
1	<b>CROQUE MONSIEUR</b>	<b>60-120g</b>	<b>PRÉPAREZ</b> un double sandwich garni de jambon et de fromage et placez-le au centre de la grille, retournez le croque monsieur lorsque le four vous y invite.	<b>RETOURNEZ L'ALIMENT</b>
2	<b>SAUCISSES</b>	<b>100-400g</b>	<b>PLACEZ LES SAUCISSES</b> au centre de la grille et retournez-les lorsque le four vous y invite.	<b>RETOURNEZ L'ALIMENT</b>
3	<b>TOAST</b>	<b>40-80g</b>	<b>PLACEZ LE TOAST</b> au centre de la grille et retournez-le lorsque le four vous y invite.	<b>RETOURNEZ L'ALIMENT</b>

**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.**  
**POUR PLUS DE DÉTAILS** sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



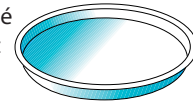
## CRISP MANUEL



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer et faire cuire des pizzas ou autre aliment à base de pâte, pour frire du bacon et des œufs, des saucisses ou des hamburgers. Huilez le plat Crisp à l'aide d'un pinceau. La principale utilité de cette fonction est de brunir simultanément le dessus et le dessous des aliments.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CRISP.**
- 2 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR JUSQU'À CE QUE L'ICÔNE** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR régler la durée.**
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.

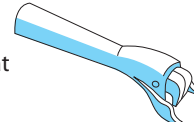
**UTILISEZ UNIQUEMENT** le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas un résultat satisfaisant avec cette fonction.



**NOUS VOUS SUGGÉRONS DE PRÉCHAUFFER** le four et le plat Crisp avant d'y placer les aliments.



**UTILISEZ DES MANIQUES DE CUISINE OU LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE FOURNIE** pour retirer le plat Crisp chaud du four.



**IL N'EST PAS POSSIBLE DE RÉGLER OU DE MODIFIER** la puissance du four ou l'activation/désactivation du gril avec la fonction Crisp.



**LE FOUR UTILISE AUTOMATIQUEMENT** les fonctions micro-ondes et gril pour chauffer le plat Crisp. Le plat Crisp atteint ainsi rapidement la température idéale pour dorer et faire croustiller vos aliments.



**ASSUREZ-VOUS** que le plat Crisp est correctement positionné au milieu du plateau tournant en verre.



**LE FOUR ET LE PLAT CRISP** deviennent très chauds au toucher avec cette fonction.

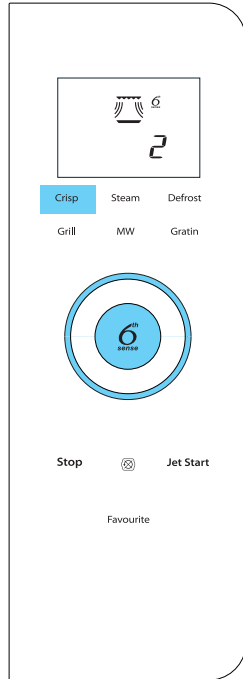


**NE POSEZ JAMAIS LE PLAT CRISP CHAUD** sur une surface susceptible à la chaleur.



**SOYEZ PRUDENT ET ÉVITEZ DE TOUCHER** la paroi au-dessus du gril.



6<sup>th</sup>  
sense

## CRISP 6ÈME SENS



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire différents types d'aliments congelés. Vous pourrez ainsi décongeler du pain pour le déguster chaud et croquant. (voir le tableau des aliments 8 ci-dessous)

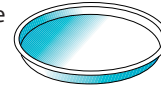
LE FOUR sélectionnera automatiquement le mode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CRISP.**
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR** pour confirmer le mode 6ème sens
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR SÉLECTIONNER** le type d'aliment (voir tableau).
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.

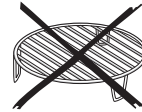
**UN PRÉCHAUFFAGE A LIEU AVANT LA CUISSON** de certains types d'aliments.

**DURANT CETTE PHASE, PRE- HEAT** (préchauffage) s'affiche en alternance.


**UTILISEZ** exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas un résultat satisfaisant avec cette fonction.



**UTILISEZ DES MANIQUES DE CUISINE OU LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE FOURNIE** pour retirer le plat Crisp chaud du four.



*Cette fonction à détection du poids calcule automatiquement le poids de l'aliment.*

	TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
1	NUGGETS DE POULET, AILES DE POULET	250-500g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	RETOURNEZ L'ALIMENT
2	CORDON BLEU	1 - 4 MORCEAUX	INSÉREZ LE PLAT CRISP DANS LE FOUR POUR LE PRÉCHAUFFER. AJOUTEZ LES ALIMENTS LORSQUE LE MESSAGE « ADD FOOD » (AJOUTER ALIMENT) S'AFFICHE.	RETOURNEZ L'ALIMENT
3	FISH STICKS	250-500g	INSÉREZ LE PLAT CRISP DANS LE FOUR POUR LE PRÉCHAUFFER. AJOUTEZ LES ALIMENTS LORSQUE LE MESSAGE « ADD FOOD » (AJOUTER ALIMENT) S'AFFICHE.	RETOURNEZ L'ALIMENT
4	Frites	250-500g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	REMUEZ L'ALIMENT
5	PIZZA SUR PLAQUE	300-750g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
6	PIZZA MINCE	250-750g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
7	QUICHE	250-600g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
8	DÉCONGÉLATION DU PAIN 	50-650g	UTILISEZ LE PLAT CRISP	RETOURNEZ L'ALIMENT

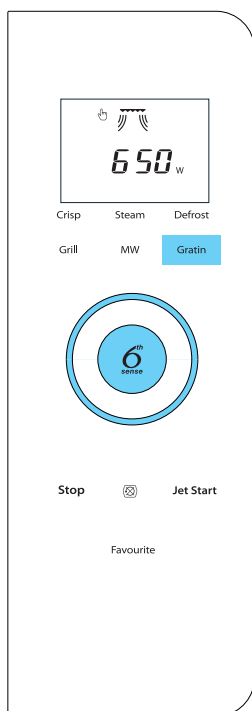
**POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU**, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.

**REMARQUE :** Une petite quantité d'huile ou de beurre peut être placée sur le plat Crisp durant le préchauffage.

**POUR PLUS DE DÉTAILS** sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



## GRATIN



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour faire cuire des plats volumineux ou épais et qui nécessitent d'être gratinés sur le dessus, tels que des gratins, des lasagnes de la volaille et des pommes de terre au four.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON GRATIN.**
- 2 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR RÉGLER la puissance.**
- 3 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.**
- 4 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR régler la durée.**
- 5 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.

### UNE FOIS LA CUISSON EN COURS

**POUR RÉGLER LA PUISSANCE :** appuyez sur le bouton MW et tournez le sélecteur pour régler la valeur.

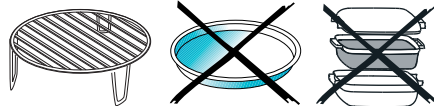
**POUR AUGMENTER/DIMINUER LA DURÉE :** tournez le sélecteur, ou appuyez sur le bouton Jet Start / bouton-poussoir pour augmenter la durée par palier de 30 secondes.

**ÉVITEZ DE LAISSER LA PORTE DU FOUR OUVERTE** pendant de longues périodes lorsque la fonction grill est utilisée car ceci fait chuter la température.

**SI VOUS CUISEZ DE GROS GRATINS** qui nécessitent l'arrêt du plateau tournant, pensez à faire tourner le plat à mi-cuisson. Vous obtiendrez ainsi une couleur uniforme sur le dessus du plat.

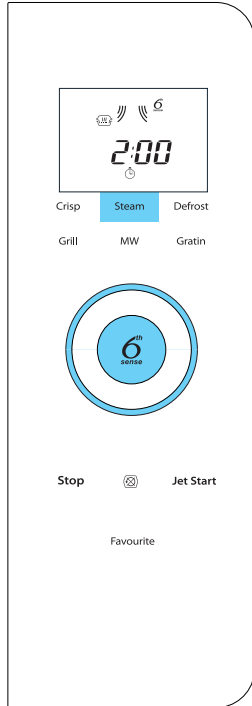
**ASSUREZ-VOUS QUE LES USTENSILES** utilisés sont adaptés au micro-ondes et résistants à la chaleur.

**N'UTILISEZ JAMAIS** d'ustensiles en plastique avec la fonction grill. Ils pourraient fondre. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.



## SÉLECTION DE LA PUISSANCE

COMBI GRIL	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
650 W	<b>CUISSON</b> des gratins de légumes
350 - 500 W	<b>CUISSON</b> de volaille et de lasagnes
160 - 350 W	<b>CUISSON</b> de poisson et de gratins congelés
160 W	<b>CUISSON</b> de viande
90 W	<b>GRATINER</b> des fruits
0 W	<b>DORER</b> uniquement en cours de cuisson

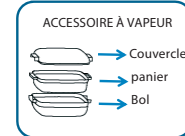


## VAPEUR 6ÈME SENS



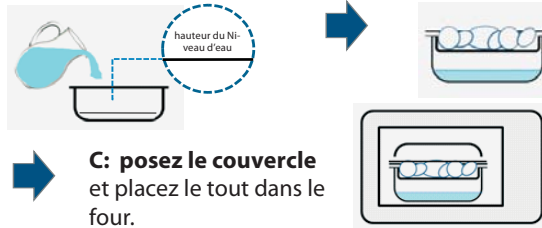
**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour les aliments tels que les légumes ou le poisson.

**UTILISEZ UNIQUEMENT L'ACCESSOIRE** à vapeur fourni avec cette fonction.



**A: versez de l'eau** jusqu'à hauteur du niveau indiqué dans le récipient.

**B: insérez le panier** et placez-y les aliments.



**C: posez le couvercle** et placez le tout dans le four.

**D: réglez la fonction à l'aide du panneau de contrôle**

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON STEAM (VAPEUR).**
- 2 **TOURNEZ** le sélecteur pour sélectionner le type d'aliment (voir tableau).
- 3 **APPUYEZ SUR LE BOUTON-POUSOIR.** La fonction démarre.



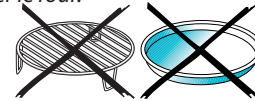
**L'ACCESSOIRE VAPEUR A ÉTÉ CONÇU** pour une utilisation exclusive au four à micro-ondes !

**NE L'UTILISEZ JAMAIS** avec une autre fonction.

**L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE VAPEUR** avec une autre fonction risque de l'endommager.

**VEILLEZ TOUJOURS à CE QUE** le plateau tournant tourne librement avant d'allumer le four.

**PLACEZ TOUJOURS** l'accessoire vapeur sur le plateau tournant en verre.



Cette fonction à détection du poids calcule automatiquement le poids de l'aliment.

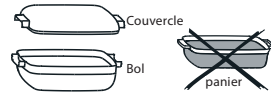
	TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ	EXEMPLES
1	FILETS DE POISSON	150-500g	RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT dans le panier vapeur. Entrecroisez les morceaux fins. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.
2	LÉGUMES	150-500g	UTILISEZ DES MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Coupez les légumes en morceaux de taille similaire. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.
3	LÉGUMES CONGELÉS	150-500g	LAISSEZ REPOSER 1 – 2 minutes.
4	POMMES DE TERRE / LÉGUMES À RACINE	150-500g	UTILISEZ DES TAILLES SIMILAIRES. Coupez les légumes en morceaux de taille similaire. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.
<p><b>POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU,</b> ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.</p>			



## COMMENT CUIRE DES PÂTES ET DU RIZ PAR MICRO-ONDES

IL EST POSSIBLE D'UTILISER L'ACCESSOIRE À VAPEUR (SANS LA GRILLE) pour cuire des pâtes et du riz AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES MANUELLE.

MW



Les graduations indiquées sur l'accessoire vous aideront à doser la quantité d'eau adéquate.

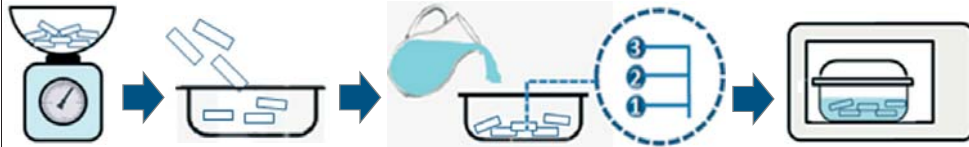
ALIMENT	PORTIONS	QUANTITÉ	NIVEAU
RIZ (RICE)		100g	1
		200g	2
		300g	3
		400g	4
PÂTES (PASTA)		70g	1
		140g	2
		210g	3



UTILISEZ DES PÂTES COURTES.

PROCÉDEZ COMME SUIV (exemple utilisant des pâtes) :

- A) Pesez les pâtes    B) Versez les pâtes dans le récipient, ajouter le sel    C) Versez l'eau jusqu'au niveau indiqué    D) Posez le couvercle et placez le tout dans le four.



RESPECTEZ TOUJOURS les portions et quantités indiquées dans le tableau ci-dessus.



VEUILLEZ UTILISER de l'eau à température ambiante.

PROGRAMMEZ ENSUITE LA FONCTION MW (voir ci-dessous):

**PHASE 1 :** Lancez la première partie du processus de cuisson en configurant la fonction MW tel que décrit ci-dessous :

**PHASE 2 :** Une fois la première partie terminée, programmez la seconde partie pour parachever la cuisson.

	SÉLECTIONNEZ la puissance Max	RÉGLEZ LA DURÉE selon les niveaux :		APPUYEZ SUR START (DÉMAR-RER)		SÉLECTIONNEZ la puissance	RÉGLEZ LA DURÉE	APPUYEZ SUR START (DÉMAR-RER)
		NIVEAU	DURÉE					
RIZ	 950 W	1	2,5 MIN		RIZ	160 W	Réglez la durée de cuisson en fonction du temps suggéré sur le paquet de pâtes/riz.	
		2	4 MIN					
		3	5,5 MIN					
		4	7 MIN					
PÂTES	 950 W	1	4 MIN		PÂTES	160 W	 	
		2	7 MIN					
		3	9,5 MIN					



POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL: À la fin de la Phase 1, configurez immédiatement la Phase 2.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

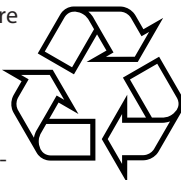
**SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter votre centre de maintenance :

- Le support pour plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- La fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- La porte du four est parfaitement fermée.
- Vérifiez les fusibles et assurez-vous que l'appareil est alimenté.
- Assurez-vous que le four est parfaitement ventilé.
- Patientez 10 minutes, puis réessayez d'utiliser le four.
- Ouvrez puis refermez la porte du four avant de réessayer.

**VOUS ÉVITEREZ AINSI** le déplacement inutile d'un technicien pour lequel vous seriez facturé. Si le problème persiste et que l'assistance d'un technicien s'avère nécessaire, veuillez fournir le numéro de série et de type du four (voir l'étiquette signalétique). Consultez votre carnet de garantie pour plus de détails.

## INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

**LE CARTON D'EMBALLAGE** peut être entièrement recyclé tel qu'il lustré par le symbole de recyclage. Respectez les dispositions locales en vigueur. Conservez les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sacs en plastique, polystyrène etc.) hors de portée des enfants.



**CET APPAREIL** est identifié conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous participez à la lutte contre les éventuels impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui risqueraient de survenir en cas de traitement inapproprié des déchets de ce produit.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION A BESOIN D'ÊTRE REMPLACÉ**, il doit l'être par un cordon d'alimentation d'origine disponible via notre centre de maintenance. Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un technicien de maintenance qualifié.



**LA MAINTENANCE DOIT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.** Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien qualifié de procéder à toute opération de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un capot qui protège contre l'exposition aux ondes électromagnétiques.

**NE RETIREZ JAMAIS L'UN DES CAPOTS DE L'APPAREIL.**

**CE SYMBOLE** figurant sur le produit ou dans la documentation l'accompagnant indique qu'il ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit au contraire être déposé dans un centre de recyclage pouvant traiter les équipements électriques et électroniques.



**LA MISE AU REBUT** de l'appareil doit se faire conformément à la réglementation locale en vigueur applicable au traitement des déchets.

**POUR PLUS DE DÉTAILS** sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.

**AVANT LA MISE AU REBUT**, coupez le cordon d'alimentation de l'appareil pour qu'il ne puisse plus être branché sur une prise secteur.

**CONFORME À LA NORME CEI 60705.**

La Commission Électrotechnique Internationale a développé une norme relative aux essais comparatifs portant sur les performances de chauffe de différents fours à micro-ondes. Pour ce four, nous recommandons les valeurs suivantes :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 - 13 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 g	5 ½ - 7 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 g	14 - 16 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 MIN	GRIL + 650 W	PYREX 3.827
13.3	500 g	11 - 13 MIN	160 W	PLAT EN PLASTIQUE



W 1 0 6 0 4 8 0 2

