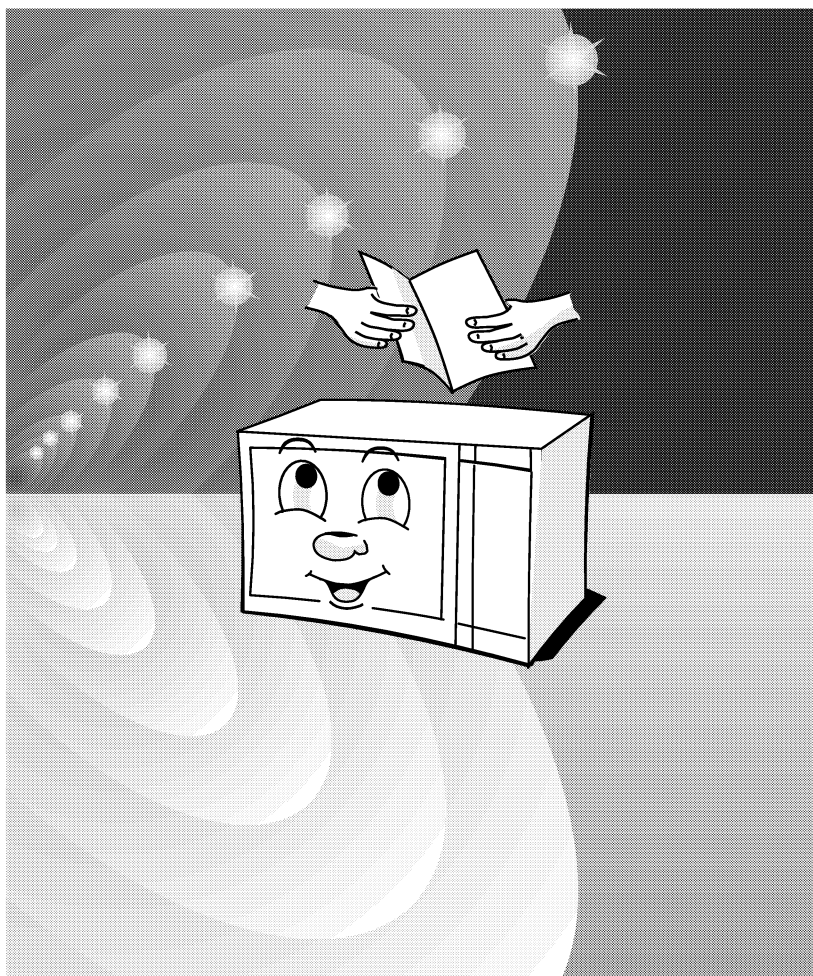


Notice d'emploi



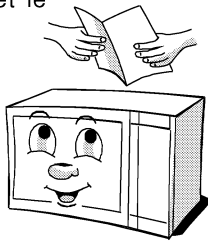

Whirlpool

INTRODUCTION	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
VUE GÉNÉRALE	3
INSTALLATION	4
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	5
ACCESSOIRES	7
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS	8
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	8
UTILISATION DU MINUTEUR ET DE L'HORLOGE OPTIONNELLE	9
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	10
FONCTION JET DEFROST	11
FONCTION GRIL	13
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES	14
FONCTION CRISP MANUELLE	15
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	16
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET CHAUFFAGE RAPIDE COMBINÉES	17
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES	18
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
DIAGNOSTIC DES PANNES	20
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	20

INTRODUCTION

Merci de votre confiance !

Nous espérons que cet appareil répondra à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre foyer.



Pour assurer des conditions optimales d'utilisation, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi. Elle vous fournira toutes les informations nécessaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

Veillez conserver cette Notice d'emploi et le guide d'utilisation rapide en lieu sûr pour toute consultation ultérieure.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

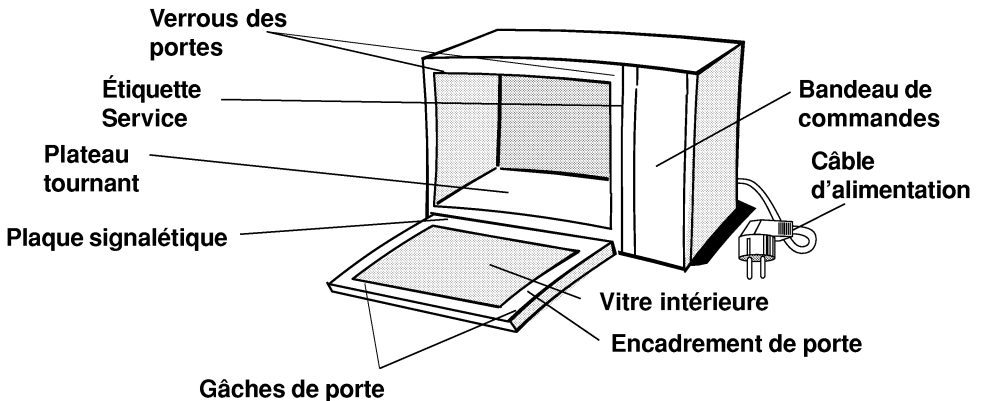
Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Veuillez suivre les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



Appareil

Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

VUE GÉNÉRALE



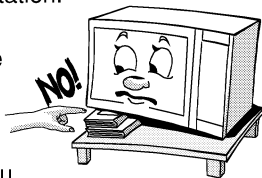
INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du

bandeau de commandes est plus lourd. Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C.

Laissez un espace de 15 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35°C.

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 humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute.

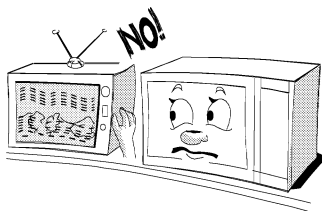
N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

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 permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Lorsque l'horloge n'est pas programmée, l'afficheur n'indique rien tant que le temps de cuisson ou le minuteur ne sont pas programmés.

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 aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, par suite de la non-observation de cette obligation.

⚠ ATTENTION !

**L'APPAREIL DOIT ÊTRE
OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA
TERRE !**



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu !

Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes. Cela pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Ne démontez pas les plaques de protection du micro-ondes situées sur le côté droit de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'amenée du four micro-ondes.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement.

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

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

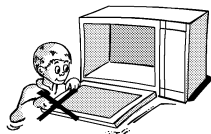
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles.

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 surcuissez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer. Risque d'incendie.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

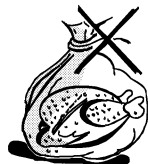
Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



ATTENTION !

Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

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



Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée, il y a un risque d'incendie, en raison de l'éventuelle accumulation de particules alimentaires et de graisse sous le gril. Afin de réduire ce risque, la fonction Gril seulement doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour le nettoyage du four.

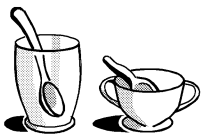
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

LIQUIDES

Par exemple, dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.

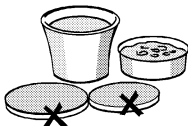
Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.



RÉCIPIENTS

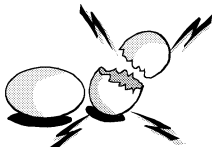
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager ou les faire exploser.



ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes

pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes

pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes. pour la cuisson aux micro-ondes pour plus de détails, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et goûtez avant de servir. Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

ATTENTION AUX MAINS

Utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

ACCESSOIRES

SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

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

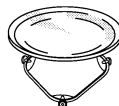
- Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

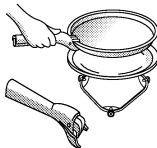
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les sucs de cuisson et les particules d'aliment qui, à défaut, saliraient l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale CRISP pour retirer les plats chauds CRISP du four.



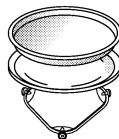
PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat CRISP.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat CRISP.

Ne placez aucun ustensile sur le plat CRISP, car il deviendrait très vite chaud, au risque d'endommager l'ustensile.

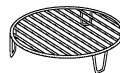
Le plat CRISP peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction CRISP lors d'un préchauffage avec un plat CRISP.



GRILLE MÉTALLIQUE

Posez toujours les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez la fonction Gril. Cette fonction permet de dorer rapidement la surface des aliments.

Utilisez impérativement la grille métallique pour poser les aliments lorsque vous utilisez la fonction CHALEUR PULSÉE. Elle permet la circulation de l'air autour des aliments.



Utilisez le plat CRISP au-dessus de la grille métallique pour la cuisson de pâtisserie (biscuits, meringues, etc.) en utilisant la fonction CHALEUR PULSÉE.



GÉNÉRALITÉS

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

Lorsque vous placez les aliments 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 ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

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

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

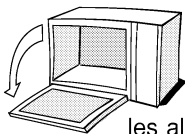
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les ustensiles du four.

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

Ce four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée, pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "**door**", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson:

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 10 minutes pendant que la porte est ouverte.



Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche DÉPART/JET START. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes, à moins que vous n'utilisiez une fonction automatique.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:

Enlevez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.

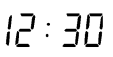


Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.

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

UTILISATION DU MINUTEUR ET DE L'HORLOGE OPTIONNELLE

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.

 ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
1. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.	 * Les deux points s'affichent.
2. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.	 * Les chiffres de gauche (heures) clignotent. * Un bip sonore confirme que vous êtes en mode réglage.
3. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.	 * L'heure choisie continue de clignoter.
4. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.	 * Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.	 * Les minutes choisies continuent de clignoter.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.	 * L'horloge fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur ARRÊT/STOP.

Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.

MINUTEUR

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 une fois sur la touche Horloge.
-  2. Tournez le bouton de réglage.
-  3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur la minuterie. 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 indépendant, rappelez d'abord le minuteur en appuyant sur la touche Horloge puis tournez le bouton de réglage pour le remettre à zéro, ou appuyez une fois sur la touche ARRÊT/STOP.

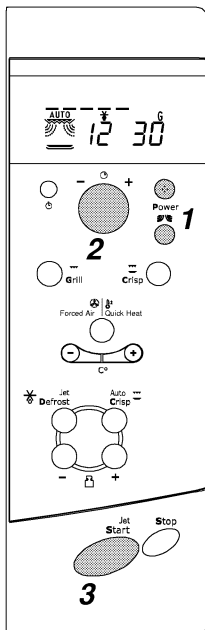
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments (Jet Start), tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche PUISSANCE pour régler le niveau de puissance.

750W

* Le niveau de puissance est affiché.

2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.

1 30

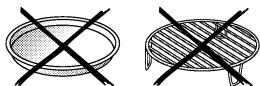
* Le temps s'affiche.

3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

1 29

* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Utilisation interdite avec cette fonction.



Lorsque la cuisson a démarré:

le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE. Appuyez une fois pour obtenir le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour modifier le niveau de puissance.

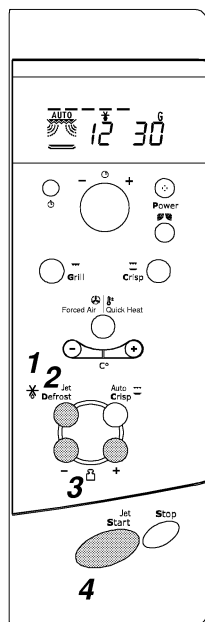
FONCTION JET DEFROST

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-après.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.

AUTO
1- 100^G

* L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq familles d'aliments.

2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.

AUTO
3- 100^G

* La famille d'aliments sélectionnée est indiquée.

3. Appuyez sur les touches POIDS pour régler le poids.

AUTO
3- 450^G

* Le poids réglé s'affiche.

4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

AUTO
2 20

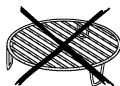
- * La décongélation commence.
- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le temps de décongélation est affiché et décompté.

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

Turn
Food
PRESS
Start

- N'appuyez pas sur la touche ARRÊT/STOP !
- Ouvrez simplement la porte et retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

Utilisation interdite avec cette fonction.



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

FONCTION JET DEFROST

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.



1 VIANDE (100 g - 2 kg)



2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)



3 POISSON (100 g - 2 kg)



4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)



5 PAIN (100 g - 2 kg)

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

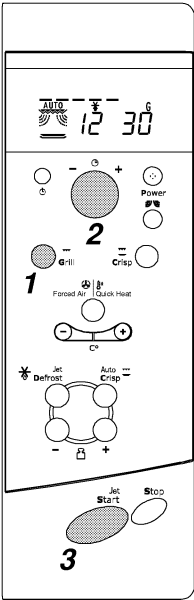
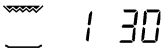
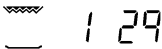
Suivez les instructions du chapitre “ Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes ” et sélectionnez 160 W pour la décongélation. Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez 90 W.

Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

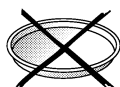
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.

FONCTION GRIL

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

	ACTION DE L'UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
	1. Appuyez sur la touche GRIL.		5 * 5 sec s'affiche. * Le symbole Gril s'allume.
	2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.		* Le temps s'affiche.
	3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.		* Le symbole Gril clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Utilisation interdite avec cette fonction.



Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes pendant que le gril est allumé, car ceci provoque une chute de la température.

Remarque:

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

⚠ REMARQUE IMPORTANTE!

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

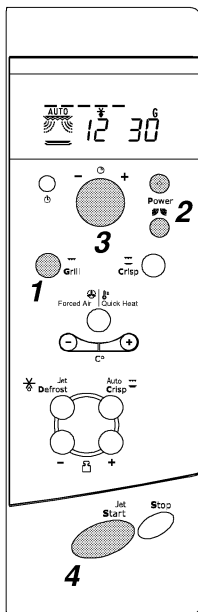
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction gril, ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

FONCTIONS GRIL & MICRO-ONDES

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



ACTION DE L'UTILISATEUR



1. Appuyez sur la touche GRIL.
2. Appuyez sur la touche PUISSANCE pour régler la puissance du four micro-ondes.
3. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

EFFET PRODUIT



5

- * 5 sec s'affiche.
- * Le symbole Gril s'allume.



650W

- * Le symbole Micro-ondes s'allume.
- * Le niveau de puissance réglé s'affiche.



1 30

- * Le temps s'affiche.



1 29

- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Utilisation interdite avec cette fonction.

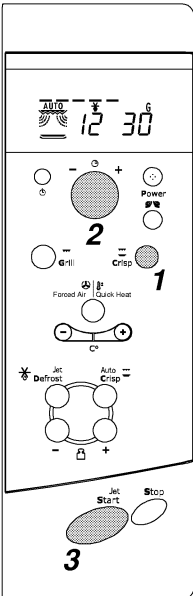


En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche GRIL. La puissance max. du micro-ondes pendant l'utilisation du Gril se limite à un niveau prédéfini en usine.

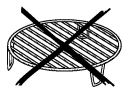
Il est possible d'éteindre le four micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Au moment où 0 W est atteint, le four entre en mode Gril seulement.

FONCTION CRISP MANUELLE

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson du bacon et des oeufs, des saucisses, des hamburgers, etc.

 ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
 1. Appuyez sur la touche CRISP.	* 5 sec s'affiche. * Le symbole Gril s'allume.
2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.	* Le symbole CRISP s'allume. * Le symbole Micro-ondes s'allume.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.	* Le temps s'affiche.

Utilisation interdite avec cette fonction.



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

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

REMARQUE IMPORTANTE !

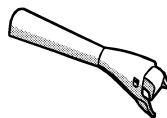
Assurez-vous que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant.

Le four et le plat CRISP deviennent très chaud lorsqu'on utilise cette fonction.

Ne posez pas le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

Utilisez des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale, qui est fournie pour sortir le plat CRISP.



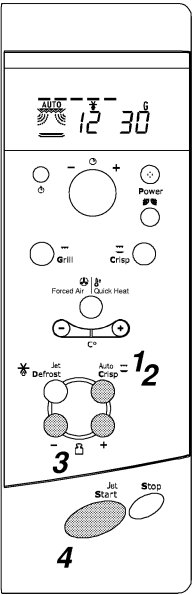
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de réchauffer rapidement des aliments congelés prêts à servir. La fonction CRISP AUTOMATIQUE doit uniquement être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir.

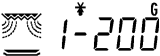


ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.



- * La famille d'aliments (1) est indiquée.
- * Le symbole Micro-ondes s'allume.
- * Le symbole Gril s'allume.
- * Le symbole CRISP s'allume.

2. Sélectionnez la famille d'aliments en appuyant sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.



- * La famille d'aliments sélectionnée (3) est indiquée.

3. Appuyez sur les touches POIDS pour entrer le poids des aliments.



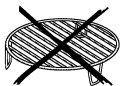
- * Le poids réglé s'affiche.

4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps est affiché et décompté.

Utilisation interdite avec cette fonction.



Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.



1 POMMES DE TERRE
(250 - 750 g)



2 PIZZAS (250 - 750 g)



3 MORCEAUX DE POULET
(250 - 750 g)



4 QUICHES et TARTES (250 - 750 g)

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

Utilisez la “fonction CRISP” manuelle pour dorer les aliments.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'activer/désactiver le Gril pendant l'utilisation de la fonction CRISP AUTOMATIQUE.

 REMARQUE IMPORTANTE !

Sortez directement les aliments du congélateur et placez-les sur le plat CRISP. Ne placez jamais de récipients ou d'emballages sur le plat CRISP. Posez uniquement les aliments sur le plat CRISP.

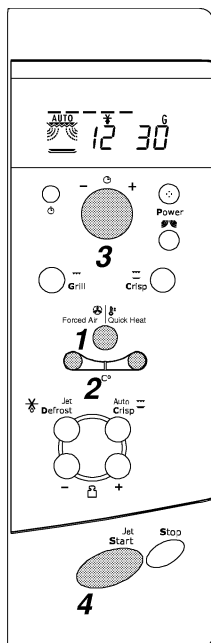
FONCTION CHALEUR PULSÉE et CHAUFFAGE RAPIDE COMBINÉES

Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mouselines, des soufflés, de la volaille et des rôtis.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE.



175°C

- * Le voyant de la chaleur pulsée s'allume.
- * La température par défaut s'affiche.

2. Appuyez sur la touche de température pour régler la température.



200°C

- * Le voyant de la température clignote.
- * La température choisie s'affiche.

3. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.



1 30

- * Le temps s'affiche.

4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



1 29

- * Le symbole de la chaleur pulsée tourne.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Lorsque vous appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE, la température par défaut est égale à 175°C.

Pendant la cuisson la température est indiquée et augmente sur la barre de température.

La température peut être réglée en cours de cuisson.



CHAUFFAGE RAPIDE

1. Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE.

2. Réglez la température en appuyant sur la touche de température.

3. Réglez le temps sur 0 min en tournant le bouton de réglage vers la droite.

4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

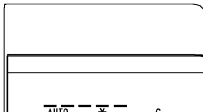
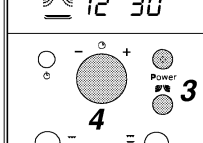
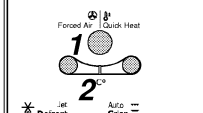
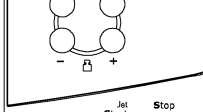
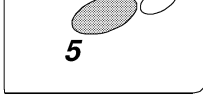
Pendant la cuisson la température est indiquée et augmente sur la barre de température.

Une fois la température atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter.

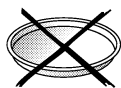
N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

FONCTION CHALEUR PULSÉE et MICRO-ONDES COMBINÉES

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.

 ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	 175°C * Le voyant de la chaleur pulsée s'allume. * La température par défaut est affichée.
	 200°C * Le voyant de la température clignote. * La température choisie s'affiche.
	 350W * Le symbole Micro-ondes s'allume * Le niveau de puissance réglé s'affiche.
	 1 30 * Le temps s'affiche.
	 1 29 * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole de la chaleur pulsée tourne. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Utilisation interdite avec cette fonction.



Pendant la cuisson la température est indiquée et augmente sur la barre de température.

La température peut être réglée en cours de cuisson. Il est également possible de modifier la puissance. La puissance max. du micro-ondes pendant l'utilisation de la chaleur pulsée se limite à un niveau prédéfini en usine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un **nettoyage normal** est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

Évitez d'utiliser des éponges

abrasives. En effet, vous pourriez rayer la surface.



À **intervalles réguliers**, surtout en cas de débordements, enlevez le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

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

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

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

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

Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée la fonction Gril seulement doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour réduire le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

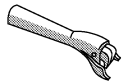
Support du plateau tournant.



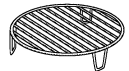
Plateau tournant en verre.



Poignée CRISP.

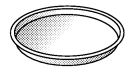


Grille métallique.



NETTOYAGE SOIGNE:

Nettoyez le plat CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.



Laissez toujours refroidir le plat CRISP avant de le nettoyer.

Le plat CRISP ne doit être ni immergé ni rincé à l'eau pendant qu'il est chaud. Un refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.



ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- * Le support du plateau tournant et le 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.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

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

Remarque importante:

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés

Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Ne retirez aucun panneau.

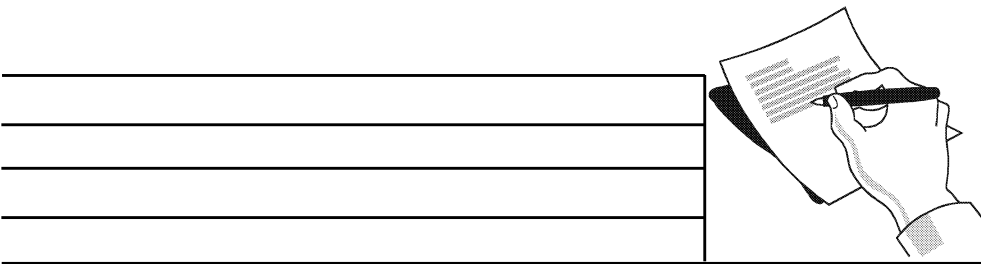


DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

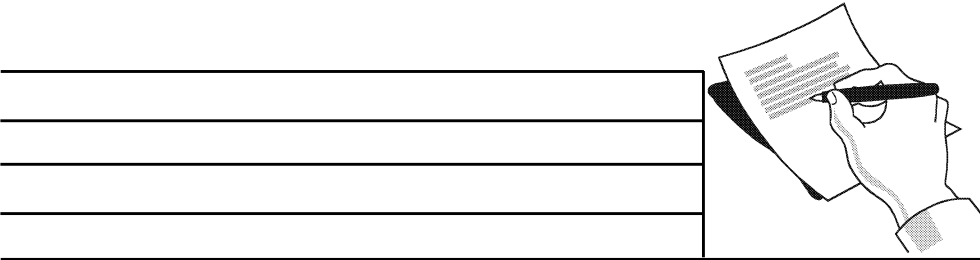
selon la norme CEI 705.

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

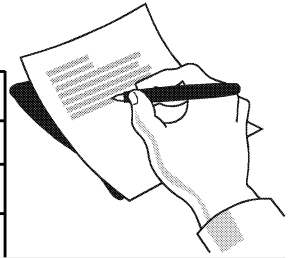
Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Forced Air 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 min	Crisp	Placer sur le plat CRISP
13.3.0	500 g	Jet defrost		Placer sur le plateau tournant

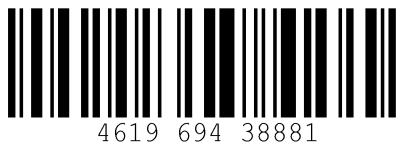


A series of horizontal lines for writing, consisting of 25 lines in total. The first five lines are part of a rectangular box, and the remaining 20 lines extend across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total, spanning the width of the page.





4619 694 38881

