

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



CES CONSIGNES sont aussi disponibles sur le site Web :

www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil ; elles doivent être lues et observées à tout moment.

Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur contre des



risques potentiels pour lui et les autres dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité précisent le danger potentiel, et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage, et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Conservez ces directives à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

- Le remplacement du câble d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
 - La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
 - Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'avoir installé dans son logement.
 - Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
 - N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
 - Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
 - Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
 - Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
 - Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.
 - Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : p. ex. chauffage de pièces ou utilisation à l'extérieur.
- Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support.
 - L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
 - Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil ainsi que les surfaces internes pendant et après son utilisation : risque de brûlures. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes ne soient entièrement refroidies.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les ouvertures d'aération.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils risqueraient de s'enflammer.
- Ne laissez pas le four sans surveillance, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) lors de la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour la friture, car il est impossible de contrôler la température de l'huile.
- Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Assurez-vous d'enlever la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à températures élevées. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez des aliments riches en gras, huile, ou alcool (p. ex. rhum, cognac, vin).
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
- Si les produits à l'intérieur / à l'extérieur du four prenaient feu, ou si vous observez de la fumée, maintenez la porte du four fermée et arrêtez le four. Débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
- Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer.
- L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. 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 dangereuses.
- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives 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 en laboratoire.
- Ne démontez aucun panneau. L'état des joints étanches et de l'encadrement de la porte doit être régulièrement contrôlé. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.
- L'entretien ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour une personne autre qu'un technicien agréé d'effectuer l'entretien ou des réparations qui impliquent le démontage de panneaux qui fournissent une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Le matériel d'emballage est entièrement recyclable et est marqué du symbole de recyclage () .

Par conséquent, jetez-les de manière responsable et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long continueront à cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse plus être branché à la prise d'alimentation.
- Pour obtenir de plus amples informations sur le traitement, la récupération, et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

INSTALLATION DU FOUR

APRÈS AVOIR DÉBALLÉ LE FOUR, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement.

EN CAS DE PROBLÈME, contactez votre détaillant ou le service après-vente.

AFIN D'EMPÊCHER TOUT RISQUE D'ENDOMMAGEMENT il est recommandé de ne retirer le four de sa base en polystyrène qu'au moment de son installation.

LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE RESPONSABLE DE L'INSTALLATION. Gardez les enfants éloignés pendant l'installation de l'appareil. Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) à la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Lors de l'installation de l'appareil, **RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS DISPONIBLES POUR L'INSTALLATION.**

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

ASSUREZ-VOUS QUE LA TENSION, indiquée sur la plaque signalétique, correspond bien à celle de votre habitation.

N'ENLEVEZ PAS les plaques de protection des prises d'entrée à micro-ondes situées sur les côtés de la cavité du four à micro-ondes. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du four à micro-ondes.

Avant de commencer l'installation, **ASSUREZ-VOUS QUE LA CAVITÉ DU FOUR EST VIDE.**

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Assurez-vous que la porte ferme correctement et que le joint de 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.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

L'APPAREIL ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL EST OBLIGATOIRE. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

N'UTILISEZ PAS cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne mettez pas les câbles d'alimentation dans l'eau. Éloignez le câble des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

LE CÂBLE D'ALIMENTATION doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'avoir installé dans son logement.

AFIN QUE L'INSTALLATION soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

LES FABRICANTS déclinent toute responsabilité en cas de problème résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINÉE, la base du four ne doit plus être accessible. Pour un bon fonctionnement de l'appareil, n'obstruez pas l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

LE TABLEAU INDIQUE LES MEILLEURES FONCTIONS

à utiliser selon le type d'aliment. Les temps de cuisson, si mentionnés, démarrent à partir du moment où le plat est placé dans le four, sans tenir compte du préchauffage (si requis).

LES TEMPÉRATURES ET LES TEMPS DE CUISSON NE SONT FOURNIS QU'À TITRE INDICATIF ET DÉPENDRONT DE LA QUANTITÉ D'ALIMENTS ET DU TYPE D'ACCESSOIRES UTILISÉS. Faites toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué et contrôlez si la cuisson est suffisante.

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, suivez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson concernant les accessoires (si fournis) à utiliser (s'ils sont disponibles).

FILM ALIMENTAIRE ET SACHETS

ENLEVEZ LES LIENS TORSADÉS MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

PERFOREZ LE FILM ALIMENTAIRE avec une fourchette pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement car de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

CUISSON DES ALIMENTS

ÉTANT DONNÉ QUE LES MICRO-ONDES pénètrent les aliments à une profondeur limitée, pour cuire plusieurs morceaux à la fois, placez les aliments en cercle afin d'avoir plus de morceaux à l'extérieur.

LES PETITS MORCEAUX cuisent plus rapidement que les gros morceaux.

COUPEZ LES ALIMENTS en morceaux de même dimension pour permettre une cuisson uniforme.

DE L'HUMIDITÉ S'ÉVAPORE durant la cuisson dans un four à micro-ondes.

Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un **couvercle allant au four à micro-ondes**.

LA PLUPART DES ALIMENTS continuent à cuire pendant quelques minutes après l'arrêt du four à micro-ondes. Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.

IL EST GÉNÉRALEMENT NÉCESSAIRE DE REMUER les aliments pendant la cuisson au four à micro-ondes. Lorsque vous remuez, déplacez les morceaux cuits en surface vers le centre du plat et les morceaux moins cuits vers l'extérieur.

PLACEZ LES TRANCHES FINES DE VIANDE les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées côte à côte.

LIQUIDES

LES LIQUIDES PEUVENT SURCHAUFFER au-delà du point d'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds pourraient soudainement bouillir et déborder.

AFIN D'EMPÊCHER CELA :

- 1 Évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à goulot étroit.
- 2 Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four à micro-ondes et laissez la petite cuillère dans le récipient.
- 3 Lorsque le liquide est chaud, remuez-le une nouvelle fois avant de retirer avec soin le récipient du four à micro-ondes.

ALIMENTS POUR BÉBÉ

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

CELA PERMET de répartir uniformément la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

ENLEVEZ la tétine et le couvercle avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

ALIMENTS CONGELÉS

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

LES ALIMENTS BOUILLIS, les ragoûts et les sauces à la viande se décongèleront mieux si vous les remuez durant la décongélation.

SÉPAREZ LES MORCEAUX lorsqu'ils commencent à décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

BOUTONS POUSSOIRS

À LA LIVRAISON DU FOUR, LES BOUTONS sont encastrés au raz du panneau de commande.

Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Il n'est pas nécessaire que ces boutons ressortent au cours du fonctionnement du four.

Une fois les réglages terminés, appuyez sur les boutons pour les encastrer dans le panneau, et continuez à utiliser le four.





ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien au four à micro-ondes.

VERIFIEZ QUE LES USTENSILES 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.

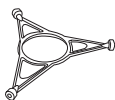
UN CONTACT ENTRE DES USTENSILES MÉTALLIQUES et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

SUPPORT DU PLATEAU Tournant

UTILISEZ LE SUPPORT du plateau tournant sous la plaque tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que la plaque tournant directement sur le support.

🔧 Installez le support de la plaque tournante dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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

🔧 Placez la plaque tournant en verre sur son support.

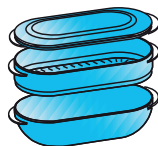


CUIT-VAPEUR

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER pour cuire des aliments tels que du poisson, des légumes et des pommes de terre.

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS LE PANIER pour les aliments comme le riz, les pâtes et les haricots blancs.

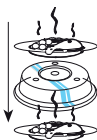
PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



COUVERCLE

LE COUVERCLE sert à couvrir les aliments à cro-ondes seulement; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps de cuisson nécessaire.

UTILISEZ LE COUVERCLE pour le réchauffage sur deux niveaux.



PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ À VIDE / FONCTION DE VERROUILLAGE

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 le sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera « DOOR » (porte).

DOOR



DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES SEULEMENT)



LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de réduire la température finale par rapport au réglage standard par défaut.

SI VOUS UTILISEZ l'une de ces fonctions, le four détermine automatiquement le réglage standard par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
HAUT +2	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MAXIMALE
HAUT +1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
MOY. 0	VALEUR STANDARD PAR DÉFAUT
BAS -1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
BAS -2	POUR UNE TEMPÉRATURE FINALE MINIMALE

REMARQUE :

LE DEGRÉ DE CUISSON ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

HIGH ²
AUTO

HIGH ¹
AUTO

MID ⁰
AUTO

LOW ⁻¹
AUTO

LOW ⁻²
AUTO

POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ LE DEGRÉ DE CUISSON en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.



REMUEZ OU RETOURNEZ LES ALIMENTS

(FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)



LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS AUTO, le four peut s'arrêter (selon le programme et la classe d'aliments) et vous inviter à STIR FOOD (REMUER LES ALIMENTS) ou TURN FOOD (RETOURNER LES ALIMENTS).

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

- 🌀 Ouvrez la porte.
- 🌀 Remuez ou retournez les aliments.
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : EN MODE AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE), LE FOUR REDÉMARRE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 2 MINUTES si vous n'avez pas retourné / remué les aliments. Le temps de décongélation sera plus long dans ce cas.



CLASSES D'ALIMENTS (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)



LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS AUTOMATIQUES, le four doit connaître la classe d'aliments pour atteindre les résultats prévus. Le mot **FOOD** (ALIMENTS) et le chiffre de la classe d'aliments s'affichent lorsque vous choisissez une classe d'aliments avec le bouton de réglage.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

LES CATÉGORIES D'ALIMENTS sont énumérées dans les tableaux correspondant à chaque fonction automatique.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LES TABLEAUX ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe «Cuisson et réchauffage aux micro-ondes».



REFROIDISSEMENT



LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

SI LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À 100 °C, « HOT » et la température actuelle de la cavité sont affichés. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

SI LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE À 50 °C, l'horloge est affichée.

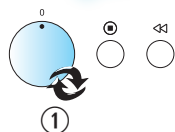
APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) pour afficher l'horloge de manière temporaire lorsque « HOT » est affiché.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, via l'ouverture de la porte.





MODIFIER DES RÉGLAGES



- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher Réglage.
- 2 **UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir un des réglages suivants.

- ⌚ Horloge
- 🔔 Sonnerie
- 🌿 ÉCO
- 💡 Luminosité

- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE ARRÊT POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler l'horloge.

APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de vos préférences personnelles.



REGLAGE DE L'HORLOGE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres de gauche (heures) clignotent).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** [Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent].
- 4 **APPUYEZ SUR LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 5 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt) tandis que clignotent les chiffres.

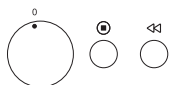




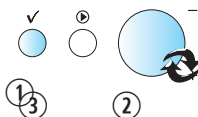
MODIFIER DES RÉGLAGES



RÉGLAGE DE LA SONNERIE



SOUND



1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.

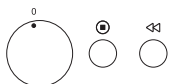
2 TOURNÉZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour activer ou désactiver la sonnerie.



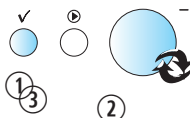
3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer la modification.



ÉCO



ECO



1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.

2 TOURNÉZ LE BOUTON RÉGLAGE pour activer ou désactiver le réglage ECO.

3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer la modification.

LORSQUE ÉCO EST ACTIVÉ, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un moment pour économiser l'énergie. Il se rallume automatiquement lors de la sélection d'une touche ou de l'ouverture de la porte.

LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



MODIFIER DES RÉGLAGES



LUMINOSITÉ



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.



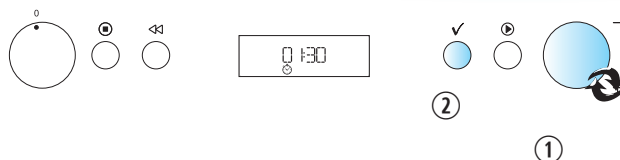
LANGUE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour choisir l'une des langues disponibles.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.



MINUTERIE



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.

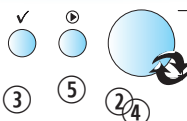
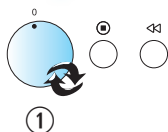
- 1 **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour spécifier la durée de cuisson.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

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

SI VOUS APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.



CUISON ET RÉCHAUFFAGE AU MICRO-ONDES



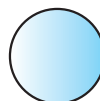
UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage d'aliments comme légumes, poisson, pommes de terre et viande.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTION** pour afficher la fonction micro-ondes.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance des micro-ondes.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

LORSQUE LA CUISON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être facilement augmenté par incréments de 30 secondes via l'activation de la touche de démarrage. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE << pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

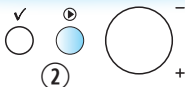


NIVEAU DE PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
900 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISON DES LÉGUMES , viande, etc.
650 W	CUISON DE poisson .
500 W	CUISON DE PLATS PLUS DÉLICATS , par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des oeufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	CUISON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre et chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement de beurre, de fromages.
90 W	RAMOLLIR de crèmes glacée
0 W	UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION DU minuteur.



DÉMARRAGE RAPIDE



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

- 1** TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS jusqu'à ce que Microwave (micro-ondes) s'affiche.
- 2** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **STOP (ARRÊT)**.
- 3** APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRER)** POUR DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT le four à puissance maximale pendant 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.

CETTE FONCTION EST UNIQUEMENT DISPONIBLE lorsque le four est éteint ou en mode veille, avec le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.



DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME, indiqué au paragraphe "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, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX à la milieu du processus de décongélation.



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

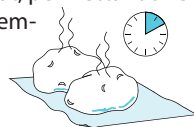
LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

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

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

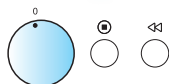
QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

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).

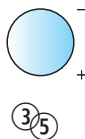
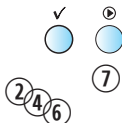




JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)



①



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

La fonction Jet Defrost (Décongél. rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction Jet Defrost (Décongél. rapide).
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments. (Le mot «FOOD» (aliments) et la classe d'aliments s'affichent.).
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



DÉCONGÉLATION RAPIDE



POIDS :

LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, VOUS DEVEZ CONNAÎTRE le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

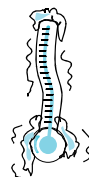


SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes » et sélectionnez 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS DONT LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.

POUR LES ALIMENTS DONT LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

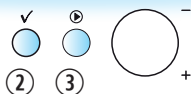
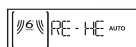
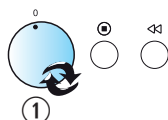


ALIMENTS		CONSEILS
	1 VIANDE (100 g - 2,0 kg)	VIANDE HACHÉE , côtelettes, biftecks, ou rôtis.
	2 VOLAILLE (100 g - 3,0 Kg)	POULET ENTIER , filets ou morceaux.
	3 POISSON (100 g - 2,0 kg)	POISSONS ENTIERS , darnes ou filets.
	4 LÉGUMES (100 g-2,0 kg)	MACÉDOINE DE LÉGUMES petits pois, brocolis, etc.
	5 PAIN (100 g - 2,0 kg)	PAIN , petits pains longs ou ronds.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou de poids 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.



6TH SENSE REHEAT



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer des plats cuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

DISPOSEZ LES ALIMENTS sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- 1** **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour afficher la fonction 6th Sense Reheat (Réchauffage 6e sens).
- 2** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 3** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LE PROGRAMME NE DOIT PAS être interrompu avant l'affichage du temps de réchauffage restant.

LE PROGRAMME PEUT ÊTRE interrompu lorsque le temps de réchauffage est affiché.

LE POIDS NET doit se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. À défaut, privilégiez l'utilisation de la fonction manuelle pour l'obtention d'un résultat optimal.

VEILLEZ à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction, pour un résultat optimal.

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.

UTILISEZ TOUJOURS UN COUVERCLE avec cette fonction sauf lorsque vous réchauffez des soupes !



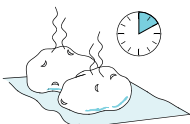
SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

PLACEZ LES TRANCHES FINES de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les.

LES TRANCHES PLUS ÉPAISSES, comme le pain de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

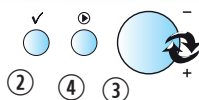
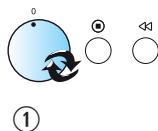
POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments

pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés.



PERFOREZ LE FILM PLASTIQUE avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque la vapeur s'accumule à l'intérieur du récipient pendant la cuisson.





UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire des aliments tels que des légumes, du poisson, du riz et des pâtes.

CETTE FONCTION COMPORTE 2 ÉTAPES.

- La première porte rapidement les aliments à température d'ébullition
- La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

- 1** **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour trouver la fonction 6th Sense Steam (Vapeur 6e sens).
- 2** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 3** **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson à la vapeur.
- 4** **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LE CUIT-VAPEUR EST conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.

NE L'UTILISEZ JAMAIS AVEC UNE AUTRE FONCTION.

VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

PLACEZ TOUJOURS le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

COUVERCLE

COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS D'UN COUVERCLE. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux micro-ondes avant de les utiliser. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez le dessous de l'assiette vers l'intérieur du récipient.

N'UTILISEZ PAS d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

RÉCIPIENTS

NE REMPLISSEZ LES RÉCIPIENTS qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Vous éviterez ainsi tout risque de débordement.

CUISSON DE LÉGUMES

PLACEZ LES LÉGUMES dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

LES LÉGUMES TENDRES tels que les brocolis et les poireaux cuisent en 2-3 minutes.

LES LÉGUMES DURS tels que les carottes et les pommes de terre cuisent en 4-5 minutes.

CUISSON DU RIZ

RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS INDICÉES SUR L'EMBALLAGE concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

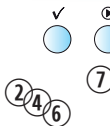
PLACEZ LES INGRÉDIENTS SUR LE FOND DU RÉCIPIENT, couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.



CUISSON AUTOMATIQUE



①



UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction Auto Cook (Cuisson automatique) ne peut être utilisée qu'avec les catégories d'aliments indiquées dans le tableau ci-après.

DISPOSEZ LES ALIMENTS sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- 1 **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** pour sélectionner la fonction Auto Cook (Cuisson automatique).
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments. (Le mot «FOOD» (aliments) et la classe d'aliments s'affichent.)
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON RÉGLAGE** pour régler le poids.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



CUISSON AUTOMATIQUE



LÉGUMES EN CONSERVE: Ouvrez toujours la boîte et videz le contenu dans un plat adapté aux micro-ondes. Ne jamais cuire les légumes dans une boîte de conserve.

CUISEZ les légumes frais, surgelés ou en conserve avec un couvercle.



PERFOREZ LE FILM PLASTIQUE avec

une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement

lorsque la vapeur s'accumule à l'intérieur du récipient pendant la cuisson.



POIDS CONSEILLÉS

	1 LÉGUMES FRAIS (200 g - 800 g)	COUPEZ LES LÉGUMES en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillères à soupe d'eau et recouvrez. Remuez lorsque le four sonne. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	2 LÉGUMES SURGELÉS (200 g - 800 g)	COUVREZ DURANT LA CUISSON. Remuez lorsque le four sonne. REMUEZ LES ALIMENTS lorsque le four vous y invite.
	3 LÉGUMES EN CONSERVE (200 g - 800 g)	SUIVEZ LES INDICATIONS FIGURANT SUR L'EMBALLAGE au sujet de la ventilation, les perforations, etc.
	4 POPCORN (MAÏS ÉCLATÉ) (200 g - 800 g)	PLACEZ UN SEUL SACHET à la fois dans le four à microondes. 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 de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe «Cuisson et réchauffage aux micro-ondes».

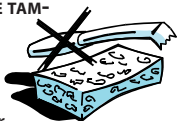
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite au nettoyage.

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 RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS 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 une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant 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 la plaque tournante et le support de la plaque et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec la plaque tournant en place.



NE METTEZ PAS le four en marche si la plaque tournant a été enlevée pour nettoyage.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



VEILLEZ À CE QUE DE LA GRAISSE OU DES PARTICULES ALIMENTAIRES NE S'ACCUMULENT PAS autour de la porte.

EN CAS DE SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

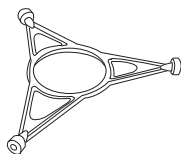
ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES EN FAISANT BOUILLIR UNE TASSE D'EAU AVEC DEUX RONDELLES DE CITRON, placée sur le plateau tournant.



NE LAISSEZ PAS LA GRAISSE ou les particules d'aliments s'accumuler autour de la porte.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



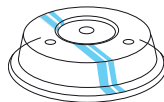
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



CUIT-VAPEUR



COUVERCLE



DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le Service Après-vente :

- ❧ La plateau tournant et son support 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.



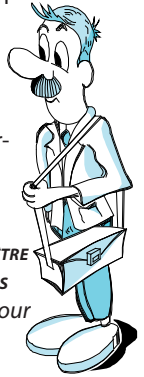
SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente.

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 ne possédant pas les connaissances requises 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.



DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME **CEI 60705**.

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

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	1000 G	12 - 13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 1/2 MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	750 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	10 MINUTES	160 W	

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
PUISSANCE MO	900 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 450 x 420



NL

FR

DE

EN



400010868603