

MWN 400

MWN 410

MWN 440

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

for
IKEA[®]
from
Whirlpool[®]



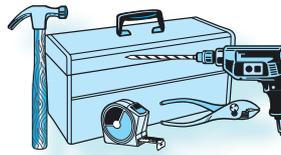
INSTALLATION



INSTALLATION DE L'APPAREIL



LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



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

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, vérifiez que la cavité du four est vide.

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



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

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR 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 infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



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



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU, OU QUE VOUS CONSTATEZ DE LA FUMÉE, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



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



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



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



NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.



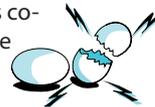
N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.





PRÉCAUTIONS



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

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'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR pour y ranger des objets.

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



FRITURE

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



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, UTILISEZ DES GANTS ISOLANTS OU DES MANIQUES pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

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



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

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

ATTENTION

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

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



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

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

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

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



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

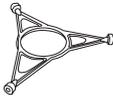
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

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

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

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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



🔧 Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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



🔧 Placez le plateau tournant en verre sur son support.

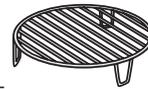
PLAQUE À PÂTISSERIE

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



GRILLE MÉTALLIQUE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE avec les fonctions chaleur pulsée, grill, chaleur pulsée et micro-ondes, chaleur pulsée combinée automatique ou turbo grill combiné.



LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION GRIL SANS LES MICRO-ONDES, placez la grille métallique sur la plaque à pâtisserie de manière à rapprocher les aliments de l'élément chauffant du grill près de la voûte.



PORTE-BIBERON

UTILISEZ LE PORTE BIBERON lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour tenir tout seuls dans le four. Voir également le chapitre "Précautions" pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.



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



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



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

door

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :

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



POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

FERMEZ LA PORTE et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



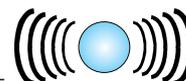
SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :

SORTEZ LES ALIMENTS, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).



UN SIGNAL SONORE RETENTIT

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



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



DEGRÉ DE CUISSON



LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE AVEC LES FONCTIONS SUIVANTES :

RÉCHAUFF. AUTO

AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE

LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS CI-DESSUS, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
H, 2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE
H, 1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE
- - - -	VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD
Lo 1	PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE
Lo 2	PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE

SI VOUS UTILISEZ l'une de ces fonctions, le four choisit automatiquement la valeur 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. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

REMARQUE :

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



PHASE REFROIDISSEMENT



LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



MINUTEUR



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

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position zéro.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps à mesurer.

APRÈS 1 SECONDE, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours.

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



HORLOGE



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

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position zéro.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les heures.
- 4 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)**. Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 6 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE Select (Sélection)**.

L'HORLOGE EST RÉGLÉE et fonctionne.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Select pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).

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

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



CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



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

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position micro-ondes.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** pour sélectionner la puissance.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

EN APPUYANT SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION), vous pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (900 W)	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	CUISSON DE poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	CUISSON de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	CONSERVEZ AU CHAUD
0 W	RÉGLAGE du temps de repos.



FONCTION JET START



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

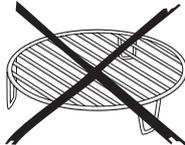
①

②

1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes.

2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

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



DÉCONGÉLATION MANUELLE



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

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

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

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

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

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

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

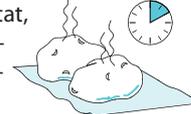


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.

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

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

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





DÉCONGÉLATION RAPIDE



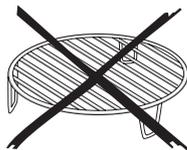
UTILISEZ CETTE FONCTION que si le poids net des aliments se situe entre 100 g- 3 kg.
PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Auto.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE Auto** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** : LE POIDS PAR DÉFAUT S'AFFICHE.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids des aliments.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)**.

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

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

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





DÉCONGÉLATION RAPIDE



POUR UTILISER CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments.

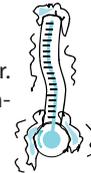
ALIMENTS SURGELÉS :

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et Réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W.

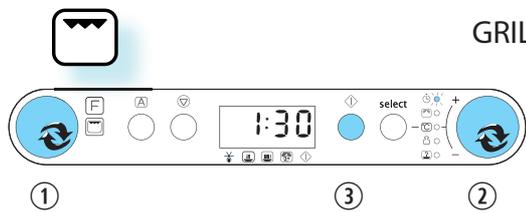


ALIMENTS SURGELÉS :

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



ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
	1 VIANDE	100 G - 2 KG	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
	2 VOLAILLES	100 G - 3 KG	Poulet entier, filets ou morceaux.
	3 POISSON	100 G - 2 KG	Poissons entiers, darnes ou filets.
	4 LÉGUMES	100 G - 2 KG	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
	5 PAIN	100 G - 2 KG	Pain, petits pains longs ou ronds.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.			



GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.
POUR LES ALIMENTS TELS QUE FROMAGE, TOASTS, BIFTECKS OU SAUCISSES, placez la grille métallique au-dessus de la plaque à pâtisserie.

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Gril.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

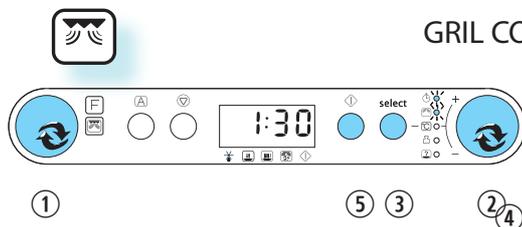
SI LE TEMPS DE CUISSON EST RÉGLÉ SUR PLUS DE 90 MINUTES, l'écran affichera "CONT", ce qui signifie que le four fonctionnera en permanence sans limite de temps tant que vous ne l'aurez pas arrêté.

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

VEILLES 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 fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.





GRIL COMBI

UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments pendant leur cuisson aux micro-ondes.

- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Gril Combi.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler la puissance.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **SELECT (SÉLECTION)** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 4 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le temps de cuisson.
- 5 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.



 **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 fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

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

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

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

GRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	CUISSON des légumes et des gratins
350 - 500 W	CUISSON de volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISSON du poisson et des gratins surgelés
160 W	CUISSON de la viande
90 W	GRATINS de fruits



TURBO GRIL COMBINÉ



UTILISEZ CETTE FONCTION pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.

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

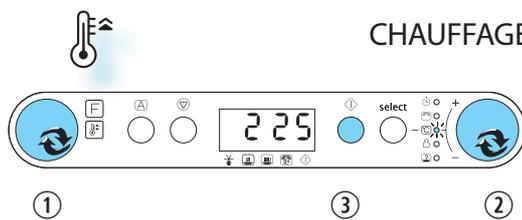
- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Turbo Gril.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

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

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

TURBOGRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	CUISON des légumes et des gratins
350 - 500 W	CUISON de volailles et lasagnes
160 - 350 W	CUISON du poisson et des gratins surgelés
160 W	CUISON de la viande
90 W	GRATINS de fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson





CHAUFFAGE RAPIDE

UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer le four vide.

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

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Réchauff. rapide.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la température.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

 **PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE** les chiffres clignotent et l'indication *PRE HEAT* (préchauffage) est affichée à intervalles tant que la température voulue n'est pas atteinte.

LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE au cours du processus en tournant le bouton multifonctions.

LE FOUR MAINTIENT ensuite la température réglée pendant 10 minutes avant de s'éteindre. Ce laps de temps sert à vous permettre d'enfiler les aliments dans le four et de sélectionner la fonction chaleur pulsée pour commencer à cuire.

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





CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



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

- ① **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur pulsée combinée.
- ② **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la température.
- ③ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** pour sélectionner la puissance des micro-ondes.
- ④ **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler la puissance.
- ⑤ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** pour sélectionner le temps de cuisson.
- ⑥ **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- ⑦ **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

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

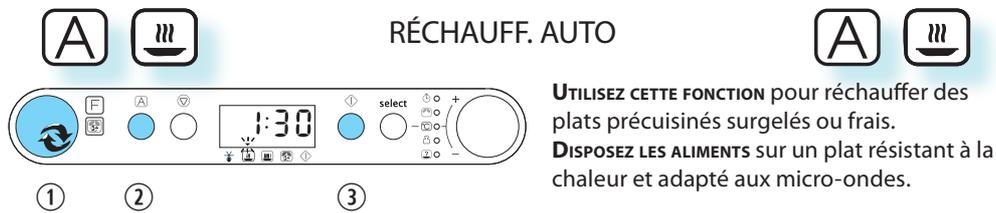
PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE les chiffres clignotent tant que la température voulue n'est pas atteinte.

LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE en cours de préchauffage en tournant le bouton de réglage. Il est également possible de modifier la puissance. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	Cuisson de volailles, poisson et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux



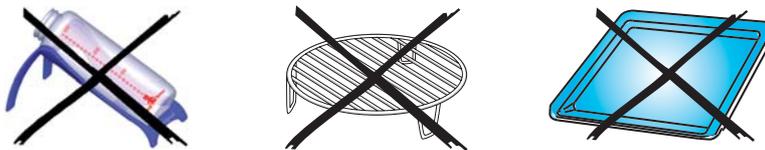


- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Auto.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.**
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE CUISSON, le four s'arrête et vous invite à remuer les aliments *Stir Food*.

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

REMARQUE : LE FOUR CONTINUE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 1 MIN vous n'avez pas retourné / remué les aliments.



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

PLACEZ DE FINES TRANCHES de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.

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

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

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



RÉCHAUFF. AUTO



ALIMENTS		CONSEILS
	1 GRANDE ASSIETTE (250 g - 600 g)	PRÉPAREZ LES ALIMENTS comme indiqué ci-dessus. Chauffez sous un couvercle.
	2 SOUPE (200 g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	3 PORTION SURGELÉE (250 g - 600 g)	SUIVEZ LES INDICATIONS REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE , soit ventilation, perforation, etc.
	4 LAIT (100g - 500 g)	FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	5 CASSEROLE (200g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ AVEC UN COUVERCLE. Mélangez lorsque le four sonne.
<p>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".</p>		

AUTO

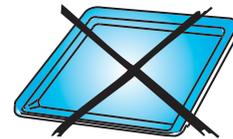
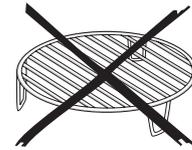
CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)

AUTO

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

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

- 1 **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Auto.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir la classe d'aliments.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SELECT (SÉLECTION)** : le poids par défaut s'affiche.
- 5 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids des aliments.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)**.



À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE CUISSON, le four s'arrête et vous invite à remuer les aliments STIR FOOD ou à les retourner TURN FOOD.

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



REMARQUE : LE FOUR CONTINUE AUTOMATIQUEMENT APRÈS 1 MIN vous n'avez pas retourné / remué les aliments.

LORSQUE VOUS CONSERVEZ un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les ali-

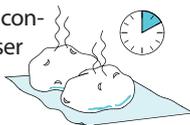


au milieu.

PLACEZ DE FINES TRANCHES de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.

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

POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



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 un couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

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





CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO COOK)



ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
	1 POMMES DE TERRE AU FOUR	200 g - 1 kg	PIQUEZ LES POMMES DE TERRE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE et disposez-les dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Faites attention à ne pas vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds.
	2 LÉGUMES FRAIS	200 g - 800 g	COUPEZ LES LÉGUMES en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillérées à soupe d'eau et couvrez. Mélangez lorsque le four sonne.
	3 LÉGUMES SURGELÉS	200 g - 800 g	COUVRIRE DURANT LA CUISSON. Mélangez lorsque le four sonne.
	4 LÉGUMES EN CONSERVE	200 g - 600 g	VIDEZ PRESQUE TOUT LE LIQUIDE, disposez dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez.
	5 POPCORN	90 g - 100 g	PLACEZ UN SEUL SACHET à la fois dans le four à micro-ondes. Si la quantité de popcorn ne suffit pas, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt. LE DEGRÉ DE CUISSON n'est pas disponible pour cette classe d'aliments.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".			



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire les aliments crus ou surgelés.

- ①
- ②
- ⑥
- ④
- ③⑤

- 1 AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Auto.
- 2 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **AUTO** pour sélectionner la fonction automatique souhaitée.
- 3 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir la classe d'aliments.
- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **SELECT (SÉLECTION)** : LE POIDS PAR DÉFAUT S'AFFICHE.
- 5 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour régler le poids des aliments.
- 6 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.



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

UTILISEZ TOUJOURS la plaque à pâtisserie pour cuire des biscuits et des petits pains prêts à cuire ou surgelés.

ENDUIRE LA PLAQUE À PÂTISSERIE d'une légère couche de graisse ou la recouvrir de papier cuisson.



SI VOUS UTILISEZ LES PROGRAMMES pour les petits pains prêts à cuire ou surgelés, le four doit être préchauffé avant d'y introduire les aliments. Une fois que le four aura atteint la température voulue, il vous demandera d'introduire les aliments.

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

Add
Food



CHALEUR PULSÉE COMBINÉE AUTOMATIQUE



POIDS CONSEILLÉS		
	1 POULET (800 G - 1½ KG)	ASSAISONNEZ LE POULET avec du sel et des épices. Enduisez-le, si nécessaire, d'huile. Placez-le dans un plat pour micro-ondes, résistant au four. Placez le plat sur la grille métallique.
	2 2 LASAGNES SURGELÉES (400 G - 1 KG)	PLACEZ-LES dans un plat pour micro-ondes, résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille métallique.
	3 BISCUITS (9-12 biscuits)	PLACEZ sur la plaque à pâtisserie enduite d'une légère couche de graisse. Enflez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite "Add food".
	4 PÂTE À PAIN PRÊTE À CUIRE	À UTILISER pour des aliments genre croissants ou petits pains. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enflez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite "Add food".
	5 PETITS PAINS SURGELÉS	À UTILISER pour les petits pains déjà cuits, mais surgelés. Placez les petits pains sur la plaque à pâtisserie. Enflez la plaque à pâtisserie dans le four lorsqu'il vous y invite "Add food".
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Chaleur pulsée ou Chaleur pulsée combinée".		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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 de danger.

i **N'UTILISEZ PAS 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 le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

i **NE METTEZ PAS** le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le 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.

i **EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

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

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

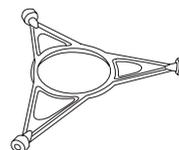
i **N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

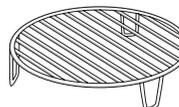
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



PLAQUE À PÂTISSERIE.



PORTE-BIBERON.



DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

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



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

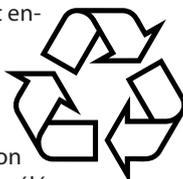
Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

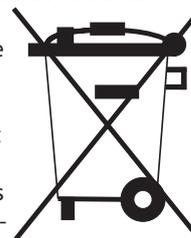
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE- Waste Electrical and Electronic Equipment). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

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



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

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

SELON LA NORME IEC 60705 (CEI 60705).

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

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Décongélation rapide	



4 6 1 9 - 6 9 4 - 6 2 9 3 1

