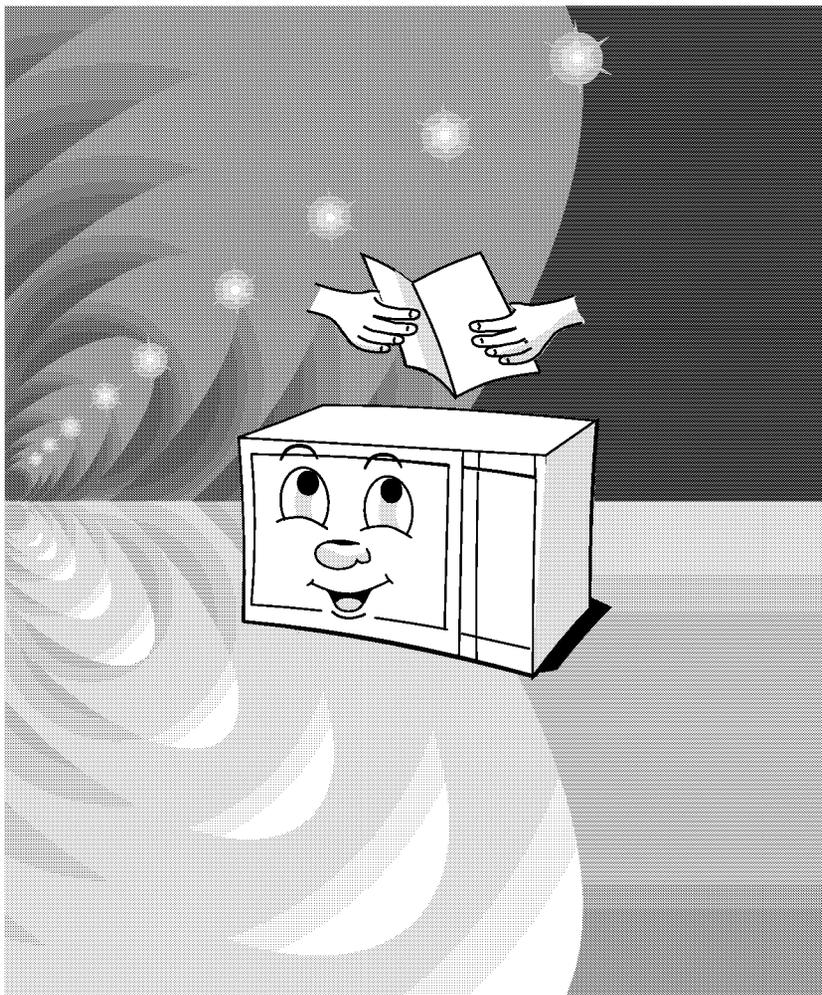


Notice d'emploi

W 201

W 204



The Whirlpool logo, which includes a stylized swirl icon above the brand name "Whirlpool" in a bold, serif font.

www.whirlpool.com

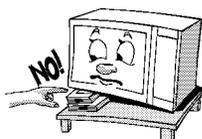
INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

Placez le four sur une surface plane et stable

capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. La température de l'air ambiant, qui est aspiré par le four, ne doit pas dépasser 35° C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35° C.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

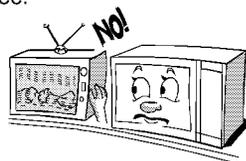
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le câble des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie et autres dangers.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

La prise d'alimentation doit être facilement accessible une fois le four installé.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

CETTE NOTICE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LUE ATTENTIVEMENT ET CONSERVÉE EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

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

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

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

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prend feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Débranchez le câble d'alimentation ou coupez l'alimentation au

fusible ou au disjoncteur.

En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte afin d'étouffer les flammes éventuelles.

Ne surcuisez pas les aliments. 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.

⚠ ATTENTION !

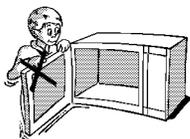
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.



REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION !

Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans qu'une surveillance soit assurée. Il est recommandé de tenir les jeunes enfants sous contrôle afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.



CEUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



⚠ ATTENTION !

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

MESURES DE PRÉCAUTION

GÉNÉRALITÉS

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

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

Les ouvertures de ventilation sur le four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et aboutir à des résultats de cuisson non satisfaisants.

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

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

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

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

Ne démontez pas les plaques de

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

Enlevez les fermetures

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



(Modèle W204 uniquement)

Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée, il existe un risque d'incendie dû à l'accumulation possible de particules alimentaires et de graisse sous le gril. Pour réduire ce risque, activez la fonction Gril pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour nettoyer les éléments.

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 saisir les récipients, un plat après cuisson ou pour toucher les parties du four.

MESURES DE PRÉCAUTION

LIQUIDES

Concernant le chauffage des boissons et de l'eau : Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi les précautions suivantes doivent être suivies :



1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec une ouverture étroite.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez-y la cuillère à café.
3. Après avoir réchauffé, 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 (non compris) pour obtenir de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Ceci permet de vérifier que la chaleur est répartie correctement, et évite les risques de brûlure ou d'ébouillantage. Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

Le type d'accessoires livrés avec votre four peut dépendre du modèle.

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

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, vérifiez 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.**

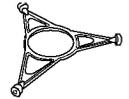
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

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

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

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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



* Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



* Placez le plateau tournant en verre sur son support.

(Modèle W204 uniquement)

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique pour disposer les aliments lorsque vous utilisez la fonction Gril.



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

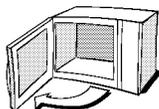
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en «mode veille». (Le four est en mode «veille» si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat par exemple, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera "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 est automatiquement interrompue. Les fonctions restent affichées pendant 10 minutes.



Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche DÉPART (JET START). La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

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



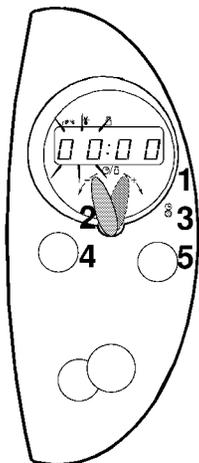
Un signal sonore retentit toutes les  minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT (STOP) ou ouvrez la porte.

Remarque : les réglages choisis ne restent affichés que pendant 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



HORLOGE

Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque étape de cette opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.



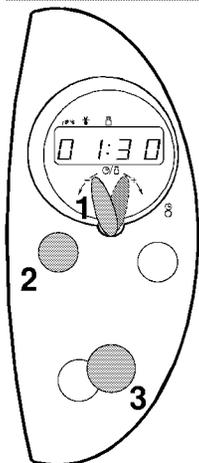
1. Appuyez sur la touche Horloge.
 2. Tournez le bouton +/- (0/1) pour régler les heures.
 3. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.
 4. Tournez le bouton +/- (0/1) pour régler les minutes.
 5. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.
- L'horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge puis sur ARRÊT/STOP.
Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.



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, les poissons, les pommes de terre et la viande.



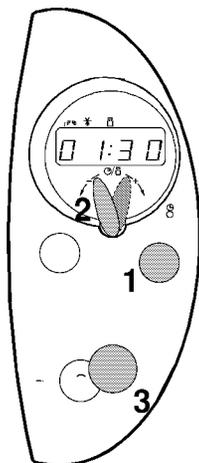
1. Tournez le bouton +/- (0/1) pour régler le temps.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE/POWER pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche DÉPART (JET START).

Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/- (0/1). Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE (POWER). Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE (POWER) pour modifier le niveau de puissance.



FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE



Votre four micro-ondes possède une fonction spéciale de décongélation automatique qui donne de très bons résultats. Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids net.

La décongélation automatique est utilisée pour décongeler des aliments crus.

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE pour choisir la famille d'aliments.
2. Tournez le bouton +/- (g/g) pour régler le poids des aliments à décongeler.
3. Appuyez sur la touche DÉPART (JET START).



1 VIANDE
(100 g - 2 kg)
* Côtes de porc
* Steaks
* Rôtis
* Viande hachée



2 VOLAILLES
(100 g - 2 kg)
* Poulet, entier ou en morceaux



3 POISSON
(100 g - 2 kg)
* Morue tranchée
* Filets de carrelet
* Truite

⚠ REMARQUE IMPORTANTE !

Lorsque vous utilisez la fonction de décongélation automatique, vous devez saisir le poids net en grammes, autrement dit le poids des aliments seuls, après avoir soustrait le poids du récipient. **Vous obtiendrez de meilleurs résultats** si les aliments à décongeler sont à - 18° C et que vous les sortez directement du congélateur.

Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (- 18° C), autrement dit pour les aliments conservés dans le compartiment congélation d'un réfrigérateur qui n'est pas un 3 étoiles, le temps de décongélation calculé par le four sera trop long et vous risquez une surcuisson.

Dans ce cas, choisissez un poids inférieur, ce qui réduira le temps de décongélation. Choisissez également un poids inférieur si les aliments à décongeler ont été sortis du congélateur 20 minutes auparavant (ou moins).

Décongelez en réglant le temps et la puissance si les aliments ont été retirés du congélateur il y a plus de 20 minutes ou s'il s'agit de plats préparés surgelés. Quelques minutes d'attente en fin de cycle améliorent toujours le résultat.

Vous pouvez envelopper certains aliments dans de petits morceaux de papier aluminium (ex : les ailes et cuisses de poulets ou les queues des poissons) mais l'aluminium ne doit pas être en contact avec les parois du four pour ne pas endommager celui-ci.



FONCTION DE DÉCONGÉLATION MANUELLE

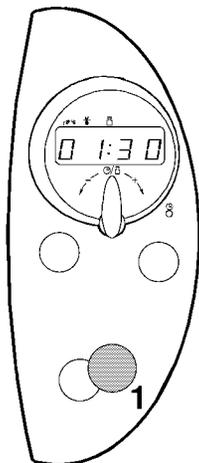
Suivez la procédure pour le temps de cuisson et la puissance et sélectionnez le niveau de puissance 160 W pour une décongélation manuelle.

Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez le niveau de puissance 90 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.



DÉPART/JET START



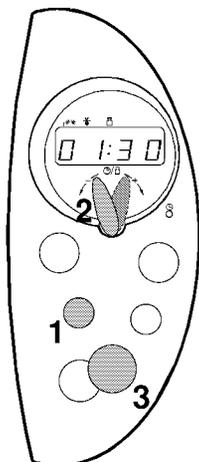
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que le potage, le café ou le thé.
Appuyez sur Départ/Jet start pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/- (3/4) une fois la fonction démarrée.



FUNCTION GRIL (GRILL)

(Modèle W204 uniquement)

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement les aliments.



1. Appuyez sur la touche GRIL (GRILL).
2. Tournez le bouton +/- (3/4) pour régler le temps.
3. Appuyez sur la touche DÉPART (JET START).

Ne laissez pas la porte du four longtemps ouverte lorsque que le gril est allumé, pour ne pas provoquer une chute de température.

Remarque :

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

⚠ REMARQUE IMPORTANTE !

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

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



FONCTION COMBINÉE GRIL ET MICRO-ONDES

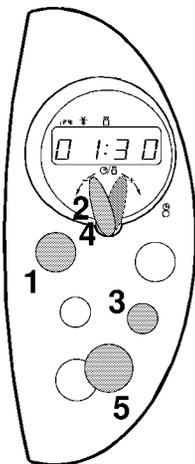
(Modèle W204 uniquement)

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

1. Appuyez sur la touche PUISSANCE (POWER) pour régler le niveau de puissance.
2. Tournez le bouton +/- (3/8) pour régler le temps de cuisson aux micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche Combi.
4. Tournez le bouton +/- (3/8) pour régler le temps de cuisson au grill.
5. Appuyez sur la touche DÉPART (JET START).

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 grill. Ils fondront. Le bois et le papier sont également déconseillés.



INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

GÉNÉRALITÉS :

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit que, lorsque la quantité d'aliments double, la durée de cuisson double pratiquement.

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la température de départ est basse.

Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

Si vous cuisinez plusieurs morceaux du même type d'aliment, comme par exemple des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en cercle pour obtenir une cuisson uniforme.

Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane, par exemple les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin de réduire la pression et d'éviter qu'ils n'éclatent.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros et les morceaux ayant une forme régulière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.

Remuer et retourner les aliments: ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson traditionnelle que pour la cuisson aux micro-ondes servent à transmettre rapidement la chaleur au centre des mets et à empêcher une surcuisson des bords des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments ayant une forme ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

Les aliments contenant une grande quantité de graisse ou de sucre seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront également des températures plus élevées que l'eau.

Faites toujours reposer les aliments pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat en permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Conseils
Poulet entier	1000 g	800 W	18 - 20 min	5 - 10 min	Retournez le poulet à mi-cuisson. Vérifiez que le jus de viande ne contient pas de sang lorsque la cuisson est terminée.
Filets ou morceaux de poulet	500 g	800 W	8 - 10 min	5 min	Vérifiez que le jus de viande ne contient pas de sang lorsque la cuisson est terminée.
Pain de viande	600 - 700 g	650 W	12 - 14 min	5 min	
Bacon	150 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Placez le bacon dans une assiette sur 2 ou 3 couches d'essuie-tout. Recouvrez d'essuie-tout.
Poisson (entier)	600 g	650 W	8 - 9 min	4 - 5 min	Ciselez la peau. Faites cuire en couvrant.
Poisson, darnes ou filets	400 g	650 W	5 - 6 min	2 - 3 min	Placez les parties plus fines vers le centre. Faites cuire en couvrant.
Légumes frais	300 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Faites cuire en couvrant et ajoutez 2 c. à soupe d'eau.
Légumes surgelés	250 g 400 g	800 W	3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Faites cuire en couvrant.
Pommes de terre en robe des champs	1 portion 4 portions	800 W	4 - 6 min 12 - 15 min	2 min 5 min	Piquez avec une fourchette (1 portion = 250 g). Retournez à mi-cuisson.

INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

GÉNÉRALITÉS :

Comme pour la cuisine traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient extrêmement chauds.

Les meilleurs résultats sont obtenus

lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre.

Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées. Les tranches plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

Lorsque vous réchauffez des ragoûts ou des sauces, il est conseillé de les remuer une fois afin de répartir uniformément la chaleur.

Le fait de couvrir les aliments permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur, d'éviter les éclaboussures et de réduire le temps de réchauffage.

Si vous réchauffez des portions d'aliments congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

Il est conseillé de réchauffer les aliments qui ne peuvent pas être remués, comme le gratin, au niveau de puissance 500 - 650.

Quelques minutes de repos permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Plat cuisiné	300 g 450 g	800 W	3 -4 min 4 - 5 min	1-2 min	Couvrez le plat.
Riz	200 ml 600 ml	800 W	1 - 2 min 3 - 4 min	1 min 2 min	Couvrez le plat.
Boulettes de viande	250 g	800 W	2 min	1-2 min	Faites réchauffer sans couvrir.
Hot dogs	1 portion 2 portions	650 W	½ - 1 min 1 - 1½ min	1 min	
Lasagnes	500 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Boissons	200 ml	800 W	1-1½ min	1 min	Placez une cuillère métallique dans la tasse pour éviter une surchauffe.
Potages	250 ml	800 W	2 - 2½ min	1 min	Réchauffez sans couvrir dans une assiette à soupe ou un bol.
Soupes à base de lait ou sauces	250 ml	800 W	3 - 4 min	1 min	Remplissez le récipient au ¾ au maximum. Remuez une fois pendant que vous faites réchauffer.

INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

GÉNÉRALITÉS :

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 décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à décongeler. Les tranches individuelles 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 à la moitié du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces à base de viande 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 le processus se terminer durant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat en permettant à la chaleur d'être répartie uniformément dans les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Rôti	800 - 1000 g	160 W	20 - 22 min	10 - 15 min	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande hachée	500 g	160 W	8 - 10 min	5 min	Retournez à la moitié du temps de décongélation, séparez les parties décongelées.
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	160 W	7 - 9 min	5-10 min	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet, entier	1200 g	160 W	25 min	10 - 15 min	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Morceaux ou filets de poulet	500 g	160 W	7 - 9 min	5 - 10 min	Retournez / séparez à la moitié du temps de décongélation. Enveloppez les bouts des ailes et les cuisses avec de l'aluminium pour éviter une surchauffe.
Poisson, entier	600 g	160 W	8 - 10 min	5 - 10 min	Retournez à la moitié du temps de décongélation. Enveloppez la queue avec de l'aluminium pour éviter une surchauffe.
Filets / darnes de poisson	400 g	160 W	6 - 7 min	5 min	Retournez / séparez à la moitié du temps de décongélation.
Boule de pain	500 g	160 W	4 - 6 min	5 min	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Petits pains / brioches	4 portions (150 - 200 g)	160 W	1½ - 2 min	2-3 min	Placez-les en cercle.
Fruits / baies	200 g	160 W	2 - 3 min	2-3 min	Séparez-les pendant le temps de repos.

INSTRUCTIONS POUR LE GRIL (Modèle W204 uniquement)

GÉNÉRALITÉS :

Si vous combinez les Micro-ondes et le Gril, vous pouvez profiter des avantages des deux méthodes de cuisson. Pendant que le Gril dore les aliments, les Micro-ondes raccourcissent le temps de cuisson et le résultat est souvent meilleur.

Le temps de cuisson est souvent réduit à la moitié du temps nécessaire avec un four normal.

La grille du Gril peut être utilisée avec la fonction combinée.

Vous pouvez placer les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

REMARQUE IMPORTANTE !

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour griller en combinaison avec les micro-ondes.

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

Type d'aliments	Quantité	Fonction	Temps	Suggestions
Toast au fromage	3 portions	Gril	4-5 min	Placez-les sur la grille.
Saucisses	2 - 3 portions (100 g chacune)	Gril	10 - 12 min	Placez-les sur la grille. Retournez-les à mi-cuisson.
Morceaux de poulet	1000 g	800 W puis gril	13 - 15 min 8 - 9 min	Placez-les dans un plat avec la peau vers le haut.
Lasagnes surgelées	500 g	650 W puis gril	18 - 20 min 5 - 6 min	Placez le plat sur le plateau tournant.
Gratin de poisson surgelé	600 g	650 W puis gril	15 - 18 min 5 - 7 min	Placez le plat sur le plateau tournant.
Gratin de pommes de terre	4 portions	800 W puis gril	18 - 20 min 5 - 6 min	Placez le plat sur le plateau tournant.
Pommes Duchesse	2 portions	Gril	6-8 min	Placez le plat sur la grille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Si le four n'est pas maintenu propre, sa surface peut être détériorée : la durée de vie de l'appareil peut en être affectée et des situations de danger peuvent se présenter.

Évitez d'utiliser des tampons métalliques à récurer sur les parois intérieures du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.



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

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

Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci 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 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.

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.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement les parties autour du gril. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée, la fonction Gril seulement doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour réduire le risque d'incendie.

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

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

Support du plateau tournant.

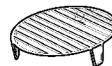


Plateau tournant en verre.



(Modèle W204 uniquement)

Grille métallique.



DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

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

Remarque importante :

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



⚠ ATTENTION!

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

 **Les matériaux d'emballage** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles 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.

Appareil

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

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Niveau	Usage :
800 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, légumes, poulet, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisissez une puissance inférieure.
650 W	Cuisson du poisson, de la viande, des gratins, etc.
500 W	Cuisson attentive, par exemple des plats préparés avec de la sauce hyperprotéinée, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson à petit feu des ragoûts.
160 W	Décongélation.
90 W	✳ Ramollissement du beurre, des fromages et de la glace.
0 W	Seulement avec le minuteur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	W 204	W 201
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz	
Puissance absorbée	1250 W	
Puissance micro-ondes restituée	800 W	
Puissance grill restituée	1000 W	
Dimensions :	H x L x P	
Dimensions extérieures (mm) :	285 x 456 x 402	285 x 456 x 392
Cavité four (mm) :	196 x 292 x 295	

Conformément à la norme CEI 705.

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

Test	Quantité	Temps (environ)	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 min	800 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min 5 - 6 min	Combi / 800 W	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	Décongélation automatique		Placez sur le plateau tournant.



4619 652 62423

