

# COMPACT EASYTRONIC

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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

**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

## INSTALLATION

### -AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante.

**Le four ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.**

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

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

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution. Manipulez le four avec précaution.

Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez 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.

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.

Ne pas utiliser de rallonge :

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.

### -APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

Les réception 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 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

Si un élément à l'intérieur / extérieur du four venait à s'enflammer, ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.

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.

**AVERTISSEMENT :** L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.

Le four micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.

**AVERTISSEMENT :** 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.

**AVERTISSEMENT :** 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.

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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

Ne laissez pas le four sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !

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 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.

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 suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

---

### DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- Le 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.

**AVERTISSEMENT :** 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 démontez aucun panneau.

# 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.

Les ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

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

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

Ne stockez rien dans la cavité.

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

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 exemple des boissons ou de l'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 ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

## - ATTENTION

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.

Veuillez toujours vous référer à un livre de recettes pour four micro-ondes. Plus particulièrement lorsque vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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. Si le plateau tournant ne peut pas tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou activez la fonction Stop du plateau tournant (voir la section Grands récipients).

### 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.

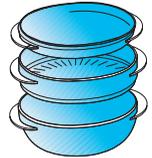
- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



### CUIT-VAPEUR (Disponible uniquement sur certains modèles)

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



### GRILLE MÉTALLIQUE(Disponible uniquement sur certains modèles)

- Placez les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



## ENTRETIEN ET 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, nettoyeurs 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 un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

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

Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyeur doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant en verre a été enlevé pour le nettoyage.

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.

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 un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.

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 SOIGNÉ :

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

Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.

Le plat crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

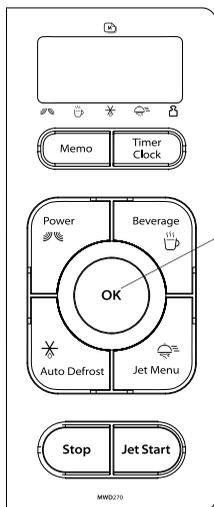
N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

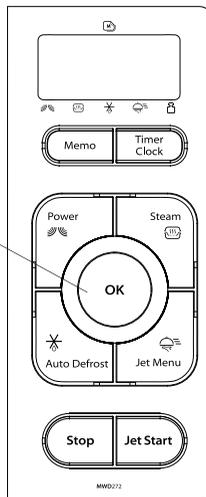
• Support du plateau tournant • Grille métallique • Plateau tournant en verre • Cuit-vapeur

# BANDEAU DE COMMANDES

MWD270

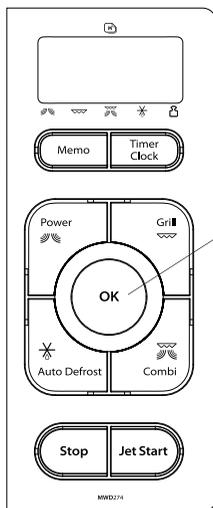


MWD272

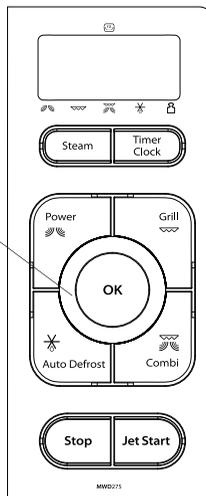


Bouton Confirmation

MWD274



MWD275



Bouton Confirmation



## 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 :**

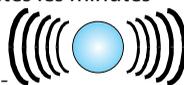
**FERMEZ LA PORTE** et appuyez **UNE FOIS** sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

**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.



## KITCHEN TIMER(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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LE TEMPS** à mesurer.
- 3 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CONFIRMATION /JET START.** La fonction démarre.

**LE SYMBOLE DES DEUX-POINTS CLIGNOTANTS** indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.



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

**APPUYEZ UNE FOIS SUR LA TOUCHE HORLOGE** pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

**POUR ARRÊTER LE MINUTEUR** indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).



## CLOCK(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 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE DU TEMPS** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignent.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** 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 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.



## MANUAL DEFROST(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.**

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).

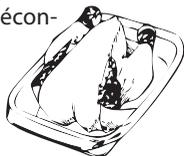
LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

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.



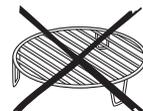
## JET START(JET START)



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

**1 APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.**

**CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT** à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* prolonge le temps de cuisson 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.



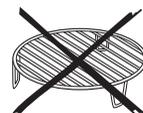
## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

**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 APPUYEZ SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE)** pour sélectionner la puissance.

**2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.

**3 APPUYEZ SUR LE BOUTON CONFIRMATION /JET START.** La fonction démarre.



**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.

## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (700 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , 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.
600 W	<b>CUISSON DE poisson</b> , légumes, viandes, etc.
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce riches en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace



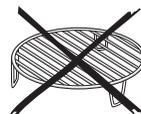
## AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, du poisson et de la volaille. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **AUTO DEFROST** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour spécifier le poids des aliments.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON **CONFIRMATION /JET START**. La fonction démarre.



LES ALIMENTS DE CERTAINES CLASSES D'ALIMENTS DOIVENT être retournés pendant la décongélation. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE (dans les 2 minutes), le four continue automatiquement la décongélation. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.

- ↻ Ouvrez la porte.
- ↻ Effectuez l'opération demandée.
- ↻ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

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

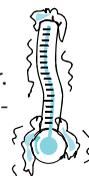
### ALIMENTS SURGELÉS :

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : procédez comme pour la " Cuisson et le réchauffage aux micro-ondes " et choisissez une puissance de 160 W pour la décongélation.



### 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.



CLASSE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
1	VIANDE	100 G - 2 KG	VIANDE HACHÉE, CÔTELETTES, BIFTECKS OU RÔTIS.
2	VOLAILLE	100 G - 2 KG	POULET ENTIER, FILETS OU MORCEAUX.
3	POISSON	100 G - 2 KG	POISSONS ENTIERS, DARNES OU FILETS.

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.



## JET MENU(JET MENU)\*



**U** SÉLECTIONNEZ CETTE FONCTION POUR cuire différents types d'aliments congelés.

**LE FOUR** sélectionnera ensuite automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance adaptée.

- 1 **APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LA TOUCHE JET MENU** pour sélectionner la catégorie d'aliments. (voir le tableau)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le poids des aliments.
- 3 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CONFIRMATION /JET START.** La fonction démarre.

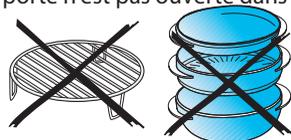
**CERTAINES CATÉGORIES D'ALIMENTS REQUIÈRENT** un ajout ou un mélange en cours de cuisson (varie en fonction des modèles). Lorsque tel est le cas, le four s'arrête automatiquement et vous demande d'exécuter l'action nécessaire.

👉 Ouvrez la porte.

👉 Ajoutez ou mélangez la nourriture.

👉 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (démarrer).

**REMARQUE :** Sous le mode "ajouter des aliments", si la porte n'est pas ouverte dans le délai imparti (2 minutes) le four s'arrête et passe automatiquement en "mode veille". En mode "tourner les aliments" / "mélanger les aliments", la cuisson se poursuivra même si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes.



	CATÉGORIE D'ALIMENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	ACCESSOIRES À UTILISER	DURANT LA CUISSON
1	MÉLANGE DE RIZ	300G - 650G	RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MICRO-ONDES	MÉLANGEZ LES ALIMENTS
2	MÉLANGE DE PÂTES	250G - 550G	RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MICRO-ONDES	MÉLANGEZ LES ALIMENTS
3	SOUPE	250G - 1 000G	RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MICRO-ONDES	MÉLANGEZ LES ALIMENTS
4	ASSIETTE / REPAS CONGELÉ	200G - 500G	ASSIETTE ADAPTÉE AU MICRO-ONDES	
5	MÉLANGE DE LÉGUMES	150G - 600G	RÉCIPIENT ADAPTÉ AU MICRO-ONDES	MÉLANGEZ LES ALIMENTS
<p><b>POUR TOUS LES ALIMENTS NON LISTÉS DANS CE TABLEAU</b> et si le poids est supérieur ou inférieur au poids recommandé, il est conseillé d'appliquer la procédure décrite dans 'Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes'.</p>				

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles



## MEMORY(MÉMOIRE)\*



**LA FONCTION MÉMOIRE FOURNIT** un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés. **LE PRINCIPE DE LA FONCTION MÉMOIRE** est de stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

### UTILISATION D'UN RÉGLAGE MÉMORISÉ :

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MÉMO.**
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CONFIRMATION /JET START.** La fonction démarre.

### MÉMORISATION D'UN RÉGLAGE :

- ☞ Sélectionnez une fonction.
- ☞ Programmez vos réglages.
- ☞ Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

**LORSQUE LE FOUR** est branché ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 2 minutes à pleine puissance.

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles



## BEVERAGE REHEAT(BOISSON)\*



**LA FONCTION BOISSON FOURNIT** un moyen pour réchauffer rapidement et simplement 1-4 tasses de liquides.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE BOISSON** à plusieurs reprises pour sélectionner la quantité de tasses à réchauffer.
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CONFIRMATION /JET START.** La fonction démarre.



**1 TASSE EST ÉGALE À** 150 ml de liquides.

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles

## GRILL(GRILL)\*

UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRIL**.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON **CONFIRMATION /JET START**. La fonction démarre.



APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRIL** PENDANT LA CUISSON pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

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

 **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.

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles



## GRILL COMBI(GRIL COMBI)\*



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUIRE GRATINS, lasagnes, volailles et pommes de terre au four.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **COMBI**.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON **CONFIRMATION /JET START**. La fonction démarre.



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

 **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.

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles



## STEAM(VAPEUR)\*

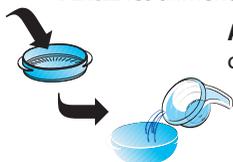


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.

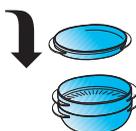
UTILISEZ TOUJOURS LE "MICRO PLUS VAPEUR" fourni, avec cette fonction.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE VAPEUR** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids des aliments.
- 3 **APPUYEZ SUR LE BOUTON CONFIRMATION /JET START.** La fonction démarre.

PLACEZ les aliments dans le panier vapeur.



AJOUTEZ 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.



COUVREZ avec le couvercle.



**LE CUIT-VAPEUR EST CONÇU pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !**

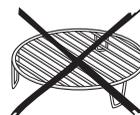
**NE L'UTILISEZ JAMAIS pour une autre fonction.**

**VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.**



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

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



CLASSE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
1	<b>POMMES DE TERRE / CAROTTES</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.</b> Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson.
2	<b>LÉGUMES</b> (Choux-fleurs et brocolis)	<b>150 G - 400 G</b>	
3	<b>LÉGUMES SURGELÉS</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>LAISSEZ REPOSER 1 à 2 minutes.</b>
4	<b>FILETS DE POISSON</b>	<b>150 G - 400 G</b>	<b>RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT</b> dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson.

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles

# INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

**LE TEMPS DE CUISSON** est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

**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.



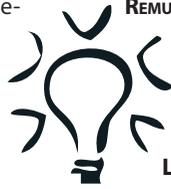
**SI VOUS CUISEZ PLUSIEURS MORCEAUX** du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

**CERTAINS ALIMENTS SONT RECOUVERTS D'UNE PEAU OU D'UNE MEMBRANE**, p. ex., 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 d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.



**LES PETITS MORCEAUX CUISENT PLUS RAPIDEMENT** que les gros et les morceaux ayant une forme rég-

lière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.

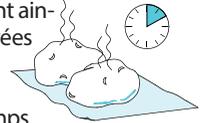


**REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS** : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS AYANT UNE FORME** ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments 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 ainsi des températures plus élevées que l'eau.

**FAIRE TOUJOURS REPOSER LES ALIMENTS** pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
POULET (entier)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNEZ LE POULET à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
POULET (filets ou morceaux)	500 G		8 - 10 MIN	5 MIN	VÉRIFIEZ la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
BACON	150 G		3 - 4 MIN	1 - 2 MIN	PLACER SUR DU PAPIER ALIMENTAIRE, sur dans une assiette, en 2 ou 3 couches et recouvrir aussi de papier alimentaire.
LÉGUMES (frais)	300 G		3 - 4 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIRE DURANT LA CUISSON et ajouter 2 cuillères de sel.
LÉGUMES (surgelés)	250 - 400 G		3 - 4 MIN 5 - 6 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIRE DURANT LA CUISSON
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	1 MORCEAU 4 MORCEAUX		4 - 6 MIN 12 - 15 MIN	2 MIN 5 MIN	PERCER AVEC UNE FOURCHETTE. (1 morceau = 250 g). Tournez à la moitié de la cuisson.
PAIN de viande	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN	5 MIN	
POISSON (entier)	600 G		8 - 9 MIN	4 - 5 MIN	PERFORER LA PEAU et couvrir durant la cuisson.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		5 - 6 MIN	2 - 3 MIN	PLACER AVEC LES MORCEAUX PLUS MINCES vers le centre du plat. Couvrir durant la cuisson

# INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

**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 des petits morceaux de feuille d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulets).

**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 DÉCONGÉLEZ**, 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.



TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
RÔTI	800 - 1000 G	DÉCONGÉLATION (160 W)	20 - 22 MIN	10 - 15 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
VIANDE HACHÉE	500 G		8 - 10 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
CÔTELETTES, BIFTECKS	500 G		7 - 9 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
POULET (entier)	1200 G		25 MIN	10 - 15 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
FILETS OU MORCEAUX de poulet	500 G		7 - 9 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER / SÉPARER à la moitié du processus de décongélation. Envelopper les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
POISSON (entier)	600 G		8 - 10 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation et envelopper la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		6 - 7 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
PAIN (MICHE)	500 G		4 - 6 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
PETITS PAINS LONGS OU RONDS	4 MORCEAUX (150 -200 G)		1 ½ - 2 MIN	2 - 3 MIN	PLACER en rond.
FRUITS ET BAIES	200 G		2 - 3 MIN	2 - 3 MIN	SÉPARER pendant la décongélation.

## INSTRUCTIONS POUR LE GRIL\*

**LA FONCTION GRIL EST IDÉALE** pour dorer les aliments après la cuisson aux micro-ondes.

**POUR LES ALIMENTS PLUS ÉPAIS** comme les gratins et le poulet ; utilisez d'abord la fonction micro-ondes puis la fonction gril pour dorer et colorer leur surface.

**LA GRILLE MÉTALLIQUE** peut être utilisée pour rapprocher les aliments de l'élément gril pour un brunissage plus rapide.



**VOUS POUVEZ PLACER** les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

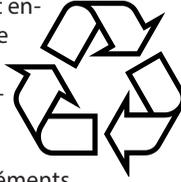
**PLACEZ LES ALIMENTS FINS** comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et utilisez seulement le gril pour la cuisson.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	DURÉE	CONSEILS
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	3 MORCEAUX	GRIL	4 - 5 MIN	PLACER sur la grille métallique
POMMES DUCHESSE	2 PORTIONS		6 - 8 MIN	PLACER le plat sur la grille métallique
SAUCISSES (100 G / MORCEAU)	2 - 3 MORCEAUX		10 - 12 MIN	PLACER sur la grille métallique Tournez à la moitié de la cuisson.
MORCEAUX DE POULET	1000 G	700 W PUIS GRIL	13 - 15 MIN 8 - 9 MIN	PLACER dans un plat, côté peau vers le haut.
GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 PORTIONS		18 - 20 MIN 5 - 6 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
LASAGNES (surgelées)	500 G	600 W PUIS GRIL	18 - 20 MIN 5 - 6 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
GRATIN DE POISSON (surgelé)	600 G		15 - 18 MIN 5 - 7 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles

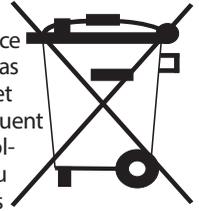
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**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). 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 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 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	750 G	10 MIN	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PYREX 3.827
		7-8 MIN.	GRIL	
13.3	500 G	AUTODEFROST		PLACER SUR LE PLATEAU TOURNANT

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>TENSION D'ALIMENTATION</b>	230-240 V / 50 Hz
<b>PUISSANCE NOMINALE</b>	1100 W
<b>PUISSANCE MO</b>	700 W
<b>GRIL</b>	700 W
<b>DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)</b>	285 x 456 x 359
<b>DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)</b>	196 x 292 x 295

