

MWD 208

MWD 308

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

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



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. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. L'appareil doit être placé contre un mur. Assurez-vous que l'espace en-dessous, au-dessus et des deux côtés du four est suffisant pour permettre la circulation de l'air. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

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.

NE PAS UTILISER DE RALLONGE.



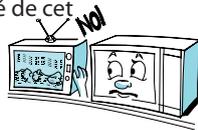
SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

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 LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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 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 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.



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. 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. 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 !



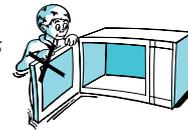
N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



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.



Ne LAISSEZ LES ENFANTS utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent d'autres sources de chaleur (le cas échéant) séparément ou avec les micro-ondes à cause des hautes températures engendrées.



Cet APPAREIL N'EST PAS

CONÇU POUR ÊTRE utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



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.



CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

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.

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.

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. Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.

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 ; 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.

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. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

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

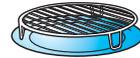
UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

🔧 Placez le plateau tournant en verre sur son support.



GRILLE

UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



BANDEAU DE COMMANDES

AFFICHAGE NUMÉRIQUE

L'affichage comporte une horloge 24h et des symboles indiquant l'heure actuelle, la durée de cuisson, le niveau de puissance, la catégorie d'aliments sélectionnée et le statut du minuteur.

TOUCHE MENU AUTOMATIQUE

Donne accès à 3 types de touches décongélation automatique et à 4 touches de cuisson automatique. Inutile de régler la puissance et la durée de cuisson.

TOUCHE GRIL

Sert à régler le niveau de puissance de gril souhaité.

TOUCHE PUISSANCE

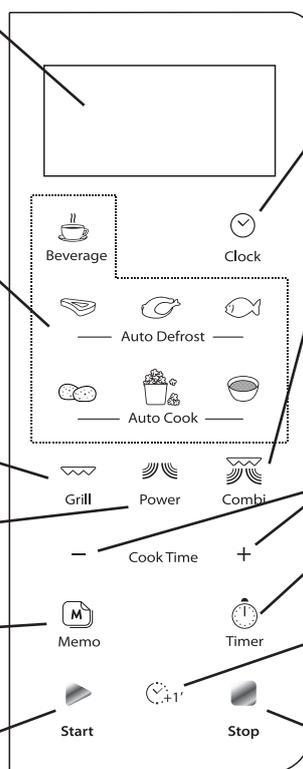
Sert à sélectionner la puissance des micro-ondes.

TOUCHE MÉMOIRE

Sert à appeler les réglages mémorisés.

TOUCHE MARCHE

Pour démarrer le processus de cuisson.



TOUCHE HORLOGE

Sert à régler l'horloge (24 heures).

TOUCHE GRIL COMBI

Pour sélectionner la fonction de gril combiné et le niveau de puissance du gril.

+/- BOUTON

Pour augmenter/réduire la durée de cuisson ou le poids (en mode veille « - » signifie décongélation en durée et « + » signifie décongélation selon le poids).

TOUCHE MINUTEUR

Sert à sélectionner la fonction minuteur.

+TOUCHE 1

Pour augmenter la durée de cuisson par paliers d'1 minute.

TOUCHE ARRÊT

Appuyez sur Stop pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.



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



VERROUILLAGE : En mode veille, appuyez sur la touche arrêt pendant 3 secondes. Un bip prolongé signale l'activation de la sécurité enfants. Lorsque ce mode est activé, les touches sont bloquées, l'affichage indique l'heure actuelle ou ":", le symbole de la sécurité enfants est allumé.



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.)



DÉVERROUILLAGE : Lorsque le mode sécurité enfants est activé, appuyez sur la touche arrêt pendant 3 secondes ; un bip prolongé indique que le verrouillage est désactivé. Les touches peuvent à nouveau être utilisées et le symbole de sécurité enfants s'éteint.



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique. Sinon l'afficheur indiquera "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 fonctions restent affichées pendant 5 minutes.



SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :

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



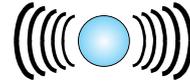
POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

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

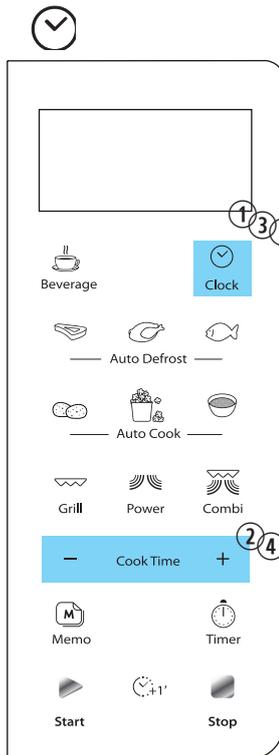


SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

UN SIGNAL SONORE INDIQUE la fin de la cuisson et l'appareil se met en mode veille.



HORLOGE



LORS DU PREMIER BRANCHEMENT DE L'APPAREIL ou suite à une coupure de courant, l'affichage indique “:.” et un signal sonore retentit.

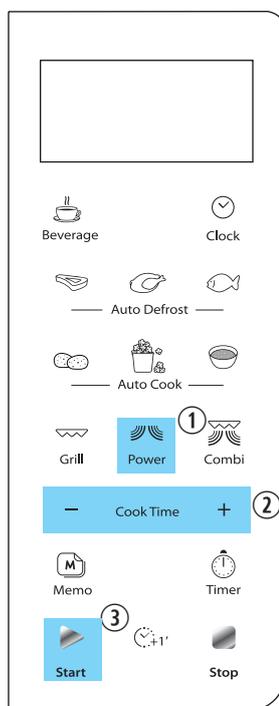
- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.** Les chiffres de gauche (heures) clignotent.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler les heures.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
- 4 APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler les minutes.
- 5 APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.**

L'HORLOGE EST RÉGLÉE et fonctionne.

SI L'HORLOGE n'a pas été réglée après le branchement, elle affiche “:.”.

LORS DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE, si vous appuyez sur la touche arrêt, le four quitte le mode réglage et le réglage s'annule.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



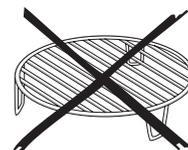
UTILISEZ CETTE FONCTION pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE PUISSANCE** à plusieurs reprises pour régler la puissance.
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler la durée de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

LA DURÉE S'AUGMENTE FACILEMENT par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche start (démarrage) ou par paliers d'1 minute en appuyant sur la touche « +1 ». *Chaque pression* augmente la durée de 30 secondes ou d'1 minute.

PENDANT LA CUISSON, la puissance du micro-ondes peut être affichée pendant 3 secondes en appuyant sur la touche puissance. Le four poursuit ensuite le compte à rebours.

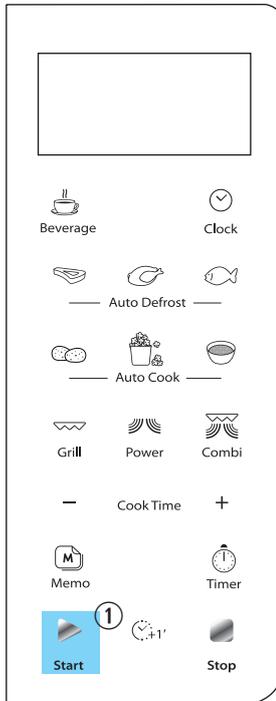


SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT			
APPUYEZ SUR LA TOUCHE	MO POURCENTAGE	ÉCRAN	UTILISATION CONSEILLÉE :
1 Fois	100%	P100	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.
2 Fois	75%	P75	CUISSON DE poisson , légumes, viandes, etc.
3 Fois	50%	P50	CUISSON PLUS DÉLICATE , par ex. des plats préparés avec de la sauce riche en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts. Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
4 Fois	25%	P25	DÉCONGÉLATION.



FONCTION JET START



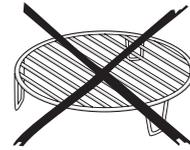
UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : les potages, le café ou le thé.

- 1 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.

FONCTION « +1 MINUTE »

EN MODE VEILLE, APPUYEZ SUR LA TOUCHE +1, le four se met automatiquement en mode micro-ondes à la puissance maximum (P100), puis appuyez sur start (démarrage) pour mettre en marche. Chaque pression supplémentaire augmente la durée d'1 minute (sauf en mode menu automatique).



DÉCONGÉLATION



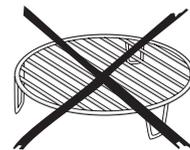
DÉCONGÉLATION EN DURÉE

- 1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE « - »** pour sélectionner la fonction « décongélation en durée ».
- 2. APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler la durée de cuisson.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (démarrage)** pour commencer la cuisson en puissance décongélation (P30).

DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

- 1. APPUYEZ SUR LA TOUCHE « + »** pour sélectionner le poids.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE)** pour démarrer la cuisson.

Pendant la cuisson, le poids peut être affichée pendant 3 secondes en appuyant sur la touche « + ». Le four poursuit ensuite le compte à rebours.



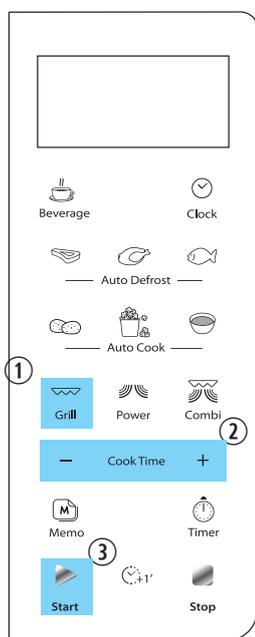
GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL** à plusieurs reprises pour régler la puissance du gril.
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler la durée de cuisson.
- 3 **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.



APPUYEZ SUR LA TOUCHE	POURCENTAGE GRIL	ÉCRAN
1 FOIS	100%	G1
2 TFOIS	50%	G2

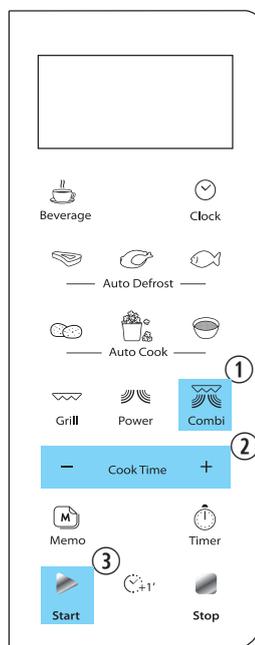
GRIL COMBI

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUIRE gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE COMBI** à plusieurs reprises pour régler la puissance du gril combi.
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler la durée de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

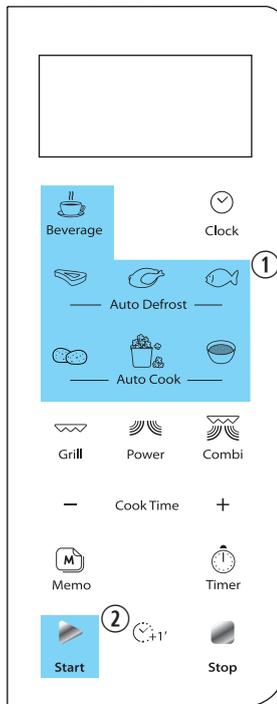
VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.



GRIL COMBI		
APPUYEZ SUR LA TOUCHE	POURCENTAGE GRIL	ÉCRAN
1 Foix	100%	C1
1 Foix	75%	C2
3 Foix	50%	C3
4 Foix	25%	C4

MENU AUTO



CETTE FONCTION fournit un menu pratique pour la décongélation ou la cuisson de divers aliments.

POUR UTILISER CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement la durée de décongélation ou de cuisson.

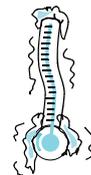
- 1 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES DU MENU AUTO** afin de sélectionner la fonction (appuyez plusieurs fois pour sélectionner la quantité).
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

PENDANT LA CUISSON, le poids peut être affiché pendant 3 secondes en appuyant sur la touche « + ». Le four poursuit ensuite le compte à rebours.

ALIMENTS SURGELÉS :

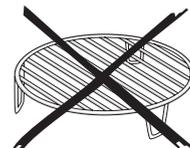
POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

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



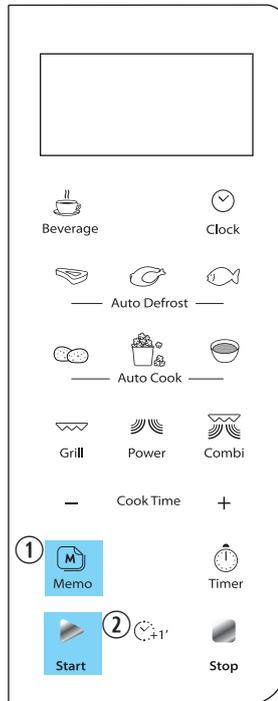
BOISSONS: 1 TASSE EST ÉGALE À 150 ml de liquides.

	CUISSON AUTOMATIQUE				DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE		
ICÔNE							
FONCTION	BOISSONS	POMME DE TERRE	POPCORN	SOUPE	VIANDE	VOLAILLES	POISSON
POIDS	1cup(tasse)	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	2cup(tasse)	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	3cup(tasse)	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
					450G	450G	450G





MÉMOIRE



LA FONCTION MÉMOIRE VOUS PERMET d'appeler rapidement et facilement vos réglages favoris.

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 **MAINTENEZ LA TOUCHE MÉMO ENFONCÉE** jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

MÉMORISATION D'UN RÉGLAGE :

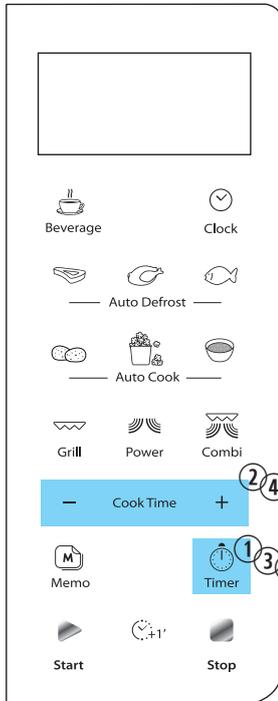
- 1 **SÉLECTIONNEZ** une fonction au choix.
- 2 **PROGRAMMEZ** vos réglages.
- 3 **MAINTENEZ LA TOUCHE MÉMO ENFONCÉE** jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

PENDANT LA CUISSON, la puissance du micro-ondes peut être affichée pendant 3 secondes en appuyant sur la touche mémoire. Le four poursuit ensuite le compte à rebours.

REMARQUE : La fonction mémoire ne peut pas être utilisée avec la fonction « Décongélation selon le poids » ou avec le menu automatique.



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 MINUTEUR.** Les chiffres de gauche (minutes) clignotent.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler les minutes.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE MINUTEUR.** Les deux chiffres de droite (Secondes) clignotent.
- 4 APPUYEZ SUR LES TOUCHES « + », « - »** pour régler les Secondes.
- 5 APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE MINUTEUR.**

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

PLUS VOUS VOULEZ CUIRE D'ALIMENTS À LA FOIS, plus la durée de cuisson se rallonge. 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, par 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 PETITES PORTIONS D'ALIMENTS CUISENT PLUS RAPIDEMENT que les grosses portions. De même, les portions

uniformes cuisent de façon plus homogène que les portions de forme irrégulière.

REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS SONT DES

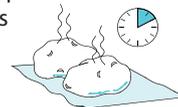
techniques utilisées aussi bien pour la cuisson traditionnelle qu'au micro-ondes, afin de répartir rapidement la chaleur vers le centre du plat et pour éviter que les bords des aliments ne cuisent trop.



POUR CUIRE DES ALIMENTS DE FORME

IRRÉGULIÈRE ou épais, placez la partie la plus fine de l'aliment vers le centre du plat, où la cuisson sera moins forte.

LES ALIMENTS CONTENANT BEAUCOUP DE GRAISSE OU DE SUCRE cuisent plus rapidement que les aliments contenant beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront ainsi des températures plus élevées que l'eau.



LAISSEZ TOUJOURS REPOSER LES ALIMENTS après la cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
POULET (ENTIER)	1000 G	100%	18-20 MIN.	5-10 MIN.	RETOURNER LE POULET à mi-cuisson. Vérifiez que le jus de viande est bien incolore à la fin de la cuisson.
POULET (FILETS OU MORCEAUX)	500 G		8-10 MIN.	5 MIN.	VÉRIFIEZ que le jus de viande est bien incolore à la fin de la cuisson.
BACON	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	DÉPOSEZ-LE SUR DU PAPIER ABSORBANT sur un plat, en 2 ou 3 couches et couvrir avec une autre feuille de papier absorbant.
LÉGUMES (FRAIS)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVRIR DURANT LA CUISSON et ajouter 2 cuillers de sel.
LÉGUMES (SURGELÉS)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVREZ DURANT LA CUISSON
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	1 PIÈCE 4 PIÈCES		4 - 6 MIN. 12 -15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PERCER AVEC UNE FOURCHETTE. (1 pièce = 250 g). Retourner à mi-cuisson.
PAIN DE VIANDE	600 - 700 G	75%	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.	PLACEZ LES MORCEAUX PLUS FINS vers le centre du plat. Couvrez durant la cuisson.

INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

COMME POUR LA CUISINE TRADITIONNELLE, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

LES MEILLEURS RÉSULTATS SONT OBTENUS lorsque les parties les plus épaisses des aliments sont placés vers le bord du plat et les parties fines vers le centre.

PLACEZ LES TRANCHES DE VIANDE FINES 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.



LORSQUE VOUS RÉCHAUFFEZ DES RAGOÛTS OU DES SAUCES, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.

COUVRIR LES ALIMENTS DURANT LA CUISSON permet de conserver l'humidité dans les aliments, de réduire les éclaboussures et de raccourcir la durée nécessaire au réchauffage.

LORS DU RÉCHAUFFAGE D'ALIMENTS SURGELÉS, suivre les instructions du fabricant se trouvant sur l'emballage.

POUR LES ALIMENTS NE POUVANT ÊTRE MÉLANGÉS, tels que le gratin, il est recommandé un réchauffage sur P75.

QUELQUES MINUTES DE REPOS permettent à la température de se répartir de façon homogène dans l'aliment.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
REPAS CONDITIONNÉS EN PLATEAU	300 G 450 G	100%	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVRIR LE PLATEAU
RIZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COUVRIR LE PLAT
BOULETTES	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	CHAUFFER SANS COUVERCLE
LIQUIDES	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	PLACER UNE CUILLER EN MÉTAL dans la tasse pour éviter de surchauffer.
SOUPE (POTAGES)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RÉCHAUFFER SANS COUVERCLE dans une assiette à soupe ou un bol.
SOUPES À BASE DE LAIT OU SAUCES	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	REMPHIR le récipient aux ¾ maximum. Réchauffer en remuant une fois.
HOT DOGS	1 PIÈCE 2 PIÈCES		75%	½ - 1 MN. 1 - 1 MIN.	1 MIN.
LASAGNES	500 G	5 - 6 MIN.		2 - 3 MIN.	

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 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.



TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
RÔTI	800 - 1000 G	25%	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 collés.
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 protéger la queue avec du papier aluminium afin d'éviter qu'elle ne brûle.
POISSON (DARNES OU FILETS)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux collés.
PAIN (MICHE)	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
PETITS PAINS LONGS OU RONDS	4 PIÈCES (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.

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

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



ALIMENTS PLUS ÉPAIS, tels que les gratins et le poulet ; Cuisez d'abord au micro-ondes puis passez au gril afin de dorer la surface des aliments.

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

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	REGLAGE	DURÉE	CONSEILS
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	3 MORCEAUX	GRIL 1	7 - 8 MN.	PLACER sur la grille métallique
POMMES DUCHESSÉ	4-10 PARTS		8 - 10 MN.	PLACER le plat sur la grille métallique.
SAUCISSES (100 G / PIÈCE)	2 - 3 MORCEAUX		18-20 MIN.	PLACER sur la grille métallique Retourner à mi-cuisson.
HOT DOGS (40 - 50G / PIÈCE)	4 MORCEAUX		16 -18 MN.	PLACER sur la grille métallique Retourner à mi-cuisson.
GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 PARTS	75% MO PUIS GRIL 1	18-20 MIN. 10 - 12 MN.	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
LASAGNES (SURGELÉES)	400 G	COMBI 4 PUIS GRILL 1	15-17 MIN. 5 - 6 MN.	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
GRATIN DE POISSON (SURGELÉ)	600 G	75% MO PUIS GRIL 1	16 -18 MN. 5 - 7 MN.	PLACER le récipient sur le plateau tournant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

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 EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc.** car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez un chiffon 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 CHIFFON DOUX ET HUMIDE avec un produit nettoyant 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.

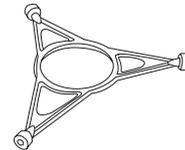
i **LE FOUR** doit être nettoyé régulièrement et tous résidus d'aliments doivent être éliminés.

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 AU LAVE-VAISSELLE :

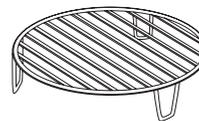
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



PLATEAU TOURNANT EN VERRE



GRILLE MÉTALLIQUE



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

REPLACÉ, 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.

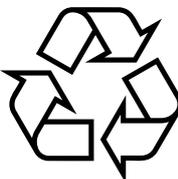


INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

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

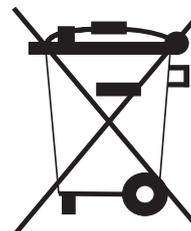
documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément

aux réglementations locales en 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 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 APPROXIMATIVE	PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	750 G	10 MIN.	100%	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	100%	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	100%	PYREX 3.838
13.3	500 G	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE		PLACER SUR LE PLATEAU TOURNANT

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE CONSOMMÉE NOMINALE	1100 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE DE SORTIE MO	700 W
MWD208 GRIL	650 W
MWD308 GRIL	800 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	285 x 456 x 359
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	196 x 292 x 295

