MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: GT390 WH

CODIC: 1331639



GT 390

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
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

GT 390

FR ..... PAGE 3-21

NL ..... PAGE 22-40

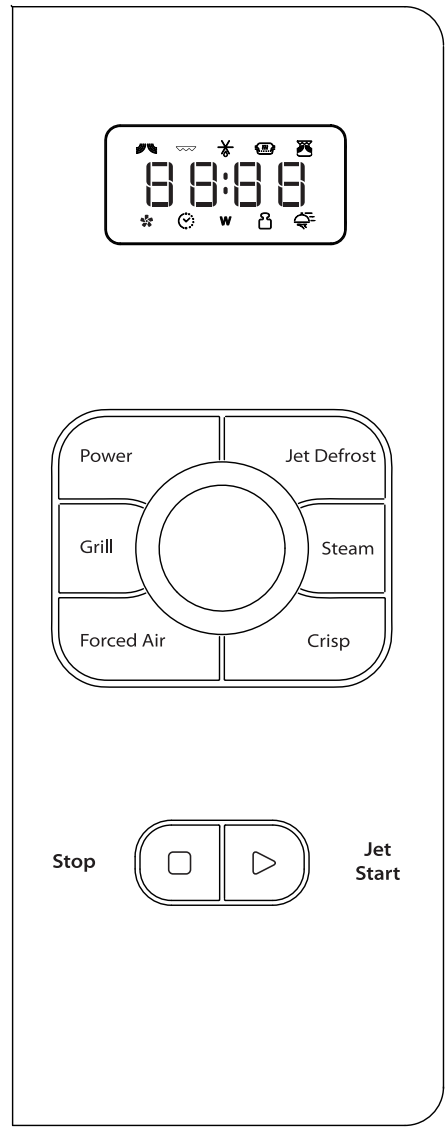
CZ ..... PAGE 41-59

SK ..... PAGE 60-78

IT ..... PAGE 79-97

ES ..... PAGE 98-116

DE ..... PAGE 117-136



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.

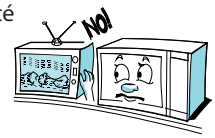
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

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.

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 et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

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

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

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

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

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.

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



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

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 et 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.

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.



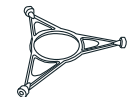
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

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

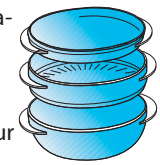
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

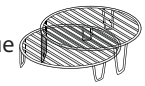
CUIT-VAPEUR

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.



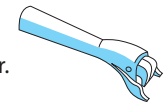
GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



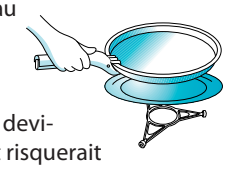
POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale Crisp pour sortir le plat Crisp du four.



PLAT CRISP

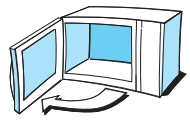
Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.
Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.
Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

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.

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 la touche Start (Démarrage).**

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).

PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE 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

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. **Tournez le bouton de réglage** pour régler l'heure lorsque le chiffre gauche (heures) se met à clignoter.
2. **Appuyez sur le bouton Start (démarrer)** pour confirmer.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour régler les minutes lorsque le chiffre droit (minutes) se met à clignoter.
4. **Appuyez sur le bouton Start (démarrer)** pour confirmer.

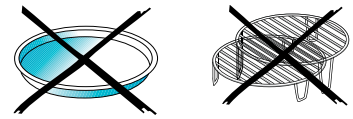
L'horloge est réglée et fonctionne.
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).
Pour réafficher l'horloge, suivez la procédure ci-dessus.
Remarque : Maintenez la porte ouverte pendant 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.

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 la touche Start (Démarrage).**

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



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

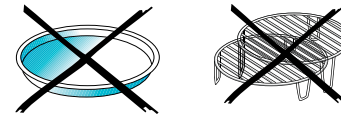
FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation conseillée :
JET (700 W)	**Réchauffage de boissons,** eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
600 W	**Cuisson de** poisson, légumes, viandes, etc.
500 W	**Cuisson attentive,** 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	**Cuisson lente de ragoûts,** ramollissement de beurre.
160 W	**Décongélation.** Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	**Ramollissement** de la glace

DÉMARRAGE RAPIDE

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 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.



GRIL

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

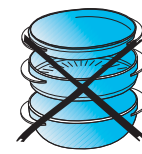
1. **Appuyez sur la touche Gril.**
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

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.*



Utilisez cette fonction pour cuire ou faire réchauffer des quiches, des pizzas ou autres aliments à base de pâte. Cette fonction est également adaptée à la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers etc.

1. **Appuyez sur la touche Crisp.**
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET START.**

de puissance ou d'activer/désactiver le gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp.
Le four associe automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer l'assiette Crisp. Ainsi, l'assiette Crisp atteint très rapidement sa température optimale et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

***Assurez-vous** que l'assiette Crisp est bien placée au milieu du plateau tournant en verre.*

***Le four et l'assiette Crisp** deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.*

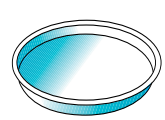
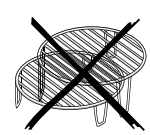
***Ne posez jamais l'assiette Crisp chaude** sur une surface sensible à la chaleur.*

***Faites très attention à ne jamais toucher** la voûte du four sous le gril.*

Utilisez des gants de cuisine
*ou **la poignée Crisp spéciale** fournie pour sortir l'assiette Crisp chaude.*



Utilisez exclusivement l'assiette Crisp fournie avec cette fonction. Les autres assiettes Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables avec cette fonction.


DÉCONGÉLATION RAPIDE

Utilisez cette fonction pour décongeler viande, volaille, poisson, légumes et pain. La fonction Jet Defrost (décongélation rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100g et 2,5kg.

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 la touche Start (Démarrage).**

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.



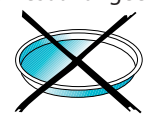
ALIMENTS SURGELÉS :

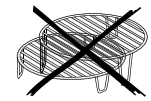
Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



CATÉGORIE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
1	**Viande**	**100g - 2Kg**	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
2	**Volaille**	**100g - 2.5Kg**	Poulet entier, filets ou morceaux.
3	**Poisson**	**100g - 1.5Kg**	Poisson entier, darnes ou filets.
4	**Légumes**	**100g - 1.5Kg**	Mélange de légumes, petits pois, brocoli etc.
5	**Pain**	**100g - 1Kg**	Pain, petits pains.
Pour tous les aliments non listés dans ce tableau 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' et de sélectionner la puissance de 160 W pour la décongélation.			

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

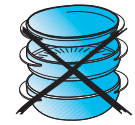




AIR FORCÉ

Utilisez cette fonction pour cuire des gateaux, des muffins, des biscuits, des rouleaux en boîte et des rouleux surgelés.

Préchauffez toujours le four vide avant d'ajouter des aliments dedans.



1. **Appuyez plusieurs fois sur le bouton Air forcé** pour régler la température désirée.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur le bouton Commencer.**

Utilisez la grille inférieure pour mettre des aliments et permettre à l'air de circuler correctement autour de la nourriture.

Lorsque la cuisson a commencée, la température peut facilement être réglée en appuyant sur le bouton d'air forcé.

Utilisez la grille croustillante comme plaque de cuisson lorsque vous voulez cuire des petits trucs comme des gateaux et des muffins.

Placez toujours le moule de gateau et la plaque croustillante sur la grille inférieure lorsque vous cuisez avec Air forcé.

Vérifiez que les ustensiles que vous utilisez soient résistants au four avant d'utiliser cette fonction.

Pour une meilleure cuisson, n'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson. A la fin, laissez le four ouvert pour qu'il se refroidisse avant de commencer la cuisson suivante.

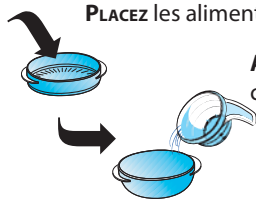
	ALIMENTS	TEMPÉRATURE & TEMPS	ASTUCES
1	**Génoise (léger) 600 – 700g de pâte**	**175° , 35 – 40 minutes**	**Utilisez** un moule de gateau circulaire.
2	**Génoise (lourd) 700 – 800g de pâte**	**175° , 40 – 45 minutes**	**Utilisez** un moule de gateau circulaire.
3	**Muffins, 8 – 10 unités**	**175° , 22 – 25 minutes**	**Utilisez** des petits moules en papier et placez-les sur la plaque croustillante.
4	**Biscuits, 8 – 10 unités**	**175° , 16 – 18 minutes**	**Utilisez** la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
5	**Meringues, 12 - 15 unités**	**125° , 50 – 55 minutes**	**Utilisez** la plaque croustillante graissée ou couvrez-la avec du papier cuisson.
6	**Rouleaux en boîte, 4 – 6 unités**	**200° , 12 – 14 minutes**	**Utilisez** la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
7	**Rouleaux pré-cuits sous vide, 2 – 4 unités**	**200° , 10 – 12 minutes**	**Utilisez** la plaque croustillante comme plateau de cuisson.
8	**Rouleaux surgelés, 2 – 4 unités**	**175° , 9 – 11 minutes**	**Utilisez** la plaque croustillante comme plateau de cuisson.

VAPEUR

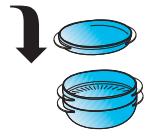
Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.
Utilisez toujours le "Micro plus Vapeur" fourni, avec cette fonction.

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 la touche Start (Démarrage).**

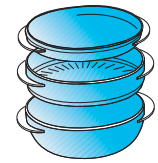
Placez les aliments dans le panier vapeur.



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



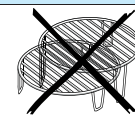
Couvrez avec le couvercle.

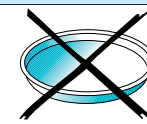


***Le cuit-vapeur** est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !*
***Ne l'utilisez jamais** pour une autre fonction.*
***Vous risqueriez** de l'endommager.*

***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.*

1	Pommes de terre / carottes	150 g - 500 g	Coupez en morceaux de même taille.
2	Légumes (Choux-fleurs et brocolis)	150 g - 500 g	Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
3	Légumes surgelés	150 g - 500 g	Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4	Filets de poisson	150 g - 500 g	Répartissez les filets uniformément dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
5	Filets de poulet	150 g - 500 g	Coupez en filets de même taille et répartissez-les uniformément dans le panier-vapeur. Si vous utilisez des filets surgelés, veillez à ce que les filets soient bien décongelés avant la cuisson vapeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
6	Fruits	150 g - 500 g	Coupez les fruits en morceaux de même taille. Si le fruit est très mûr, pour éviter qu'il soit trop cuit, programmez un poids inférieur au poids réel. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

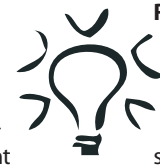




INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

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 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 rond pour obtenir une cuisson uniforme.

Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane , p. ex., les



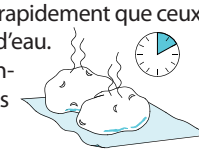
pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros et les morceaux ayant une forme régulière 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 amélioreront 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	Couvrir durant la cuisson et ajouter 2 cuillers de sel.
Légumes (surgelés)	250 - 400 g		3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Couvrir 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 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 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 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.

Le fait de couvrir les aliments permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, éviter les éclaboussures et 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 être remués, comme le gratin, à 400-600 W.

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

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
Repas dans un plateau	300 g 450 g	700 W	3 - 5 min 4 - 5 min	1 - 2 min	Couvrir l'assiette
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 une tasse pour éviter de faire trop cuire.
Soupe (potages)	2½ 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	Ne remplir le récipient qu'aux 3/4. Remuer une fois pendant le réchauffage.
Hot dogs	1 morceau 2 morceaux	600 W	½ - 1 min 1 - 1 ½ 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 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 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	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.

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.



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.

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

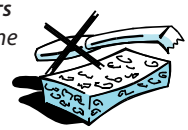
TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	DURÉE	CONSEILS
Croque-monsieur au fromage	3 morceaux	Gril	4 - 5 min	Placer sur la grille métallique
Pommes duchesse	2 portions		6 - 8 min	Placer le plat sur la grille métallique
Saucisses (100 g / morceau)	2 - 3 morceaux		10 - 12 min	Placer sur la grille métallique Tournez 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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, *tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*



NE LE VAPORISEZ PAS *directement sur le four.*



À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

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

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

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.

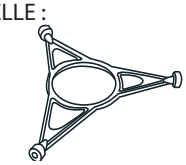
N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.

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

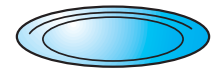
LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.
Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

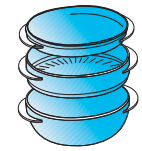
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



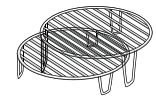
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



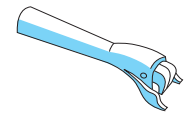
CUIT-VAPEUR.



GRILLE MÉTALLIQUE.

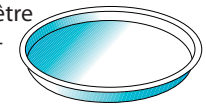


POIGNÉE CRISP.



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 ni 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.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

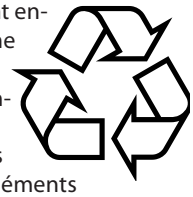
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. *Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
Ne démontez 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 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

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2050 W
Fusible	10 A
Puissance MO	700 W
Gril	1000 W
Dimensions externes (HxLxP)	299 x 521 x 490
Dimensions internes (HxLxP)	200 x 326 x 320