



MARQUE : WHIRLPOOL

REFERENCE : JC212BL

CODIC : 1400894

## PANNEAU DE CONTRÔLE

**BOUTON BOIL (ÉBULLITION)**

Permet de sélectionner la fonction ébullition et le type d'aliment.

**AFFICHAGE NUMÉRIQUE**

L'affichage numérique comprend une horloge au format 24 heures ainsi que les symboles de fonctionnement.

**BOUTON COOK/REHEAT (CUISSON/RÉCHAUFFAGE)**

Permet de sélectionner la puissance désirée.

**BOUTON DEFROST (DÉCONGÉLATION)**

Permet de sélectionner la fonction décongélation.

**BOUTON POP CORN**

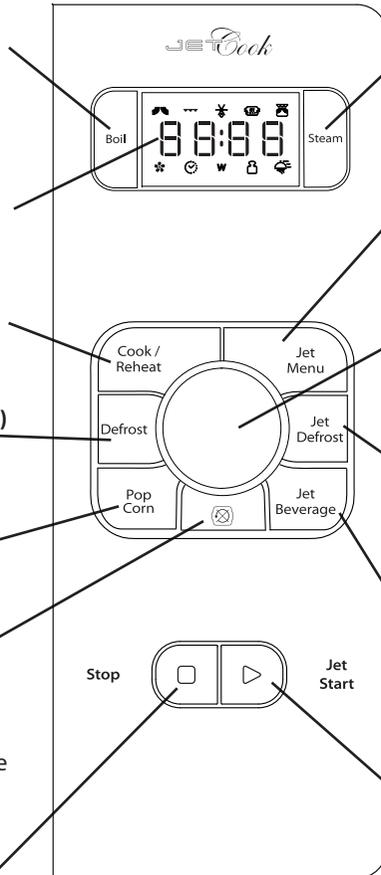
Permet de sélectionner la fonction Pop corn.

**BOUTON ARRÊT DU PLATEAU Tournant**

Permet d'arrêter le plateau tournant. Cette fonction est uniquement disponible avec la cuisson par micro-ondes. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.

**BOUTON STOP**

Permet de modifier le réglage de l'horloge en appuyant pendant 3 secondes, d'interrompre la cuisson, d'éteindre le four à micro-ondes, ou de réinitialiser n'importe quelle fonction.



**BOUTON STEAM (VAPEUR)** Permet de sélectionner la fonction vapeur et le type d'aliment.

**BOUTON JET MENU**

Permet de sélectionner la fonction Jet Menu et le type d'aliment.

**BOUTON SÉLECTEUR**

Permet de régler les paramètres de l'affichage.

**BOUTON JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)**

Permet de sélectionner la fonction décongélation rapide et le type d'aliment à décongeler.

**BOUTON JET BEVERAGE (BOISSON RAPIDE)**

Permet de sélectionner la fonction Jet Beverage et le nombre de tasses à réchauffer.

**BOUTON JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)**

Permet de démarrer la cuisson ou d'activer la fonction Jet Start.

## HORLOGE

LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, ou après une coupure de courant, il passera automatiquement en mode de réglage de l'horloge.

A TOUT MOMENT, il est possible de régler l'horloge en appuyant pendant 3 secondes sur le bouton Stop lorsque l'appareil est en mode veille.

- 1 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** pour régler le chiffre des heures.
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.** (Les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter).
- 3 **TOURNEZ LE SÉLECTEUR** pour régler le chiffre des minutes.
- 4 **APPUYEZ UNE NOUVELLE FOIS SUR LE BOUTON JET START.**

L'HORLOGE EST MAINTENANT réglée.

**REMARQUE :** Si vous appuyez sur le bouton Stop en cours de réglage de l'horloge, vous quitterez ce mode et le four repassera en mode veille. Si le réglage de l'horloge n'est pas terminé dans le temps imparti (1 minute), le four repassera en mode veille.

## SÉCURITÉ ENFANT

CE FOUR EST DOTÉ D'UNE SÉCURITÉ ENFANT POUR

ÉVITER QUE LES ENFANTS N'ALLUMENT LE FOUR À MICRO-ONDES. Cette fonction verrouille le panneau de contrôle ; pour le déverrouiller, il suffit à l'utilisateur d'ouvrir et de refermer la porte du four.



LA PORTE DOIT ÊTRE OUVERTE PUIS REFERMÉE, par ex. en y mettant des aliments, avant que la sécurité ne soit déverrouillée. Autrement, l'écran affichera "door" (porte)".

## JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

CETTE FONCTION EST UTILISÉE pour réchauffer rapidement les aliments à haute teneur en eau, tels que les soupes légères, le café ou le thé.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START OU SUR LE BOUTON-POUSSOIR.**

CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à puissance maximale, et la durée est réglée sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* augmente la durée de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le sélecteur pour augmenter ou diminuer la durée une fois la fonction démarrée.

## SUSPENDRE OU ARRÊTER LA CUISSON

POUR SUSPENDRE LA CUISSON :

LA CUISSON PEUT ÊTRE SUSPENDUE pour vérifier, retourner ou remuer les aliments en ouvrant la porte. Les paramètres seront conservés pendant 10 minutes.

POUR POURSUIVRE LA CUISSON :

REFERMEZ LA PORTE et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start. La cuisson reprend là où elle avait été interrompue.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS POURSUIVRE LA CUISSON :

RETIREZ LES ALIMENTS refermez la porte et appuyez sur le bouton STOP.

**REMARQUE :** Une fois la cuisson terminée, le ventilateur, le plateau tournant et l'éclairage du four restent allumés tant que vous n'avez pas appuyé sur le bouton STOP.

UN SIGNAL SONORE retentit toutes les minutes pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte du four pour éteindre ce signal.



## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE PAR MICRO-ONDES

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

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON **COOK/REHEAT** (CUISSON/RÉCHAUFFAGE) pour régler la puissance.
- 2 TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR régler la durée.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON **JET START**.

### UNE FOIS LA CUISSON EN COURS :

la durée peut aisément être augmentée par palier de 30 secondes en appuyant simplement sur le bouton Jet Start.

Chaque pression augmente la durée de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le sélecteur pour augmenter ou diminuer la durée une fois la fonction démarrée.

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
JET (950 W)	RÉCHAUFFAGE de boissons, d'eau, de soupes légères, de café, de thé ou de tout aliment à forte teneur en eau. Si l'aliment contient des œufs ou de la crème, sélectionnez une puissance moins élevée.
750 W	CUISSON de poisson, viande, légumes etc..
650 W	CUISSON de plats impossibles à remuer.
500 W	CUISSONS plus délicates par ex. sauces riches en protéines, plats au fromage ou aux œufs, fin de cuisson des ragouts.
350 W	POUR MIJOTER NE POSEZ JAMAIS LE PLAT CRISP CHAUD SUR des ragouts, ramollir du beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION.
90 W	POUR RAMOLLIR du beurre, du fromage ou de la glace.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V/50 Hz
TENSION D'ENTRÉE NOMINALE	1500 W
FUSIBLE	10 A (GB 13 A)
PUISSANCE MICRO-ONDES	950 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	333 x 548 x 448
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	225 x 353 x 340

## DÉCONGÉLATION RAPIDE

UTILISEZ CETTE fonction pour décongeler des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain. La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg.

PLACEZ TOUJOURS les aliments sur le plateau tournant en verre.

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON **JET DEFROST** (DÉCONGÉLATION RAPIDE) pour sélectionner le type d'aliment. (voir tableau)
- 2 TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR choisir le poids.
- 3 APPUYEZ SUR LE BOUTON **JET START**.

À MI-CHEMIN DE LA DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments.

- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Retournez les aliments.
- 3 Refermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur le bouton Jet Start.

**REMARQUE :** Le four poursuit automatiquement le processus après 2 minutes si les aliments n'ont pas été retournés. La décongélation prendra alors plus de temps.

ASTUCES POUR LA DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS :

SI LES ALIMENTS sont moins froids que la température de décongélation (-18°C), sélectionnez un poids inférieur.

SI LES ALIMENTS sont plus froids que la température de décongélation (-18°C), sélectionnez un poids supérieur.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES
1	VIANDE	100g - 2Kg	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
2	VOLAILLE	100g - 2.5Kg	Poulet entier, morceaux ou filets.
3	POISSON	100g - 1.5Kg	Entier, darnes ou filets.
4	LÉGUMES	100g - 1.5Kg	Légumes mélangés, petits pois, brocolis etc.
5	PAIN	100g - 1Kg	Pain, petits pains.

POUR LES ALIMENTS NE FIGURANT PAS DANS CE TABLEAU, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, veuillez suivre les instructions données sous « Cuisson et réchauffage par micro-ondes » et sélectionnez la puissance 160 W pour la décongélation.

## DÉCONGÉLATION

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE DE DÉCONGÉLATION MANUELLE.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.**

**Sous ce mode** le niveau de puissance MW ne peut pas être réglé et il est fixé à 160w.

**VÉRIFIEZ RÉGULIÈREMENT LA CUISSON DES ALIMENTS.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler différentes quantités.

## ASTUCE POUR LA DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS :

**LES ALIMENTS CONGELÉS DANS DES SACS EN PLASTIQUE,** sous film étirable ou dans des récipients en carton peuvent être placés directement dans le four à condition qu'ils ne contiennent aucun élément métallique (par ex. ligature en métal).

**LA FORME DU RÉCIPIENT** affecte la durée de décongélation. Les récipients peu profonds décongèlent plus vite que les blocs épais.

**SÉPAREZ LES ALIMENTS** lorsqu'ils commencent à dégeler. Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

**PROTÉGEZ CERTAINES PARTIES DES ALIMENTS** avec de petits morceaux de papier aluminium s'ils commencent à se réchauffer (par ex. cuisses ou ailes de poulet).



**RETOURNEZ LES GROS RÔTIS** en milieu de décongélation.

**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOUTS ET LES SAUCES À BASE DE VIANDE** décongèlent mieux si vous les remuez en cours de décongélation.

**POUR LA DÉCONGÉLATION,** il est conseillé de sous-décongeler les aliments et de terminer le processus naturellement.

**LAISSER REPOSER LES ALIMENTS APRÈS LA DÉCONGÉLATION** AMÉLIORE toujours le résultat car la température peut ainsi être répartie uniformément dans tout l'aliment.

## POP CORN

**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT CETTE FONCTION** pour préparer du Pop corn. **CE MODE** doit uniquement être utilisé si le poids net se situe entre 90g et 100g. Le four sélectionnera automatiquement la durée de cuisson et la puissance nécessaires.

- 1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON POP CORN..**
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.**

**PRÉPAREZ UN SEUL SACHET À LA FOIS.** Si davantage de pop corn est nécessaire, préparez les sacs les uns après les autres.



## 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 JET START.**

**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

**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'.

## JET BOISSON

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

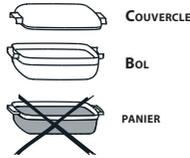
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET BOISSON** à plusieurs reprises pour sélectionner la quantité de tasses à réchauffer.
- 2 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START.**

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

## ÉBULLITION

UTILISEZ CETTE FONCTION pour faire cuire du riz et des pâtes.

UTILISEZ TOUJOURS l'accessoire à ébullition et à vapeur avec cette fonction, (uniquement le récipient), et suivez les instructions ci-dessous ; les niveaux indiqués dans le récipient vous aident à doser la quantité d'eau requise.

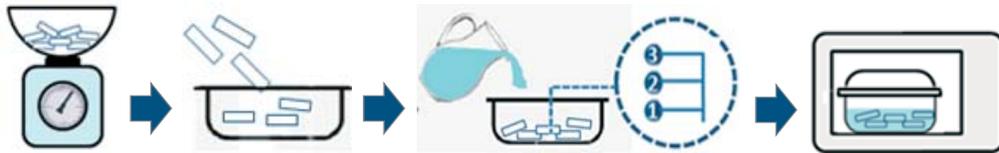


TYPE D'ALIMENT	ALIMENT	PORTIONS	QUANTITÉ	NIVEAU
1	RIZ (RICE)		100g	1
			200g	2
			300g	3
			400g	4
2	PÂTES (PASTA)		70g	1
			140g	2
			210g	3

UTILISEZ TOUJOURS DES PÂTES COURTES (pour une durée de cuisson de 10-12 minutes).

PROCÉDEZ COMME SUIV (exemple utilisant des pâtes) :

A) Pesez les pâtes	B) Versez les pâtes dans le récipient; Ajouter le sel	C) Versez l'eau jusqu'au niveau indiqué	D) Posez le couvercle et placez le tout dans le four.
--------------------	---	---	---



RESPECTEZ TOUJOURS les portions et quantités indiquées dans le tableau ci-dessus. UTILISEZ UNE EAU à température ambiante.

E) Réglez la fonction à l'aide du panneau de contrôle

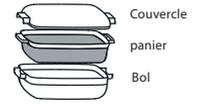
- 1 APPUYEZ SUR LE BOUTON **Boil** (ÉBULLITION) pour sélectionner la fonction.
- 2 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS sur le bouton Boil (ébullition) pour sélectionner le type d'aliment (1=riz - 2=pâtes).
- 3 TOURNEZ LE BOUTON POUR SÉLECTIONNER LE NOMBRE DE PORTIONS (L1 = 1 portion, L2=2 portions...).
- 4 APPUYEZ SUR LE BOUTON **JET START**.

## VAPEUR

UTILISEZ CETTE FONCTION pour les aliments tels que les légumes ou le poisson.

UTILISEZ TOUJOURS l'accessoire à ébullition et à vapeur fourni avec cette fonction.

ACCESSOIRE À VAPEUR

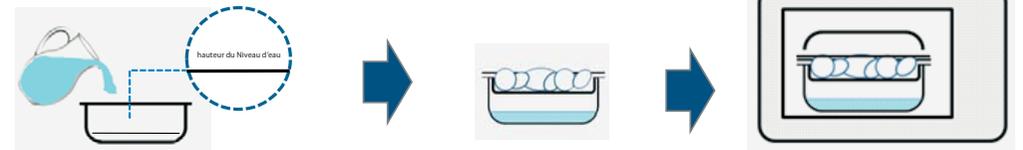


TYPE D'ALIMENT	ALIMENT	QUANTITÉ	SUGGESTIONS
1	POMMES DE TERRE / LÉGUMES À RACINE	150g - 500g	UTILISEZ DES MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Coupez les légumes en morceaux de taille similaire.
2	LÉGUMES TENDRES	150g - 500g	Laissez reposer 1 - 2 minutes après cuisson.
3	LÉGUMES CONGELÉS	150g - 500g	LAISSEZ reposer 1 - 2 minutes après cuisson.
4	FILETS DE POISSON	150g - 500g	RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT dans le panier vapeur. Entrecroisez les morceaux fins. Laissez reposer 1 - 2 minutes après cuisson.

**A: versez de l'eau** jusqu'à hauteur du niveau indiqué dans le récipient.

**B: insérez le panier** et placez-y les aliments.

**C: posez le couvercle** et placez le tout dans le four.



D: réglez la fonction à l'aide du panneau de contrôle

- 1 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON **STEAM** (VAPEUR) pour sélectionner le type d'aliment (1= pommes de terre, 2= légumes tendres...).
- 2 APPUYEZ PLUSIEURS FOIS SUR LE BOUTON **Steam** (vapeur) pour sélectionner le type d'aliment (1= pommes de terre, 2= légumes tendres...).
- 3 TOURNEZ LE SÉLECTEUR POUR choisir le poids.
- 4 APPUYEZ SUR LE BOUTON **JET START**.



L'ACCESSOIRE VAPEUR A ÉTÉ CONÇU pour une utilisation exclusive au four à micro-ondes !

L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE ÉBULLITION ET VAPEUR avec une autre fonction risque de l'endommager.

VEILLEZ TOUJOURS À CE QUE le plateau tournant tourne librement avant d'allumer le four.

PLACEZ TOUJOURS l'accessoire ébullition et vapeur sur le plateau tournant en verre.



# JET *Book*

## 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**

Инструкция по експлуатация

تعليمات وكيفية الاستعمال

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

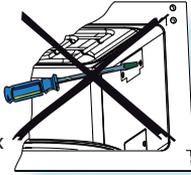
 **Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

## INSTALLATION

### AVANT LE BRANCHEMENT DU FOUR

**⚡** **ASSUREZ-VOUS QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre foyer.

**N**E RETIREZ JAMAIS LES PLAQUES DE PROTECTION D'ENTRÉE DU MICRO-ONDESSITUÉES sur la paroi latérale de la cavité du four. Ces plaques évitent que des particules de graisse et de nourriture ne pénètrent dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



**P**LACEZ VOTRE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, suffisamment robuste pour soutenir le four et les ustensiles que vous y placerez. Manipulez le four avec précaution.

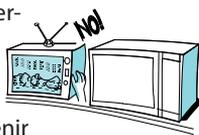


**P**ositionnez le four à distance des autres sources de chaleur. Veillez à conserver un espace minimum de 30 cm au-dessus du four pour assurer une ventilation adéquate. Veillez à ce que l'espace situé sous, au-dessus et autour du four soit dégagé pour permettre une bonne circulation de l'air. Ne placez pas votre four à micro-ondes à l'intérieur d'un meuble. Ce four n'est pas conçu pour être posé ou utilisé sur une surface de travail située à moins de 850 mm du sol.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DU FOUR

**C**E FOUR FONCTIONNE UNIQUEMENT si la porte du four est parfaitement fermée.

**U**NE MAUVAISE RÉCEPTION **TV** ou des interférences radio peuvent survenir si le four est placé trop près d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.



**⚡** **ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.** Vérifiez que la porte se ferme parfaitement contre le cadre du four et que le joint interne de la porte est en parfait état. Videz le four et nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.

**⚡** **N'**UTILISEZ PAS CET APPAREIL si son cordon ou sa fiche d'alimentation est endommagé, s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon ou la fiche d'alimentation dans de l'eau. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. Vous vous exposeriez autrement à des risques d'électrocution, d'incendie ou de blessure.

**N'**UTILISEZ PAS DE RALLONGE ÉLECTRIQUE : SI LE CORDON D'ALIMENTATION FOURNI EST TROP



**C**OURT, contactez un électricien ou un technicien qualifié pour installer une prise secteur à proximité de l'appareil.

**⚡** **VERTISSEMENT :** L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises, ou si un doute existe quant à la mise à terre correcte de votre four.

**⚡** **LA MISE À LA TERRE DE CET APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable de quelconques blessures aux personnes, aux animaux ou aux biens en cas de non-respect de cette obligation.

**Les fabricants ne sont en aucun cas responsables des problèmes pouvant découler du non-respect des instructions par l'utilisateur.**

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

 **N**E FAITES JAMAIS CHAUFFER ET N'UTILISEZ JAMAIS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES dans ou à proximité du four. Les fumées générées peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.

 **N**'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour faire sécher des matières textiles, du papier, des épices, du bois, des fleurs ou tout autre matière combustible. Vous risqueriez de provoquer un incendie.

 **S** I UN ÉLÉMENT À L'INTÉRIEUR / À L'EXTÉRIEUR DU FOUR VENAIT À S'ENFLAMMER OU À ÉMETTRE DE LA FUMÉE, gardez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou retirez le fusible du tableau ou du boîtier disjoncteur.

 **É**VITEZ LA SURCUISSON DE LA NOURRITURE : Vous risqueriez de provoquer un incendie.

 **N**E LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, tout particulièrement si des éléments en papier, en plastique ou autre matière inflammable sont utilisés lors de la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre en cas d'utilisation en cours de cuisson.

Ne laissez en aucun cas le four sans surveillance si vous utilisez une grande quantité de graisse ou d'huile car celle-ci peut surchauffer et provoquer un incendie !

 **N**'UTILISEZ JAMAIS d'agents chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Il n'est en aucun cas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.

 **N**E SUSPENDEZ NI NE PLACEZ aucun objet lourd sur la porte du four car vous risqueriez d'endommager le dispositif d'ouverture et les charnières. La poignée du four ne doit pas être utilisée pour y suspendre des éléments.

 **L**'APPAREIL ET SES COMPOSANTS ACCESSIBLES deviennent chaud au toucher en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher ces éléments. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.

 **C**ET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS à partir de 8 ans, et par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu les instructions adéquates leur permettant d'utiliser cet appareil sans danger et d'en connaître les risques potentiels. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Les enfants doivent systématiquement être supervisés en cas d'utilisation distincte ou simultanée d'autres sources de chaleur (si disponibles) avec le four à micro-ondes en raison des températures élevées générées.



**C**ET APPAREIL N'EST PAS CONÇU pour être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu des instructions adéquates de la part de la personne responsable de leur sécurité.

**L**ES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SUPERVISÉS pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

 **N**'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour réchauffer quoi que ce soit contenu dans un récipient hermétique. La pression générée à l'intérieur peut provoquer des dégâts au moment de l'ouverture, voire exploser.



 **L**E JOINT DE LA PORTE ET LES ZONES DE CONTACT DU JOINT doivent être régulièrement inspectés pour détecter le moindre dommage. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien qualifié.

 **C**ES APPAREILS NE SONT PAS DESTINÉS à être utilisés via une minuterie externe ou un dispositif de contrôle à distance distinct.

## ŒUFS

**N**'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour réchauffer ou faire cuire des œufs avec ou sans leur coquille car ils risqueraient d'exploser même une fois la cuisson terminée.



## PRÉCAUTIONS

### GÉNÉRALITÉS

**C**ET APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE !

**C**ET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ à vide en cas d'émission de micro-ondes. Une telle utilisation risque fortement d'endommager l'appareil.

**L**ES ORIFICES DE VENTILATION du four ne doivent jamais être obstrués ou recouverts. L'obstruction de ces arrivées ou évacuations d'air risque d'endommager le four et de provoquer une mauvaise cuisson.

**S**I VOUS SOUHAITEZ TESTER votre four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.

**N**ÉRANGEZ NI N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil à l'extérieur.

**N**'UTILISEZ JAMAIS cet appareil à proximité d'un évier, dans un soubassement humide, près d'une piscine ou similaire.

**N**'UTILISEZ PAS la cavité du four comme espace de rangement.

**C**ET APPAREIL devient chaud au toucher en cours d'utilisation. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

**R**ÉTIREZ LES LIGATURES MÉTALLIQUES des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.



### FRITURES

**N**'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour des fritures car la température de l'huile ne peut être contrôlée.



 **UTILISEZ DES MANIQUES** pour éviter de vous brûler lors du contact avec les récipients, les éléments du four ou les ustensiles une fois la cuisson terminée. Les composants accessibles peuvent devenir chaud au toucher en cours d'utilisation – les jeunes enfants doivent être conservés à l'écart.

### LIQUIDES

**P**AR EX. BOISSONS OU EAU. La surchauffe d'un liquide au-delà du point d'ébullition peut survenir sans signes de bouillonnement. Il peut en résulter un débordement soudain de liquide très chaud.



**P**our éviter ce problème, respectez les précautions suivantes :

1. évitez d'utiliser des récipients à parois droites et cols étroits.
2. remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère dans le récipient.
3. Une fois chaud, laissez le liquide reposer quelques instants, remuez une nouvelle fois et retirez délicatement le récipient du four.

### ATTENTION

**C**ONSULTEZ TOUJOURS un livre de cuisine au micro-ondes pour les détails. Tout particulièrement si vous cuisinez ou réchauffez des plats contenant de l'alcool.



**A**PRÈS AVOIR FAIT CHAUFFER DE LA NOURRITURE OU DES LIQUIDES POUR BÉBÉ dans un biberon ou dans un petit-pot, remuez toujours l'aliment et vérifiez sa température avant de le servir. Vous répartirez ainsi uniformément la chaleur dans l'aliment et éviterez les brûlures.

**V**eillez toujours à retirer le couvercle et la tétine avant de faire chauffer l'aliment !

# ACCESSOIRES

## GÉNÉRALITÉS

**UN CERTAIN NOMBRE** d'ustensiles pour four à micro-ondes est disponible sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils sont adaptés à une utilisation au micro-ondes.

**VÉRIFIEZ QUE CES USTENSILES PEUVENT S'UTILISER** dans un four et qu'ils laissent passer les micro-ondes avant de vous en servir.



**LORSQUE VOUS PLACEZ DE LA NOURRITURE ET DES ACCESSOIRES** dans votre four à micro-ondes, veillez à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four.

**Ceci est particulièrement important dans le cas d'accessoires en métal ou contenant des parties métalliques.**

**SI UN ACCESSOIRE CONTENANT DU MÉTAL** entre en contact avec une paroi du four en cours d'utilisation, des étincelles peuvent se produire et risquent d'endommager le four.

**VEILLEZ TOUJOURS** à ce que le plateau tournant tourne librement avant de le placer dans le four. Si le plateau ne peut tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou la fonction d'arrêt du plateau tournant (voir Grands récipients).

## SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT

**UTILISEZ LE SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT** sous le plateau en verre. Ne placez jamais aucun autre ustensile sur le support pour plateau tournant.



☞ Placez le support pour plateau tournant dans le four.

## PLATEAU TOURNANT EN VERRE

**UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE** avec tous les modes de cuisson. Il permet de recueillir les jus et particules d'aliments qui pourraient autrement tacher et salir l'intérieur du four.



☞ Placez le plateau tournant en verre sur le support pour plateau tournant.

## GRAND RÉCIPIENTS

**UTILISEZ LE BOUTON D'ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT** si vous cuisinez avec un récipient dont la grande taille ne permet plus au plateau de tourner librement dans le four. Cette fonction est uniquement disponible avec les fonctions de cuisson micro-ondes et Gratin. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.



## ACCESSOIRE À VAPEUR

**UTILISEZ CET ACCESSOIRE AVEC L'ÉGOUTTOIR** en place pour la cuisson d'aliments tels que les poissons, les légumes et les pommes de terre.



**PLACEZ TOUJOURS** cet accessoire sur le plateau tournant en verre.

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

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE HAUTE** en cas de cuisson avec le gril.



**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE** en cas de cuisson par air forcé ou chaleur tournante.

**PLAT CRISP**(Disponible uniquement sur certains modèles)

**PLACEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.**

Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support pour le plat Crisp.

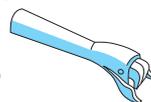


**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE** sur le plat Crisp car il devient rapidement très chaud au toucher et risquerait d'endommager les ustensiles.

**LE PLAT CRISP** peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min.).

**POIGNÉE CRISP**(Disponible uniquement sur certains modèles)

**UTILISEZ LA POIGNÉE CRISP SPÉCIALE FOURNIE** pour retirer le plat Crisp chaud du four.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

LE NETTOYAGE EST L'UNIQUE ENTRETIEN généralement nécessaire. Il doit toujours se faire four micro-ondes débranché de la prise secteur.

L'ABSENCE DE NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES risque d'entraîner la détérioration de sa surface, ce qui à son tour peut affecter la durée de vie de l'appareil, voire provoquer des situations dangereuses.



**N'UTILISEZ JAMAIS D'ÉPONGES À RÉCURER MÉTALLIQUES, DE NETTOYANTS ABRASIFS, de torchons rugueux etc. qui pourraient endommager le panneau de contrôle et les surfaces internes et externes du four.**



Utilisez un chiffon et un détergent doux ou un morceau d'essuie-tout avec du nettoyant pour vitre. Vaporisez le nettoyant pour vitre sur le morceau d'essuie-tout.

**NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**

À INTERVALLES RÉGULIERS, et tout spécialement si des débordements se sont produits, retirez le plateau tournant, le support pour plateau tournant et nettoyez la base du four.



CE FOUR A ÉTÉ CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant en place.



**N'UTILISEZ PAS le four si le plateau tournant a été retiré pour être nettoyé.**

UTILISEZ UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE imprégné de détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures, le devant et l'arrière de la porte ainsi que son encadrement.



**NE LAISSEZ PAS LA GRAISSE** ou les particules de nourriture s'accumuler autour de la porte du four.

POUR LES TACHES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permet de ramollir les taches.

L'AJOUT D'UN PEU DE JUS DE CITRON dans une tasse d'eau posée sur le plateau tournant et portée à ébullition pendant quelques minutes permet d'éliminer les odeurs à l'intérieur du four.



**N'UTILISEZ PAS D'APPAREILS DE NETTOYAGE À LA VAPEUR** pour nettoyer votre four à micro-ondes.



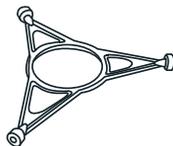
LE FOUR doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts de nourriture doivent être retirés.

LE GRIL DU FOUR n'a pas besoin d'être nettoyé car la chaleur intense qu'il génère élimine automatiquement les éclaboussures ; en revanche, la paroi au-dessus du gril peut nécessiter un nettoyage régulier. Pour cela, utilisez un chiffon doux et humide imprégné de détergent doux.

SI LE GRIL N'EST PAS UTILISÉ RÉGULIÈREMENT, faites-le fonctionner environ 10 minutes par mois afin d'éliminer les éclaboussures et ainsi minimiser les risques d'incendie.

ACCESSOIRES PASSANT AU LAVE-VAISSELLE :

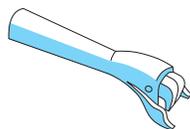
SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE



POIGNÉE CRISP



GRILLE MÉTALLIQUE



ACCESSOIRE À VAPEUR



NETTOYAGE DÉLICAT :

LE PLAT CRISP doit être nettoyé à l'eau légèrement savonneuse. Les zones particulièrement sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.

LAISSEZ TOUJOURS le plat Crisp refroidir avant de le nettoyer.



**NE PLONGEZ PAS le plat Crisp dans l'eau** et ne le rincez pas s'il est encore chaud. Un refroidissement brusque risque de l'endommager.



**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER.** Vous érafleriez la surface.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

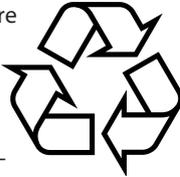
**SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter votre centre de maintenance :

- ❖ Le support pour plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- ❖ La fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- ❖ La porte du four est parfaitement fermée.
- ❖ Vérifiez les fusibles et assurez-vous que l'appareil est alimenté.
- ❖ Assurez-vous que le four est parfaitement ventilé.
- ❖ Patientez 10 minutes, puis réessayez d'utiliser le four.
- ❖ Ouvrez puis refermez la porte du four avant de réessayer.

**VOUS ÉVITEREZ AINSI** le déplacement inutile d'un technicien pour lequel vous seriez facturé. Si le problème persiste et que l'assistance d'un technicien s'avère nécessaire, veuillez fournir le numéro de série et de type du four (voir l'étiquette signalétique). Consultez votre carnet de garantie pour plus de détails.

### INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

**LE CARTON D'EMBALLAGE** peut être entièrement recyclé tel qu'illustré par le symbole de recyclage. Respectez les dispositions locales en vigueur. Conservez les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sacs en plastique, polystyrène etc.) hors de portée des enfants.



**CET APPAREIL** est identifié conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous participez à la lutte contre les éventuels impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui risqueraient de survenir en cas de traitement inapproprié des déchets de ce produit.



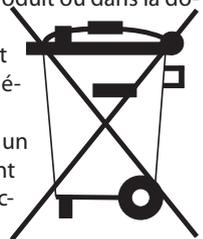
**SI LE CORDON D'ALIMENTATION A BESOIN D'ÊTRE REMPLACÉ**, il doit l'être par un cordon d'alimentation d'origine disponible via notre centre de maintenance. Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un technicien de maintenance qualifié.



**LA MAINTENANCE DOIT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.** Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien qualifié de procéder à toute opération de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un capot qui protège contre l'exposition aux ondes électromagnétiques.

**NE RETIREZ JAMAIS L'UN DES CAPOTS DE L'APPAREIL.**

**CE SYMBOLE** figurant sur le produit ou dans la documentation l'accompagnant, indique qu'il ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit au contraire être déposé dans un centre de recyclage pouvant traiter les équipements électriques et électroniques.



**LA MISE AU REBUT** de l'appareil doit se faire conformément à la réglementation locale en vigueur applicable au traitement des déchets.

**POUR PLUS DE DÉTAILS** sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.

**AVANT LA MISE AU REBUT**, coupez le cordon d'alimentation de l'appareil pour qu'il ne puisse plus être branché sur une prise secteur.

**CONFORME À LA NORME CEI 60705.**

La Commission Électrotechnique Internationale a développé une norme relative aux essais comparatifs portant sur les performances de chauffe de différents fours à micro-ondes. Pour ce four, nous recommandons les valeurs suivantes :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 - 13 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 g	5 ½ - 7 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 g	14 - 17 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 MIN	GRILL + 650 W	PYREX 3.827
13.3	500 g	11 - 13 MIN	160 W	PLAT EN PLASTIQUE



W 1 0 5 9 6 7 6 2

