

Notice d'emploi

AMW 511

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebbruksaanwijzing

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 експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifiez que la cavité du four est vide.

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

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

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

En cas de connexion permanente, le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.

Remarque importante !

Dans le cadre de la réglementation en vigueur en matière de sécurité, il est nécessaire d'utiliser, pour une connexion permanente, un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise secteur.

N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonge.

Une fois l'installation terminée, les parties électriques ne doivent plus être accessibles.

Le constructeur décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions de montage fournies séparément.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

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

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.

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

Si un feu se déclare à l'intérieur ou à l'extérieur du four, 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 excessivement. 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 se carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

ATTENTION !

Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect. L'appareil ne doit pas être utilisé par des 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.

ATTENTION !

N'utilisez pas le four à 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.



ATTENTION !

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

OEUFS

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs 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.

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'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement.

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

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou 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 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 avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four; placez une petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

Reportez-vous

systématiquement à un livre de cuisine aux micro-ondes (non fourni) pour plus de détails. En particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



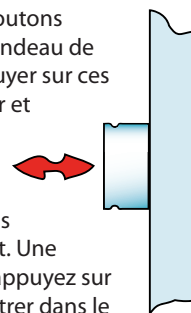
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !

BOUTONS (selon versions)

À la livraison du four, ses boutons sont encastrés au raz du bandeau de commandes. Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions.

Ils ne doivent pas nécessairement dépasser du bandeau de commandes pendant le fonctionnement. Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes et continuez à utiliser le four.



ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

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

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 l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

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

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

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

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

* Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

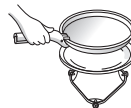
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.



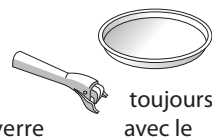
POIGNÉE CRISP

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



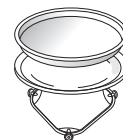
PLAT CRISP

Disposer les aliments directement sur le plat CRISP. Utilisez le plateau tournant en verre toujours 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 un plat CRISP.



GRILLE MÉTALLIQUE

Placez les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez la fonction Gril ou cuisson en combinaison (micro-ondes et gril).



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

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille".

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera "**door**".

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte ; la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les paramètres sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche départ/jet start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche départ/jet start, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

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



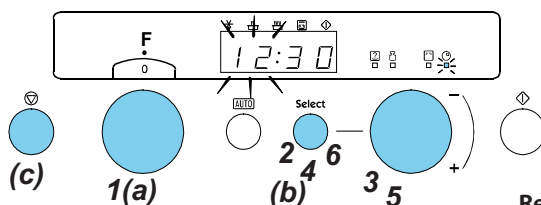
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.



Remarque : les réglages choisis ne restent affichés que pendant 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



HORLOGE



- 1(a). Amenez le bouton multifonctions sur la position zéro.
 - 2(b). Appuyez sur la touche de sélection (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
 3. Tournez le bouton +/- pour régler les heures.
 4. Appuyez de nouveau sur la touche de sélection. Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
 5. Tournez le bouton +/- pour régler les minutes.
 6. Appuyez de nouveau sur la touche de sélection.
- L'horloge est réglée et fonctionne.

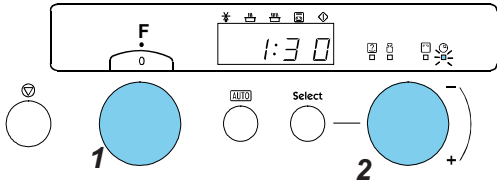
Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

Remarque : à la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran restera vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

Si vous ne souhaitez pas afficher l'heure après le réglage de l'horloge, procédez comme indiqué aux points (a) et (b) puis appuyez sur la touche ARRÊT/STOP (c).

Pour faire réapparaître l'heure, procédez comme indiqué ci-dessus.

MINUTEUR



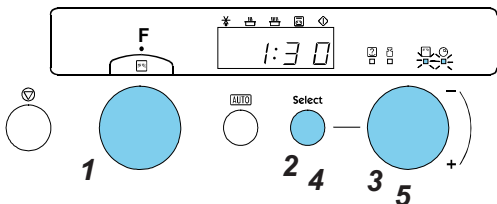
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs, des pâtes ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

1. Amenez le bouton multifonctions sur la position zéro.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps à mesurer.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Après 1 seconde, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours.

CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



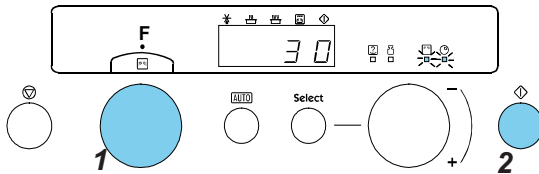
Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffement rapide d'aliments tels que des légumes, du poisson, des pommes de terre et de la viande.

1. Amenez le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner la puissance.
3. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance.
4. Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner la durée.
5. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START

Lorsque la cuisson a démarré :
 Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/-.
 En appuyant sur la touche de sélection, vous pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton +/- .

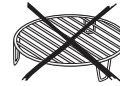


DÉPART/JET START



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

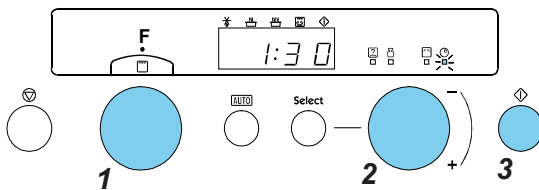


À ne pas utiliser avec cette fonction.

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 +/- après le démarrage de la fonction.



GRIL/GRILL



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position GRIL/GRIL.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

Disposez les aliments tels que le fromage, les toasts, les biftecks ou les saucisses sur la grille métallique.



REMARQUE IMPORTANTE !

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

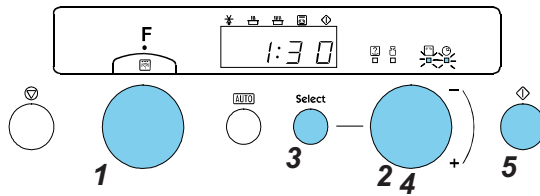
N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. Ils fondront. Le bois et le papier doivent également être évités.

Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes au cours de la cuisson afin de ne pas provoquer une chute de température.

Remarque : Si le temps de cuisson est réglé sur plus de 90 minutes, l'écran affichera "CONT", ce qui signifie que le four fonctionnera en permanence sans limite de temps tant que vous n'aurez pas arrêté le four.



GRIL COMBI



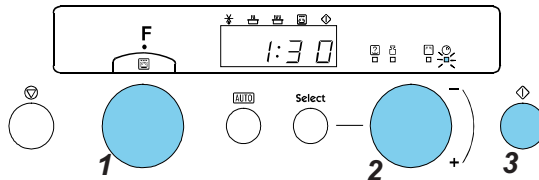
Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.

1. Amenez le bouton multifonctions sur la position gril bas ou haut.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner la puissance des micro-ondes.
4. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance.
5. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START

À l'aide du bouton multifonctions, vous pouvez sélectionner deux niveaux de puissance différents sur le gril. Gril haut correspond à 80 % (2) et gril bas à 60 % (1) de la puissance maximale. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.



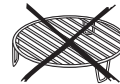
CRISP



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Crisp.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre vos plats croustillants.

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire des pizzas, des quiches et autres préparations similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'oeufs au bacon, de saucisses, d'hamburgers, etc.



À ne pas utiliser avec cette fonction.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'activer/désactiver le Gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp.

REMARQUE IMPORTANTE !

Assurez-vous que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant.

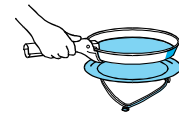
Le four et le plat Crisp deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

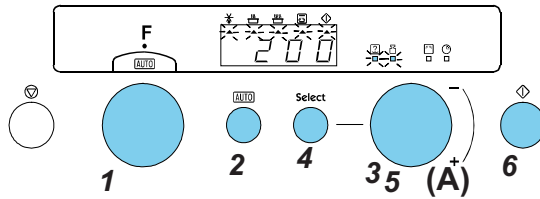
Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale fournie pour sortir le plat Crisp.

Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.



AUTO

FONCTIONS AUTOMATIQUES



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Auto.
2. Appuyez sur la touche Auto pour sélectionner la fonction automatique souhaitée
3. Tournez le bouton +/- pour choisir la catégorie d'aliments.
4. Appuyez sur la touche de sélection (le poids par défaut s'affiche).
5. Tournez le bouton +/- pour régler le poids des aliments.
6. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :

Utilisez la fonction "Cuisson et réchauffement aux micro-ondes" pour cuire les aliments / décongeler les aliments.

(A) Réglage du degré de cuisson

Lors de l'utilisation des fonctions automatiques (à l'exception de la fonction Jet Defrost), vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson. Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale.

En choisissant l'une des fonctions Auto, vous choisissez le réglage standard. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Les aliments que vous venez de réchauffer sont peut-être trop chauds pour être consommés immédiatement. Vous pouvez facilement régler ce problème avant de réutiliser cette fonction. Pour cela, sélectionnez un niveau haut ou bas à l'aide du bouton +/- .

Tournez le bouton +/- pour régler votre Préférence personnelle.

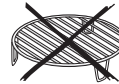
H | pour augmenter la température finale.

L | pour baisser la température finale.

Remarque :

la Préférence personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement

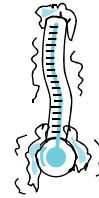
Les fonctions automatiques de ce four doivent connaître le poids net des aliments. En fonction du poids, le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation ou à la cuisson.

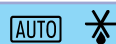


À ne pas utiliser avec les fonctions automatiques.

Pour les aliments dont la température est supérieure à celle de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

Pour les aliments dont la température est inférieure à celle de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.





JET DEFROST

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.






Pour les aliments non indiqués dans le tableau ci-dessous, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffement aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

À la moitié du processus de décongélation le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN").

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START

Turn
Food

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

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
 1 VIANDE	100 G - 2 KG	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
 2 VOLAILLES	100 G - 3 KG	Poulet entier, filets ou morceaux.
 3 POISSON	100 G - 2 KG	Poissons entiers, darnes ou filets.
 4 LÉGUMES	100 G - 2 KG	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
 5 PAIN	100 G - 2 KG	Pain, petits pains longs ou ronds.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

AUTO



RÉCHAUFFEMENT AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés ou du lait.

Déposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur adapté aux micro-ondes.

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

Superposez les fines tranches de viande ou disposez-les de manière à ce qu'elles se chevauchent.

Les grosses tranches de viande, les saucisses et similaires doivent être placées les unes à côté des autres.



Évacuation de la pression

Couvrez toujours les aliments avec un couvercle ou un film plastique.

Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Pensez à remuer les aliments pendant le réchauffement

Pendant le réchauffement, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à "REMUEZ" les aliments.

- Ouvrez la porte.
- Remuez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START






5 t, r
Food

Remarque : le four redémarre automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas remué les aliments. Dans ce cas, la durée de réchauffement sera allongée.

Temps de repos

Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.

POIDS CONSEILLÉS

	1 GRANDE ASSIETTE (250 g - 600 g)	PRÉPAREZ LES ALIMENTS comme indiqué ci-dessus. Chauffez sous un couvercle.
	2 SOUPE (200 g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ SANS COUVERCLE dans des bols séparés ou dans un grand récipient.
	3 PORTION SURGELÉE (250 g - 600 g)	SUIVRE LES INDICATIONS REPORTÉES SUR L'EMBALLAGE , soit ventilation, perforation, etc.
	4 LAIT (100 g - 500 g)	FAITES CHAUFFER SANS COUVRIR et utilisez une cuillère en métal dans un bol ou une tasse.
	5 RAGOÛT (200 g - 800 g)	RÉCHAUFFEZ AVEC UN COUVERCLE. Mélangez lorsque le four sonne.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe «Cuisson et réchauffage aux micro-ondes»

AUTO



AUTO COOK (Cuisson automatique)

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction de cuisson automatique ne peut être utilisée qu'avec les 4 familles d'aliments indiquées ci-dessous. Utilisez la fonction "Cuisson et réchauffement aux micro-ondes" pour les aliments ou les poids qui ne sont pas indiqués dans la liste.






Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Pendant le réchauffement, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à "RETOURNER" ou "REMUER" les aliments.

- Ouvrez la porte. Turn SET
- Remuez les aliments. Food
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START

Remarque : le four redémarre automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas retourné/remué les aliments. Dans ce cas, la durée de réchauffement sera allongée.

POIDS CONSEILLÉS

	1 POMMES DE TERRE AU FOUR (200 g - 1 kg)	PIQUEZ LES POMMES DE TERRE À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE et disposez-les dans un plat adapté aux micro-ondes et au four traditionnel. Retournez les pommes de terre lorsque le four sonne. Faites attention à ne pas vous brûler : le four, le plat et les aliments sont chauds.
	2 LÉGUMES FRAIS (200 g - 800 g)	COUPEZ LES LÉGUMES en morceaux uniformes. Ajoutez 2-4 cuillérées à soupe d'eau et couvrez. Mélangez lorsque le four sonne
	3 LÉGUMES SURGELÉS (200 g - 800 g)	COUVREZ POUR LA CUISSON. Mélangez lorsque le four sonne.
	4 LÉGUMES EN CONSERVE (200 g - 600 g)	VIDEZ presque tout le liquide, disposez dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez.
	5 POPCORN (90 g - 100 g)	PLACEZ UN SEUL SACHET À LA FOIS dans le four à micro-ondes. Si la quantité de pop corns ne suffit, placez un autre sachet lorsque le premier est prêt.
POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe « Cuisson et réchauffage aux micro-ondes »		



CRISP AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour porter rapidement les aliments congelés à la température de service.

La fonction crisp automatique doit **uniquement** être utilisée pour réchauffer des plats congelés prêts à servir et des bâtonnets de poisson.

	ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
	1 FRITES	200 g - 600 g	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous désirez des pommes frites plus croustillantes.
	2 PIZZA	200 g - 500 g	Pour pizzas à croûte fine.
	3 PIZZA ÉPAISSE	300 g - 800 g	Pour pizzas à croûte épaisse
	4 AILES DE POULETS	200 g - 600 g	Disposez les ailes de poulets en une couche uniforme sur le plat Crisp.
	5 BÂTONNETS DE POISSONS	200 g - 600 g	Préchauffez le plat Crisp avec un petit peu de beurre ou d'huile. Ajoutez les bâtonnets de poisson quand le four s'arrête et vous invite à ajouter les aliments (<i>Add Food</i>). Retournez le poisson lorsque le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments (<i>Turn Food</i>).
<p>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme pour la fonction Crisp manuelle.</p>			

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives pour nettoyer la cavité du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.



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 le 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.

Ne laissez jamais de la graisse ou des particules alimentaires s'accumuler 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.

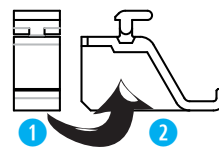
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

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

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

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, utiliser un chiffon humide et du 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.

- ⇨ Poussez délicatement la résistance du gril vers la voûte, puis tournez le crochet en céramique vers la gauche ou vers la droite pour dégager la résistance du gril.
- ⇨ Abaissez l'extrémité avant de la résistance du gril pour accéder à la voûte et la nettoyer.



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

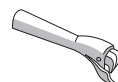
Support du plateau tournant.



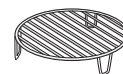
Plateau tournant en verre.



Poignée CRISP.



Grille métallique.



NETTOYAGE APPROFONDI :

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

Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



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

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



DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

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

Remarque importante :

Si le 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.

ATTENTION !

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

Ne démontez aucun panneau.



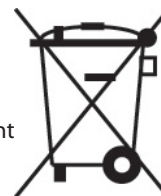
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (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/CE concernant les 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 de l'homme.

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 déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



Pour la mise au rebut,

respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

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.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned at the top right.

REMARQUE PARTICULIÈRE

Lorsqu'une fonction est terminée, le four exécute un cycle de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. Le cycle de refroidissement peut être interrompu en ouvrant la porte sans causer de dommages au four.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

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	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	22 min	Grill combi 2 + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	20 min	Crisp	Crisp plate
13.3	500 g	2 min 12 sec	Fonction JET defrost	



4 6 1 9 - 6 9 4 - 6 9 6 8 1

