

AMW 518

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

Avant de commencer l'installation, 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 et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), 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.

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.

En cas de connexion permanente, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Remarque importante !

Un raccordement permanent exige l'installation d'un disjoncteur. Le disjoncteur doit avoir un contact omnipolaire s'ouvrant de plus de 3 mm et être équipé d'interrupteurs LS, de fusibles de sécurité et de relais. Le disjoncteur doit être relié directement à la prise.

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

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

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 pas de vapeurs ou de produits chimiques 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 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 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 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.

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 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.

ATTENTION !

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.



ATTENTION !

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.

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.

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 pour y ranger des objets.

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

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.

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), 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 !



BOUTONS

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 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.

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 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.

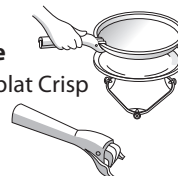
* Placez le plateau tournant en verre sur son support.



POIGNÉE CRISP

Utiliser la poignée spéciale

Crisp fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.



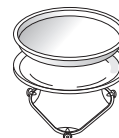
PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

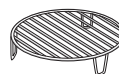
Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

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.



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 indique "door".

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :

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

Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

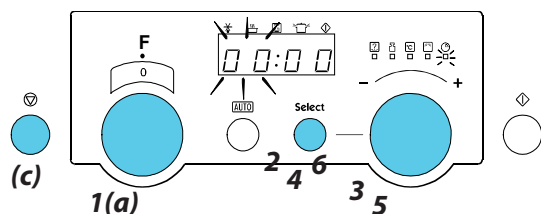


Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte.

Remarque : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



HORLOGE



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.

- 1(a). Amenez le bouton multifonctions sur la position zéro.
- 2(b). Appuyez sur la touche Select (Sélection) pendant 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 Select (Sélection). Les deux chiffres de droite (minutes) clignent.
5. Tournez le bouton +/- pour régler les minutes.
6. Appuyez de nouveau sur la touche Select (Sélection).

L'horloge est réglée et fonctionne.

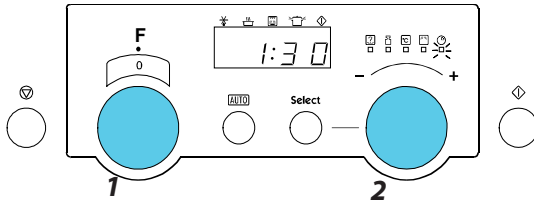
Remarque : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

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

Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.



MINUTEUR



Utilisez cette fonction si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

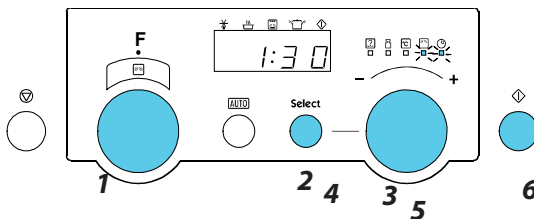
1. Amenez le bouton multifonctions sur la position zéro.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps à mesurer.

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 RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, les poissons, les pommes de terre et la viande.

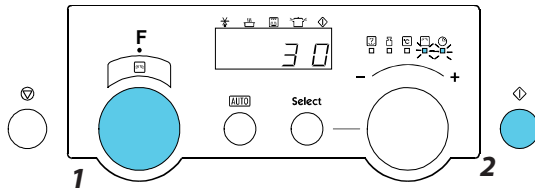
1. Amenez le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner la puissance.
3. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance.
4. Appuyez sur la touche de sélection pour régler la durée.
5. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
6. 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 nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton. En appuyant sur la touche Select (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.



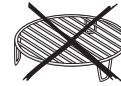
FONCTION JET START (Démarrage rapide)



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque nouvelle pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton +/- après le démarrage de la fonction.

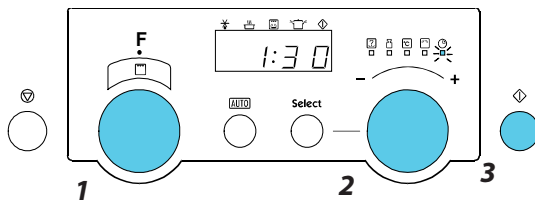
Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que ; la soupe, le café ou le thé.



À ne pas utiliser avec cette fonction.



GRIL



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Gril.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque 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 ne l'aurez pas arrêté.

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.

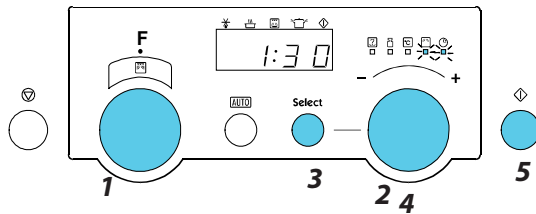
REMARQUE IMPORTANTE!

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

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



GRIL COMBI



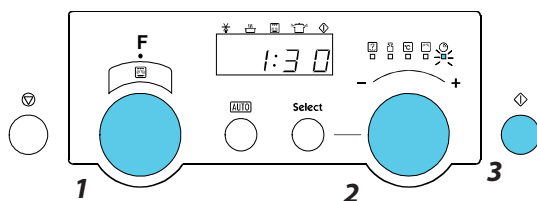
Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles et pommes de terre.

1. Amenez le bouton multifonctions sur la position gril bas ou haut.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de sélection pour sélectionner la puissance des micro-ondes.
5. Tournez le bouton +/- pour régler la puissance.
6. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

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 du micro-ondes, lors de l'utilisation du Grill, est limitée à un niveau prédéfini en usine.



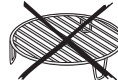
Touche CRISP



1. Amenez le bouton multifonctions sur la position Crisp.
2. Tournez le bouton +/- pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

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 vos plats et à les rendre croustillants.

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de 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.

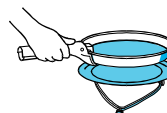
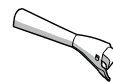
Le four et le plat Crisp deviennent très chaud lorsqu'on utilise cette fonction.

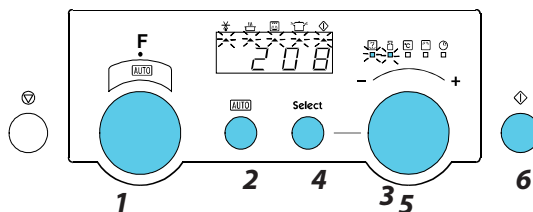
Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

Utilisez des gants de cuisine ou **la poignée Crisp spéciale**, qui est 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 famille d'aliments.
4. Appuyez sur la touche Select (sélection): le poids par défaut s'affiche.
5. Tournez le bouton +/- pour régler le poids des aliments.
6. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

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

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

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 plus haut ou plus 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 :

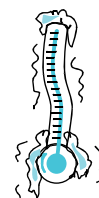
La préférence personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

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

**À ne pas utiliser avec les fonctions automatiques.**

Pour les aliments plus chauds que la température 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.





DÉCONGÉLATION RAPIDE






Utilisez cette fonction pour décongeler la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le pain.

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

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

- Ouvrez la porte. *Turn*
- Retournez les aliments. *Food*
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

Remarque : le four continue automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera prolongée.

POIDS CONSEILLÉS		
	1 VIANDE (100 g - 2 kg)	Viande hachée, côtelettes, biftecks, rôtis.
	2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)	Poulet entier ou filets.
	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 et petits pains.



RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés ou du lait. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

Lorsque vous conservez un repas au réfrigérateur ou que vous 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.

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.

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 réchauffage

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

- 5 6 1 r Food*
- Ouvrez la porte.
 - Remuez les aliments.
 - Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

Remarque : le four redémarre automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas remué les aliments. Dans ce cas, la durée de réchauffage est 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 - 800 g)	Réchauffez avec un couvercle.

AUTO



CUISSON AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour la cuisson. La fonction Cuisson automatique ne peut être utilisée qu'avec les familles d'aliments indiquées ci-dessous. Utilisez la fonction "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" pour les aliments ou les poids non 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 réchauffage, le four peut s'arrêter (selon le programme) et vous inviter à retourner ("TURN") ou remuer ("STIR") les aliments.

- Ouvrez la porte.
- Remuez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

Remarque : le four redémarre automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas retourné/remué les aliments. Dans ce cas, la durée de réchauffage est 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 (150 g - 600 g)	Videz presque tout le liquide, disposez dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez.
	5 POP CORNS (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.

AUTO



CRISP AUTOMATIQUE

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

Auto Crisp ne sert que pour les plats et les bâtonnets de poisson congelés.

POIDS CONSEILLÉS		
	1 POMMES FRITES (200 g - 600 g)	Disposez les frites en une couche uniforme sur le plat Crisp. Saupoudrez de sel si vous le souhaitez.
	2 PIZZA, croûte fine (200 g - 500 g)	Pour pizzas à croûte fine.
	3 PIZZA, croûte épaisse (300 g - 800 g)	Pour pizzas à croûte épaisse.
	4 AILES DE POULETS (200 g - 600 g)	Pour les morceaux de poulet, huilez le plat crisp et faites cuire en réglant le degré de cuisson sur Lo 2.
	5 POISSON EN BÂTONNETS (200 g - 600 g)	Préchauffez le plat Crisp avec un peu de beurre ou d'huile. Retournez le poisson lorsque le four sonne. Ajoutez les bâtonnets de poisson quand le four s'arrête et vous invite à "Ajouter les aliments".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : 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 le rayer.



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.

Veillez à ce 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.

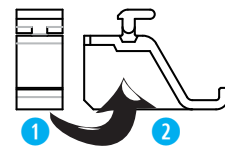
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

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 nettoyant 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 :

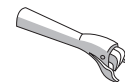
Support du plateau tournant.



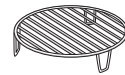
Plateau tournant en verre.



Poignée Crisp.



Grille métallique.



NETTOYAGE 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'une éponge 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.
- * Vérifiez que 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.

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 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.



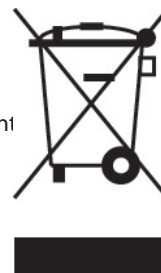
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

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/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.

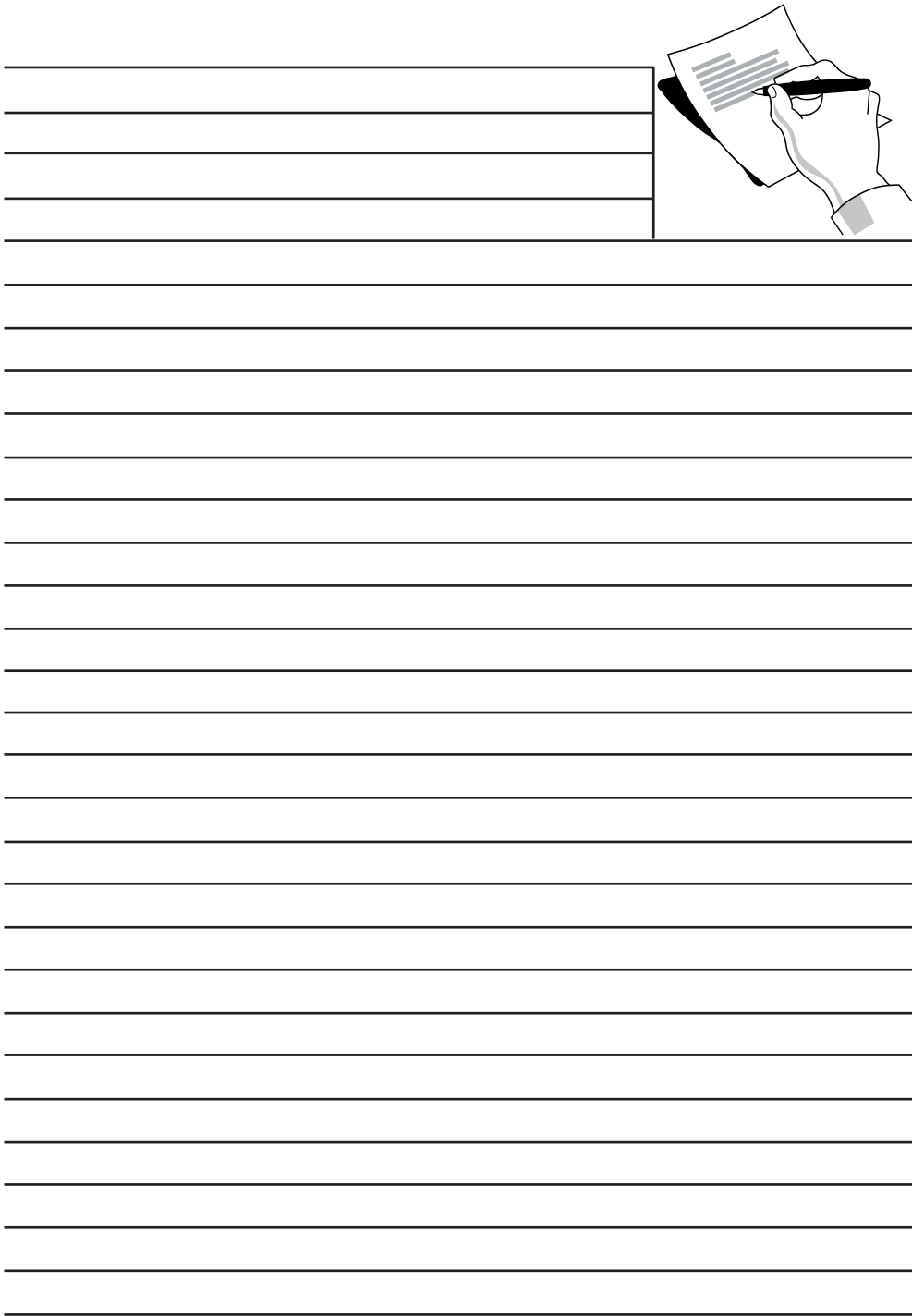
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



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.



REMARQUE PARTICULIÈRE

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

DONNÉES POUR LES ESSAIS ET PERFORMANCES DE CHAUFFAGE

Selon la norme CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée. approximative	Niveau de puissance	Réceptier
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min et demie	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	22 min	Gril combi 2 + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	20 min	Touche CRISP	PLAT CRISP
13.3	500 g	2 min 12 s	Jet Defrost (Décongélation rapide)	

