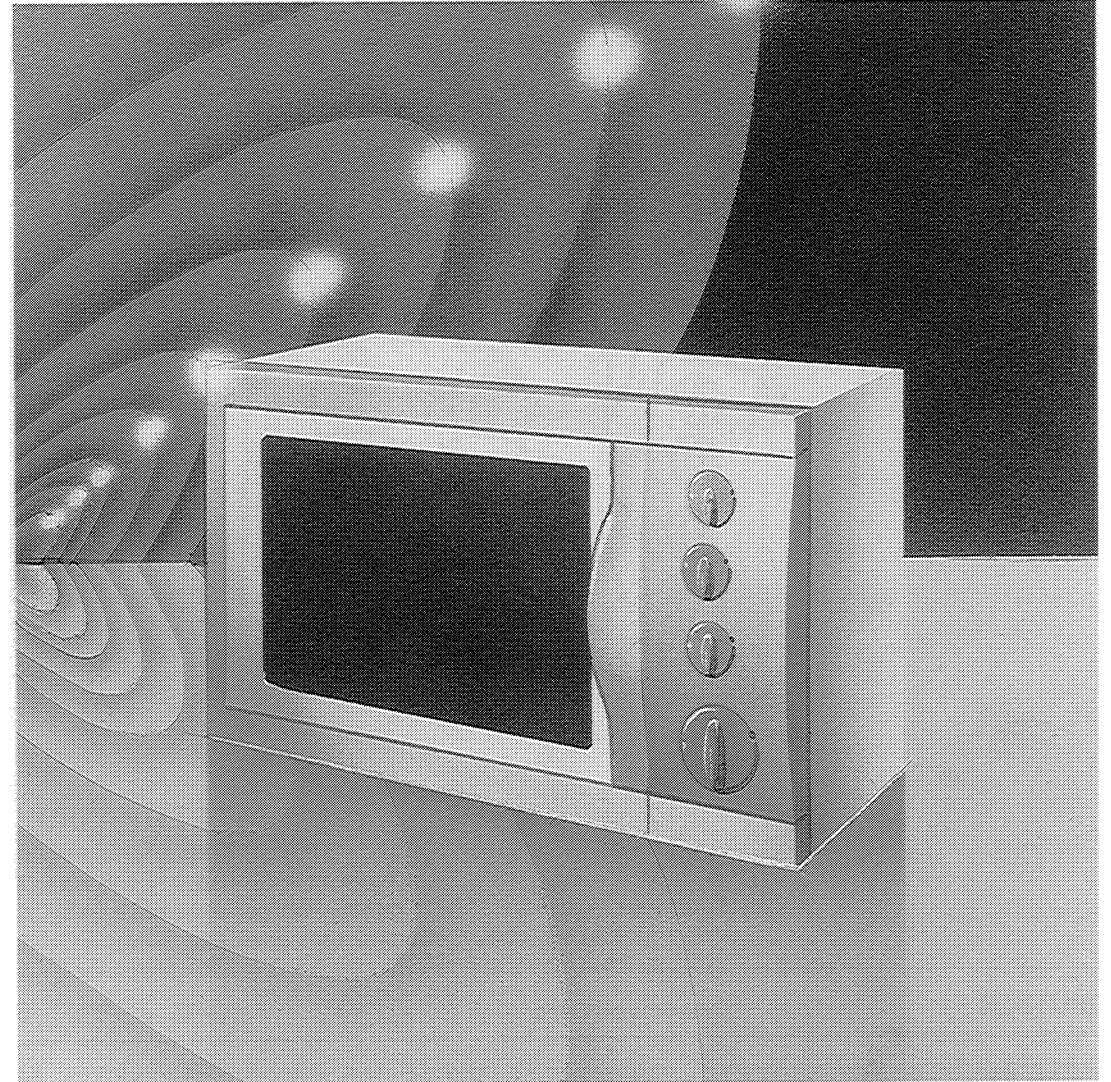


AVM 355/220



4619 694 16502

Whirlpool Sweden AB

**Whirlpool**

ENGLISH	Instructions for use	Page	3
FRANÇAIS	Notice d'emploi	Page	17
NEDERLANDS	Gebruiksaanwijzing	Bladzijde	30

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

Wij
Whirlpool Sweden AB
Box 763
S-601 17 Norrköping
Zweden

Verklaren opeigen verantwoordelijkheid dat de magnetronovens **Whirlpool AVM 355/220** voldoen aan de volgende standards en andere normatieve geschriften:
EN 60 335-1, EN 60 555-2, EN 60 555-3, EN 60 335-2-6, EN 60 335-2-25, EN 55011, EN 55014, EN 50082-1 in overeenstemming met de Europese Richtlijnen 73/23 en 89/336.

Norrköping, 2 september 1994
(plaats en datum van schrijven)



(Naam en handtekening van gemachtigde)
/ B. Engström /
Het CE-keurteken op het toestel heeft betrekking op de EMC-Richtlijn 89/336/EEG.

TOELICHTINGEN BIJ TESTS VOOR DE KOOKPRESTATIES

In overeenstemming met IEC 705.

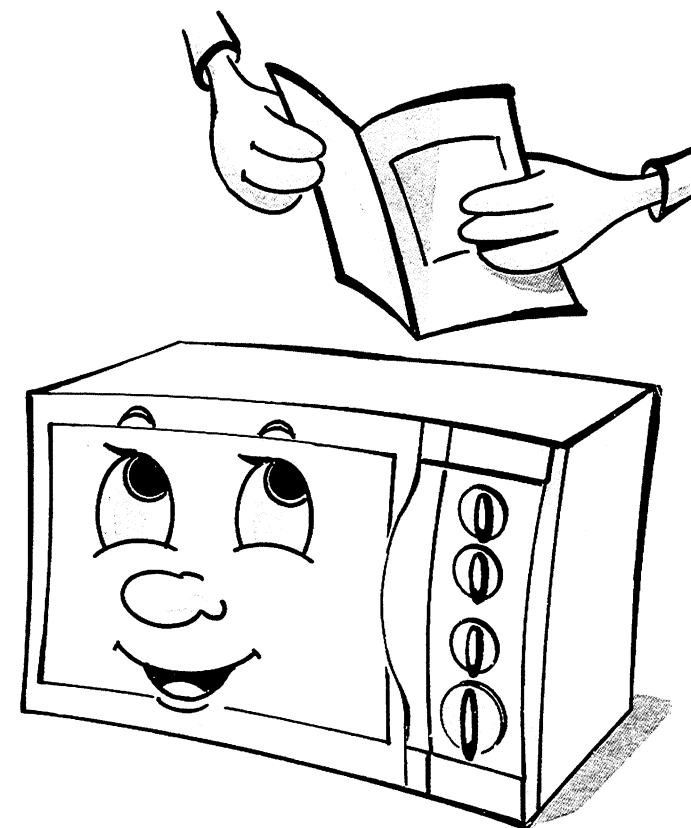
De Internationale Electrotechnische Commissie SC 59H heeft standaard-tests ontworpen voor de vergelijking van de kookprestaties van magnetronovens. Wij adviseren hetvolgende voor deze ovens:

Test	Hoeveelheid	Vermogen	Houder	AVM 355	AVM 220
				Tijd ca.	Tijd ca.
A	1000 g	750 W	Pyrex 3.226	12 min.	12 min.
B	475 g	750 W	Pyrex 3.827.80	5 min.	5 min.
C	900 g	750 W	Pyrex 3.838.80	14 min.	14 min.
Gehakt ont-dooien	500 g	(Defrost) 160 W	Pyrex 3.838.80 Bedekt met plasticfolie	14 min.	14 min.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Model	AVM 355	AVM 220
Voedingsspanning	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Opgenomen vermogen	3200 W	3200 W
Zekering	16 A	16 A
Magnetron-vermogen (volgens IEC705. 1000 g water)		
Maximaal vermogen	1000 W	1000 W
	750 W	750 W
	650 W	650 W
	500 W	500 W
	350 W	350 W
Ontdooien	160 W	160 W
Warm houden	90 W	90 W
Grill	1100 W	1200 W
Forced air	1500 W	1500 W
Grill + Magnetron	650 W	650 W
Forced air + Magnetron	650 W	650 W
	500 W	500 W
	350 W	350 W
	160 W	160 W
	90 W	90 W
Timer	Elektromechanisch	Elektromechanisch
Afmetingen:	HxBxD	HxBxD
Buitenkant:	332x548x468	330x553x553
Ovenruimte:	225x345x340 27 L	225x372x390 34 L

GB



Everyday use

1. Place the food in the oven.
2. Select the desired function.
3. Select the desired temperature, and/or microwave power.
4. Select the cooking time. The oven will start automatically.

To get full satisfaction of your microwave oven, please read carefully your instruction manual.

Customer Care Line

(Local) London **081-649-8989**
Outside London **0345-898989**

TABLE OF CONTENT

THE MICROWAVE OVEN AND ITS ACCESSORIES	Page 5
THE PANEL	Page 5
BEFORE USING THE MICROWAVE OVEN	Page 6
PRECAUTIONS AND GENERAL SUGGESTIONS	Page 7
HOW TO OPERATE THE MICROWAVE OVEN	Page 9
WHICH UTENSILS CAN BE USED IN THE OVEN	Page 13
HOW TO MAINTAIN THE OVEN	Page 13
TROUBLE-SHOOTING GUIDE	Page 14
AFTER-SALE SERVICE	Page 14
ELECTRICAL CONNECTION	Page 15
DECLARATION OF CONFORMITY	Page 16
DATA FOR TEST OF HEATING PERFORMANCE	Page 16
TECHNICAL SPECIFICATIONS	Page 16

STORING OPSPOREN

De oven werkt niet

- Heeft u de kooktijd ingesteld ?
- Zit de stekker goed in het stopcontact ?
- Is de stroom misschien uitgevallen ?
- Is de zekering niet doorgebrand ?
- Is de ovendeur wel goed gesloten ?

Het controlelampje voor de temperatuur knippert

- De temperatuur-sensor is defect. Alleen de magnetron kan nog gebruikt worden. De andere functies niet.

SERVICE NA AANKOOP

Voordat u de Service Dienst inschakelt:

1. Probeer of u met behulp van het hoofdstuk "Storing opsporen" zelf de storing kunt verhelpen.
2. Wacht minstens 10 minuten en probeer dan nogmaals de oven aan de praat te krijgen. Als ook deze poging mislukt, gelieve contact op te nemen met de Service Dienst. Beschrijf de storing en geef het modelnummer en uw Servicenummer tesamen met uw adres en telefoonnummer door.

Belangrijk

De voedingskabel mag uitsluitend worden vervangen met een van hetzelfde type die via onze Service dienst verkrijgbaar is.

De voedingskabel moet door een vakman van onze Service dienst vervangen worden.

WAARSCHUWING

Alle reparaties moeten door een bevoegd vakman van onze Service Dienst verricht worden. Voor alle andere personen is het gevaarlijk.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voordat u het apparaat aansluit moet u controleren dat de netspanning in uw woning overeenkomt met de spanning die is aangeduid op het typeplaatje.

De aarding van dit apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade en letsels die voortkomen uit de overtreding van dit voorschrift.

GESCHIKT KEUKENGEREI

BAKJES VAN ALUMINIUMFOLIE IN DE MAGNETRON

Deze nieuwe generatie magnetronovens bieden de mogelijkheid ook bakjes van aluminiumfolie te gebruiken, op voorwaarde dat de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

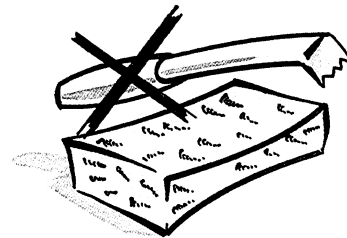
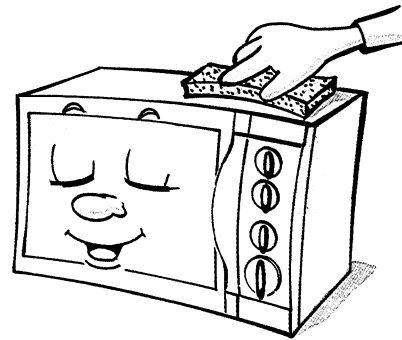
- De bakjes van aluminiumfolie mogen niet op het Grill-rooster geplaatst worden doordat er zo vonken kunnen ontstaan.
- Plaats geen afgesloten bakjes in de oven want die kunnen ontploffen en zo de oven beschadigen.
- Gebruik alleen onbeschadigde bakjes.
- De bakjes van aluminiumfolie mogen niet hoger zijn dan 3 cm. De bakjes moeten tenminste voor 2/3 gevuld zijn.

- Om vonken te voorkomen moet tussen het aluminiumfolie bakje en de ovenwanden minstens 1 cm. afstand blijven.
- Plaats niet meer dan een aluminiumfolie bakje per keer. Zet het altijd op het glazen draaiblad.
- Kook het voedsel volgens de aanwijzingen van de fabrikant van het gerecht.

Opmerking: Het bakje van aluminiumfolie kan geplaatst worden in een ovenvaste glazen of plastic schaal met een waterlaagje van 1 cm. Laat het gerecht na het koken 2-3 minuten staan, of roer het als het vloeibaar is, zodat het gelijkmatig gaar wordt.

ONDERHOUD VAN DE OVEN EN ZIJN ACCESSOIRES

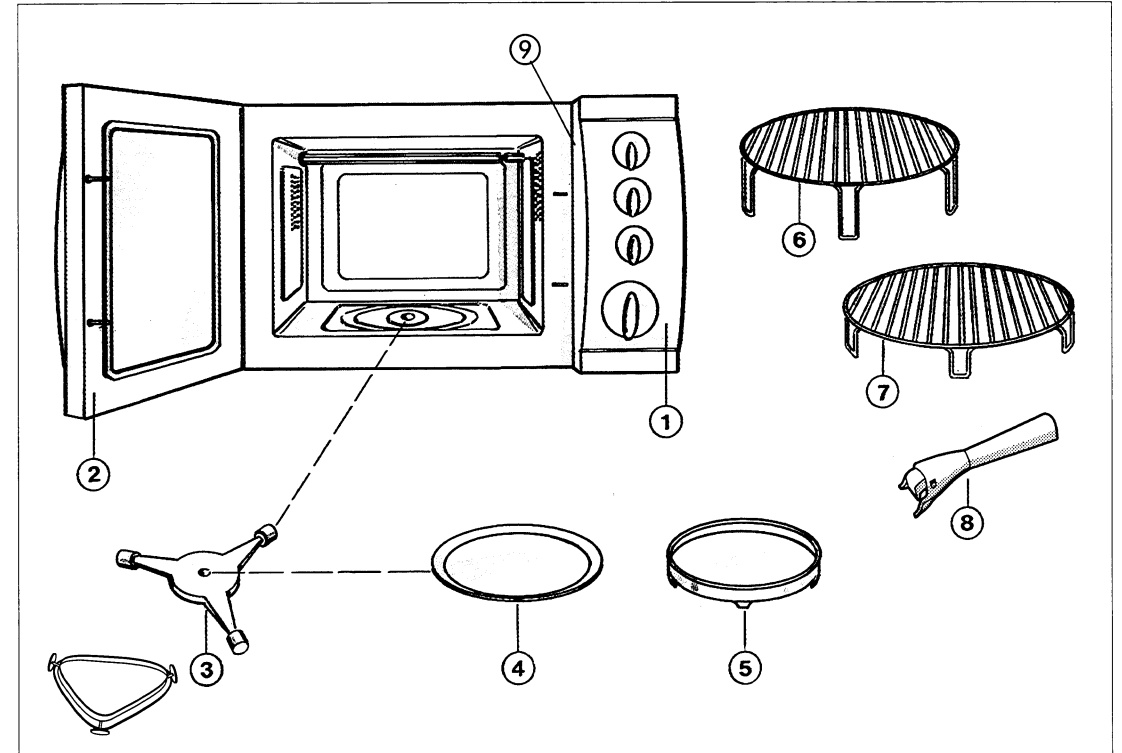
- Schoonmaken is normaal gesproken het enige onderhoud dat nodig is. Neem altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Gebruik een vloeibaar schoonmaakmiddel, water en een sponsje of doekje.
- Gebruik in geen geval schurende middelen of chemische middelen.
- Let erop dat er geen vet of etensrestjes hechten aan de pakking van de deur en de bovenkant van de ovenruimte en in de buurt van het verwarmingselement van de grill.
- Het draaiblad, zijn drager en de metalen roosters kunnen de afwasmachine in. De crisp-plaat moet worden schoongemaakt met een niet-schurend reinigingsmiddel en een sponsje.
- Hardnekkige korsten kunt u verwijderen door een kopje water 2-3 minuten lang in de oven te laten koken. Het stoom maakt de korsten zacht.
- Ongewenste luchtjes verdwijnen als een kopje water met citroensap in de oven wordt gekookt.



Belangrijk

Controleer regelmatig dat de deurpakking en de nabijheid van de pakking onbeschadigd zijn. In geval van beschadiging mag het toestel niet gebruikt worden totdat het gerepareerd is door een vakman van onze Service Dienst.

THE MICROWAVE OVEN AND ITS ACCESSORIES

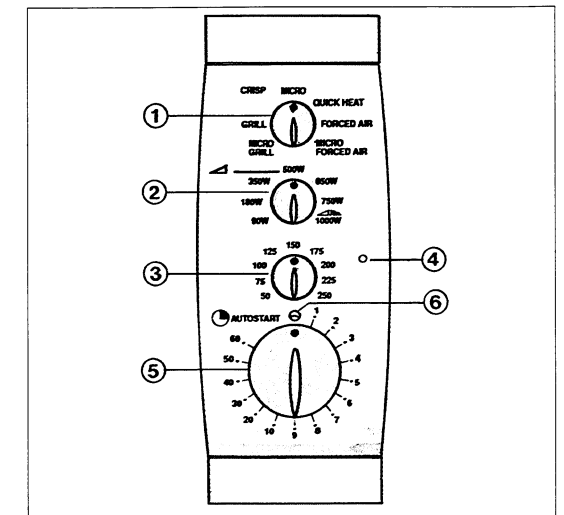


1. Control panel
2. Oven door
3. Turntable support
4. Turntable
5. Crisp plate

6. Grill grid
7. Baking grid
8. Crisp plate handle
9. Service code

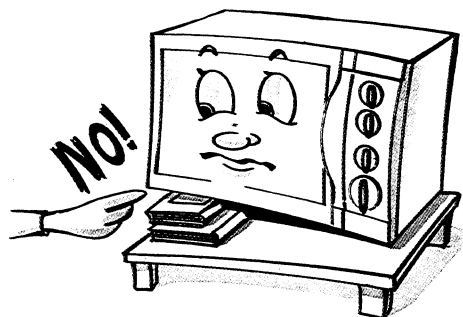
THE PANEL

1. **Function selector:** use it to select desired function.
2. **Power control knob:** use it to select desired power level when using any Microwave function.
3. **Temperature control knob:** use it to select the desired cooking temperature when using Quick Heat, Forced Air or Micro Forced Air functions.
4. **Temperature pilot lamp**
5. **Timer knob / Autostart:** turning this knob to the desired cooking time, the oven starts cooking. The cooling fan, the cavity lamp and the turntable are started by the Timer knob.
6. **Cooking pilot lamp**

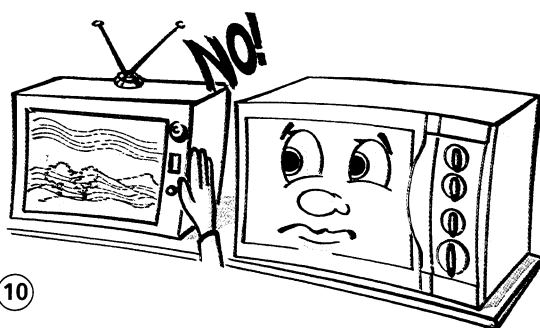


BEFORE USING THE MICROWAVE OVEN

1. Packaging (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be stored out of the reach of children as they are potentially hazardous.
2. The package is recyclable and is marked with the recycling symbol ♻️.
3. The appliance is built with re-usable material. When scrapping follow the local environmental-protecting regulations. Render the oven inoperative. Cut the power-cable off.
4. **Only use the microwave oven for domestic use and for its cooking purposes.**
5. Please ensure that the installation and the electrical connection have been carried out by a qualified technician following the manufacturer's instructions and in compliance with local safety regulations.
6. Check that the oven is not damaged and that the door closes tightly. Check that the internal door seal is not damaged.
7. Place the oven on a flat surface.
8. Place the oven away from heat sources.
9. For sufficient ventilation there must be a space of at least 100 mm above the oven. Do not obstruct the ventilation grilles. Ambient temperature must not exceed 35°C when oven is in operation.
10. To avoid any interference do not place the oven too close to a radio, television or aerial.
11. Never use the microwave function with the oven empty.
12. **Do not operate this appliance** if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Electrical shock, fire or other hazards may result.
13. In order to remove protective coating, please operate the oven for 10 minutes with the Quick Heat function.



7



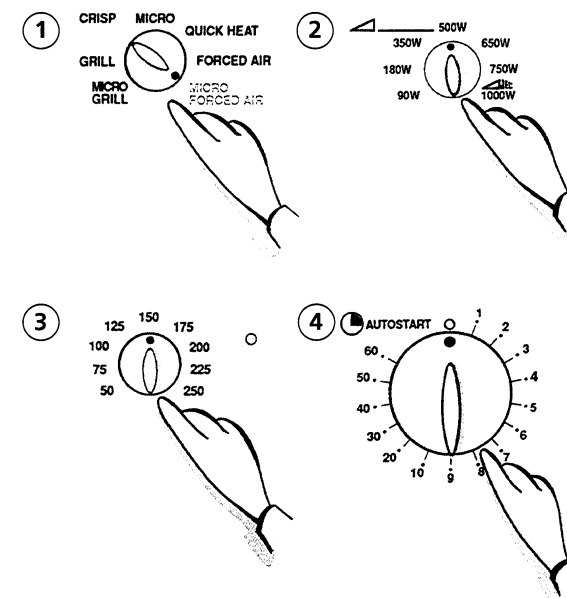
10

DE MAGNETRONOVEN BEDIENEN

MICRO FORCED AIR FUNCTIE

Hetelucht gecombineerd met microgolven is de ideale bereidingswijze voor gebraden vlees, gevogelte, aardappelen in de schil, diepvriesmaaltijden, biscuitgebak, bladerdeeg, visgerechten en puddingen.

1. Draai de functiekeuzeknop op stand Micro Forced Air.
2. Stel een vermogen van ten hoogste 650 W in. Hogere standen worden automatisch uitgewist.
3. Draai de temperatuurregelaar op de gewenste stand.
4. Zet de timer op de gewenste kooktijd. *De oven start, de ovenverlichting gaat aan, het kook- controlelampje en het temperatuur- controlelampje branden. Dit laatste blijft aan totdat de gewenste temperatuur bereikt wordt.*
5. Wanneer het koken klaar is zoemt de timer en uw magnetron wordt uitgeschakeld.



GESCHIKT KEUKENGEREI

Met deze eenvoudige test kunt u uitvinden of een bepaald materiaal geschikt is voor de magnetronoven:

Plaats de houder (schalen, borden, koppen enz.) samen met een glas water in de magnetronoven.

Het water is noodzakelijk omdat de oven niet leeg of met lege houders aangezet mag worden. Laat de oven ongeveer 1 minuut op vol vermogen werken. Een geschikte houder wordt niet heet, maar hoogstens lauw.

Materiaal	Grill/Forced Air koken met	Magnetron koken met	Koken met beide (gecombineerd)
Glas (gewoon)	Nee	Ja (1)	Nee
Glas (ovenvast)	Ja	Ja	Ja
Keramisch glas en keramiek (ovenvast)	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Aardewerk	Ja	Ja	Ja
Porselein (ovenvast)	Ja	Ja	Ja
Plastic (i.h. algemeen)	Nee	Ja (2)	Nee
Plastic (hittebestand)	Nee	Ja (2)	Nee
Aluminiumfolie	Ja	Ja (3)	Ja
Metaal (Pannen, schalen, enz)	Ja	Nee	Nee
Papier	Nee	Ja	Nee

(1) Zonder metalen delen of versiering.
 (2) Sommige kunststoffen zijn tot een bepaalde temperatuur bruikbaar.
 (3) Aluminiumfolie mag ook gebruikt worden om de kwetsbare delen van het gerecht te bedekken (om aankoken te voorkomen).

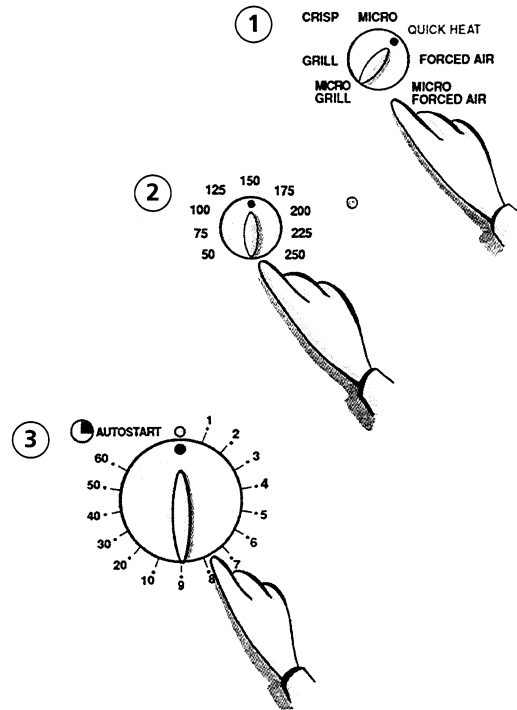
DE MAGNETRONOVEN BEDIENEN

QUICK HEAT FUNCTIE

Met de Quick Heat functie kunt u de oven snel voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur (met zowel de grill als de hete-luchtstroom) voordat u de Forced Air functie gebruikt.

1. Draai de functiekeuzeknop op stand Quick Heat.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste stand.
3. Zet de timer op ongeveer 10 minuten. De ovenverlichting gaat aan, het temperatuurcontrolelampje knippert en het kookcontrolelampje brandt. De oven start.

Opmerking: Zodra de geprogrammeerde temperatuur wordt bereikt slaat het temperatuurcontrolelampje uit en stapt de oven automatisch over op Forced Air. De ingestelde temperatuur blijft behouden totdat de timer afloopt. Als Quick Heat wordt ingesteld wanneer de oven al aan staat en indien de gekozen temperatuur onder de reeds bereikte temperatuur ligt, moet binnen 5 sec. een hogere temperatuur worden ingesteld om Quick Heat te starten.



FORCED AIR FUNCTIE

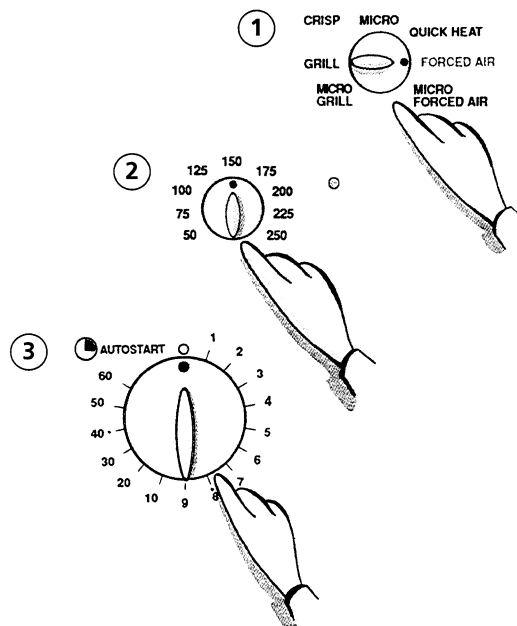
Met deze functie werkt de magnetronoven als een traditionele oven.

Hetelucht is de ideale methode bij schuimgebak, bladerdeeg en biscuitdeeg, soufflés, gevogelte, gebraden vlees en diepvriesmaaltijden.

Gebruik het lage Grillrooster om de lucht op de juiste wijze om het voedsel te laten circuleren.

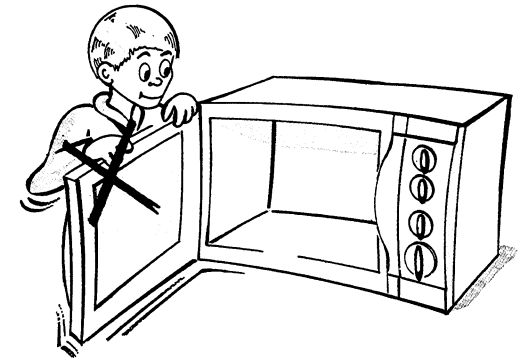
Zet de Crisp plaat bovenop het lage Grill rooster bij het bakken van koekjes, schuimpjes en broodjes.

1. Draai de functiekeuzeknop op stand Forced air.
2. Regel de temperatuur met de temperatuurknop.
3. Zet de timer op de gewenste kooktijd. De oven start; de ovenverlichting gaat aan, het kookcontrolelampje en het temperatuurcontrolelampje branden. Het temperatuurcontrolelampje blijft branden totdat de ingestelde temperatuur bereikt wordt.
4. De timer zoemt wanneer de kooktijd afloopt en uw magnetron wordt uitgeschakeld.



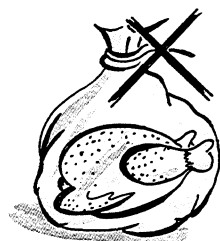
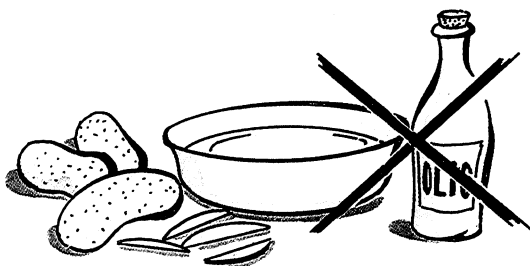
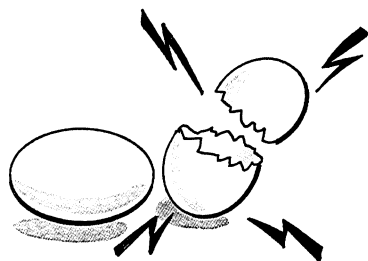
PRECAUTIONS AND GENERAL SUGGESTIONS

- Do not use the microwave oven to dry paper, cloth or other inflammable materials.
- Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process.
- Never lean on the door or allow a child to swing on it when the door is opened. Injury could result.
- Containers used in microwave oven can become very hot. Please use caution.
- When heating baby bottles or baby food jars stir carefully and check temperature to avoid burns.
- When the auto grill, forced air or crisp function has been used the oven becomes very hot, so be careful when removing food.
- If smoke is observed, keep the oven door closed, and switch the oven off or disconnect the oven from the power supply.
- To reduce the risk of fire in the cavity do not overcook food and add alcohol only after cooking.
- For best performance clean regularly the oven especially the base.
- Delayed eruptive boiling may sometimes occur when heating liquids. To avoid the risk of scalding use a coffee spoon when heating liquids with the microwave oven function. In this case the metal poses no risk of damage to the oven.



PRECAUTIONS AND GENERAL SUGGESTIONS

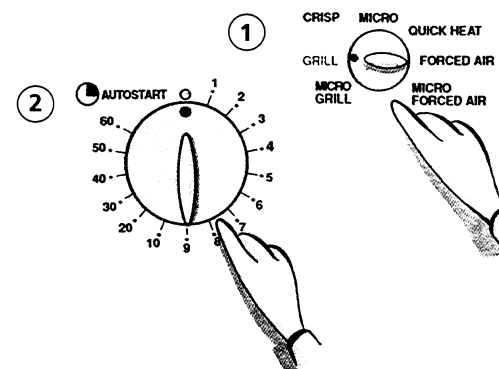
- Do not use the microwave function to cook or heat whole eggs with or without shells.
- Do not use the microwave oven for deepfrying in oil.
- Do not heat liquids in sealed containers. The increase in heat pressure may cause damage.
- Remove the wire twist-ties from plastic or paper bags before putting them in the microwave oven.
- Make sure that containers of food and lids are not in direct contact with the oven walls or door.
- Make sure the right function is selected before you set the timer.
- Never operate the oven without the turntable support and turntable properly fitted.
- Foods with a low water content such as oil, chocolate and some pastries with sweet fillings, must be heated carefully.
- **One of the major advantages** of microwave ovens is the short cooking time. Therefore, do not exceed recommended times for cooking or re-heating food.



DE MAGNETRONOVEN BEDIENEN

GRILL FUNCTIE

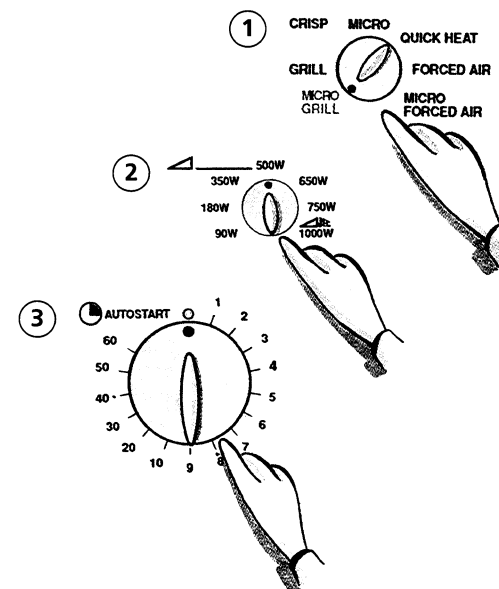
1. Draai de functiekeuzeknop op stand Grill.
2. Stel de gewenste kooktijd in met de knop van de timer. *De oven start, de ovenverlichting en het controlelampje zijn aan.*
3. Wanneer het koken klaar is *zoemt de timer en uw magnetron wordt uitgeschakeld.*



MICRO GRILL FUNCTIE

Dit programma is ideaal voor het koken van hele kip, braadvlees, hele vis en gerechten die moeten gratineren zoals lasagna, aardappels en kaasgerechten.

1. Draai de functiekeuzeknop op stand Micro Grill.
2. Regel het vermogen op hoogstens 650 W. Hogere standen worden automatisch uitgewist.
3. Stel de gewenste kooktijd in met de knop van de timer. *De oven start, de ovenverlichting en het controlelampje gaan aan.*
4. Wanneer de kooktijd afloopt *zoemt de timer en uw magnetron wordt uitgeschakeld.*

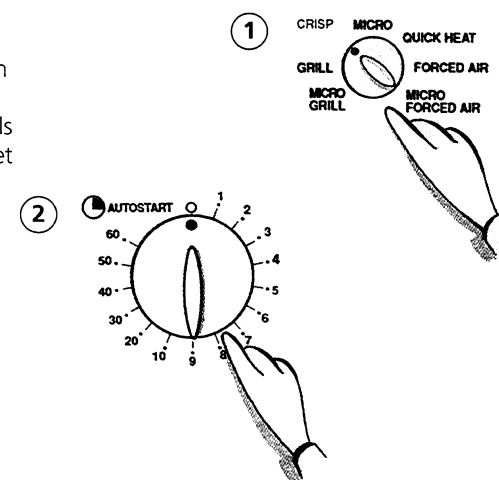


CRISP FUNCTIE

Het crisp-programma is de geschikte keuze voor gerechten die van onderen verwarmd moeten worden en voor gerechten die lekkerder zijn met een knapperig laagje zoals pizza, taart, enz. Gebruik altijd de crisp-plaat wanneer met dit programma wordt gewerkt.

De crisp functie is ook zeer geschikt voor het opwarmen van reeds gekookte gerechten. Zie kookboek.

1. Draai de functiekeuzeknop op stand Crisp.
2. Draai de timer op de gewenste kooktijd. *De oven start en het controlelampje gaat aan.*
3. Wanneer het koken klaar is *zoemt de timer en uw magnetron wordt uitgeschakeld.*



DE MAGNETRONOVEN BEDIENEN

FUNCTIE MICRO

1. Draai de functiekeuzeknop op stand Micro.
2. Draai de vermogenregelaar op de gewenste stand (zie onderstaande tabel).
3. Draai de knop van de timer op de gewenste kooktijd (max. 60 min.)
Het controlelampje gaat branden wanneer het kookproces begint.

Het draaiblad, de ventilator en de binnenverlichting gaan aan met de knop van de timer.

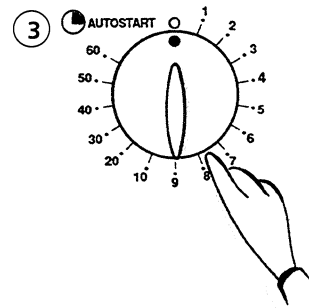
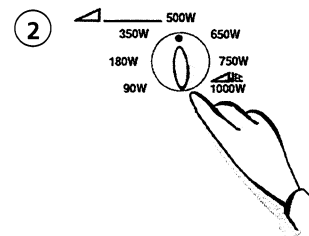
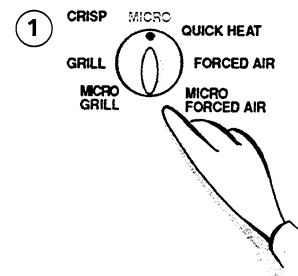
4. De timer zoemt wanneer het koken klaar is en uw magnetron wordt uitgeschakeld.

N.B. De stand van alle knoppen kan ook tijdens het koken veranderd worden.

Vermogen (W)	Geschikt voor
90 - 160	Ontdooien of zacht maken van boter, kaas, ijs.
160 - 350	Afwerken van grote stukken braadvlees, sudderen, stoven, enz.
500 - 650	Sausen, kaas- en eiergerechten en afwerken van casseroles.
750 - 1000	Groenten, vis, vlees en alle gerechten waarvoor het kookboek het maximale vermogen aanraadt.

Het koken onderbreken

1. Het koken stopt wanneer de deur wordt geopend.
Het controlelampje gaat uit en het draaiblad stopt. De ventilator en de ovenverlichting blijven aan.
2. Wanneer de deur gesloten wordt start het koken weer.



HOW TO OPERATE THE MICROWAVE OVEN

THE MICRO FUNCTION

1. Turn the function selector knob to position Micro.
2. Turn the power knob to the desired power (see table below).
3. Turn the timer knob to the desired cooking time (max. 60 minutes).
The pilot lamp will switch on to indicate that cooking has started.

The cooling fan, the interior light and the turntable are started by the timer knob.

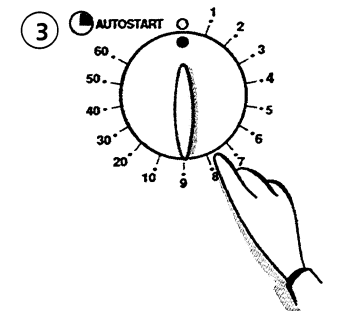
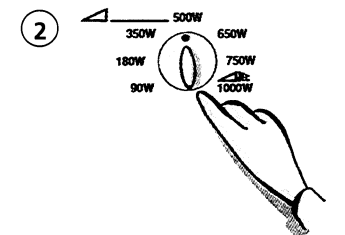
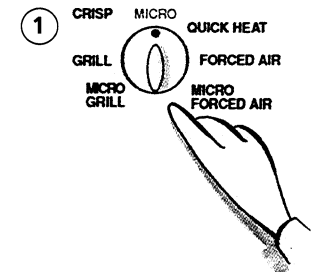
4. When cooking is finished, the timer sounds, and the appliance is switched off.

Note: All settings can be changed during cooking.

Power levels (W)	Suitable food
90 - 160	Defrosting softening butter, cheese, icecream.
160 - 350	To finish cooking of big roasts, to simmer, to stew, etc.
500 - 650	Sauces, cheese and egg dishes and finish cooking of casseroles.
750 - 1000	Vegetables, fish, meat, or for any food when full power is recommended on the cook book.

Cooking interruption

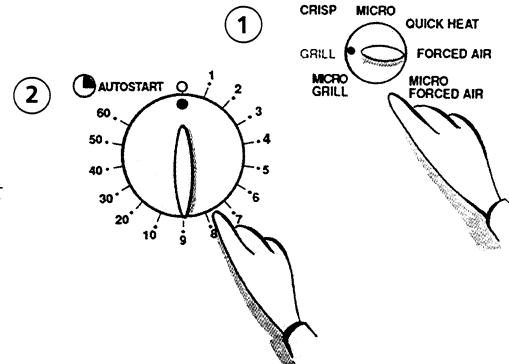
1. Open the door to interrupt cooking. *The cooking pilot lamp and the turntable are switched off. The cooling fan and the oven light remain on.*
2. Close the door to start again.



HOW TO OPERATE THE MICROWAVE OVEN

THE GRILL FUNCTION

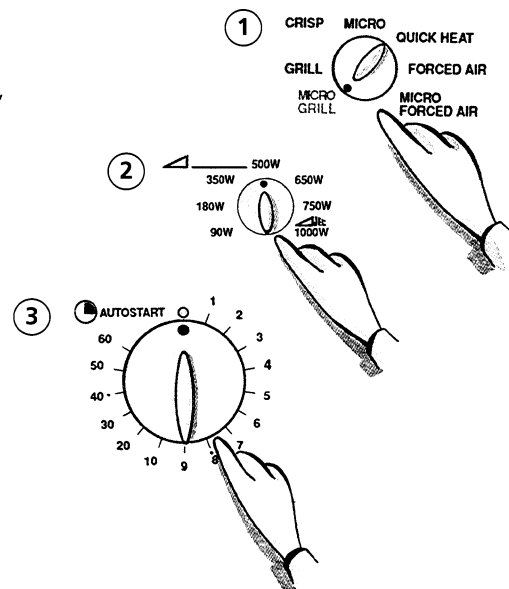
1. Turn the function selector to position Grill.
2. Turn the timer knob to the desired cooking time.
The oven starts, the interior light and the cooking pilot lamp are on.
3. When the cooking is finished, the timer sounds, and the appliance is switched off.



THE MICRO GRILL FUNCTION

This function is ideal for the preparation of whole chickens, roasts, whole fish, and to cook dishes which require browning such as lasagne, potatoes and cheese dishes.

1. Turn the function selector to position Micro Grill.
2. Turn the power knob to a max. power 650 W. Higher power levels are automatically cancelled.
3. Turn the timer knob to the desired cooking time. *The oven starts, the interior light and the cooking pilot lamp are on.*
4. When the cooking is finished, the timer sounds, and the appliance is switched off.

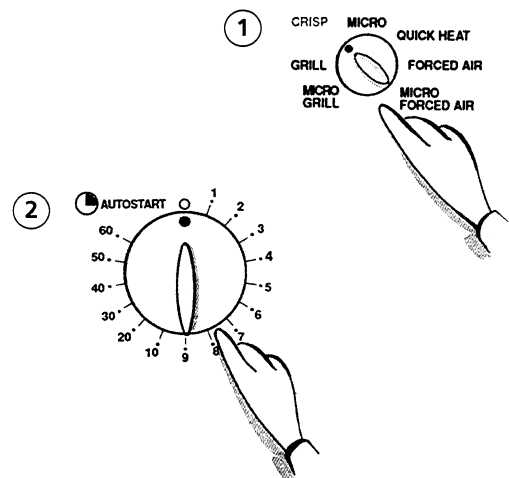


THE CRISP FUNCTION

The Crisp function is suitable for preparing food which require heat from the bottom and for surface browning such as pizza, pie, etc. The crisp plate should always be used when operating the crisp function.

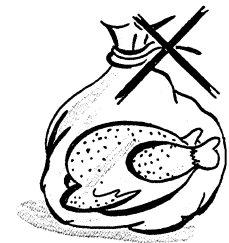
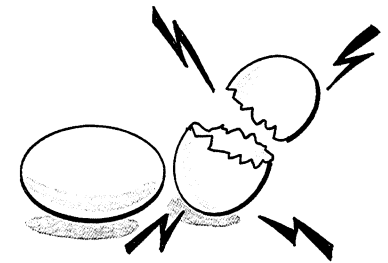
The crisp function is excellent both for reheating pre-prepared foods and for new cooking. Consult your cookbook.

1. Turn the function selector to position Crisp.
2. Turn the timer knob to the desired cooking time.
The oven starts and the cooking light is on.
3. When the cooking is finished, the timer sounds, and the appliance is switched off.



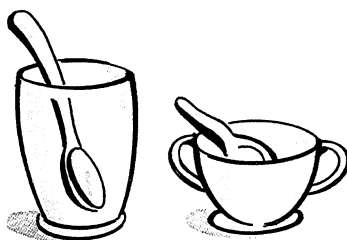
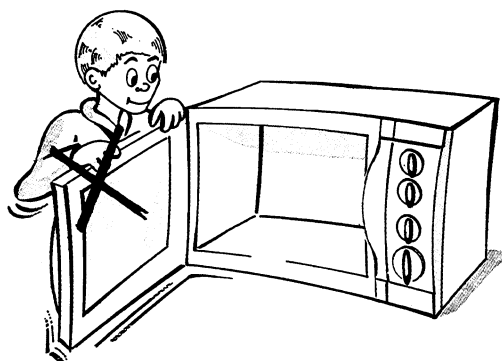
VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE TIPS

- Hele eieren (ook gepelde) mogen niet in de magnetron gekookt of opgewarmd worden.
- Gebruik de magnetron niet voor het bakken in olie.
- Verwarm geen vloeistoffen in afgesloten houders: die zouden kunnen ontploffen door de overdruk die ontstaat bij het verwarmen.
- Verwijder de metalen sluitstrookjes van papieren of plastic zakken voordat die de oven ingaan.
- Controleer dat de houders en hun deksels niet tegen de wanden of de deur van de oven staan.
- Controleer dat de gewenste functie is ingesteld voordat u de timer regelt.
- Gebruik de magnetron nooit zonder dat het draaiblad en zijn drager correct zijn ingebracht.
- **Voedsel** met een laag watergehalte zoals olie, chocola en sommig gebak met zoete vulling, moet voorzichtig verwarmd worden.
- **Een van de belangrijkste voordelen** van een magnetronoven is de korte kooktijd. Overschrijdt de aanbevolen tijden voor het koken en opwarmen niet.



VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE TIPS

- Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van papier, kleding of ander brandbaar materiaal.
- Laat de oven niet onbewaakt werken; vooral wanneer papier, plastic of ander brandbaar verpakkingsmateriaal in de oven is.
- Leun niet op de open deur en laat kinderen er niet aan bengelen. Men zou bezingen kunnen oplopen.
- Opgepast. De houders (bijv. serviesgoed) kunnen in de magnetron zeer heet worden. Verbrand u er niet aan.
- Opgewarmde zuigflessen en potjes babyvoedsel moeten goed doorgeroerd worden. Controleer de temperatuur om mondverbranding te voorkomen.
- Vooral met de functies "auto grill", "forced air" en "crisp" wordt de oven zeer heet; wees voorzichtig wanneer u het voedsel uitneemt.
- Als de oven gaat roken moet hij uitgezet worden. Ook kan de stekker uit het stopcontact worden genomen. Laat de deur van de oven gesloten.
- De kans op brand in de oven vermindert als u het voedsel niet laat aankoken en eventueel pas na het koken alcoholtoevoegt.
- Maak de ovenruimte (vooral de bodem) regelmatig schoon.
- Het komt weleens voor dat in de oven verwarmde vloeistof plotseling onstuimig aan de kook raakt nadat het uit de oven is gehaald. Zet een theelepel in de vloeistof voordat die de oven ingaat; zo kan vermeden worden dat de vloeistof te heet wordt. het metaal van de lepel is in dit geval niet schadelijk voor de magnetron.



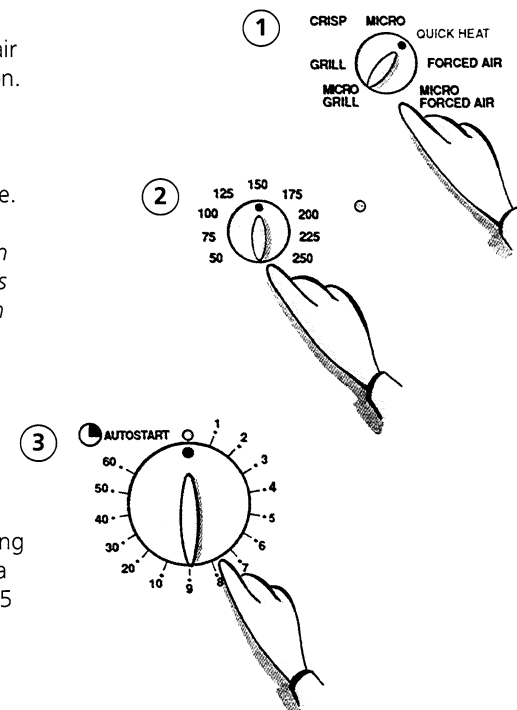
HOW TO OPERATE THE MICROWAVE OVEN

THE QUICK HEAT FUNCTION

The Quick Heat function is used to warm up the empty oven to a set temperature (both the grill and the forced air heaters are switched on) prior to using Forced Air function.

1. Turn the function selector to position Quick Heat.
2. Turn the temperature knob to the desired temperature.
3. Turn the timer knob to approx. 10 minutes. *The oven light switches on, the temperature pilot lamp flashes and the cooking pilot lamp is switched on. The oven starts.*

Note: When the set temperature is reached, *the temperature pilot lamp is switched off and the oven automatically switches to Forced Air.* The selected temperature is maintained until the timer switches off. If Quick Heat is selected when the oven is operating and is already warmer than the set temperature, a new higher temperature must be selected within 5 seconds to start Quick Heat.



THE FORCED AIR FUNCTION

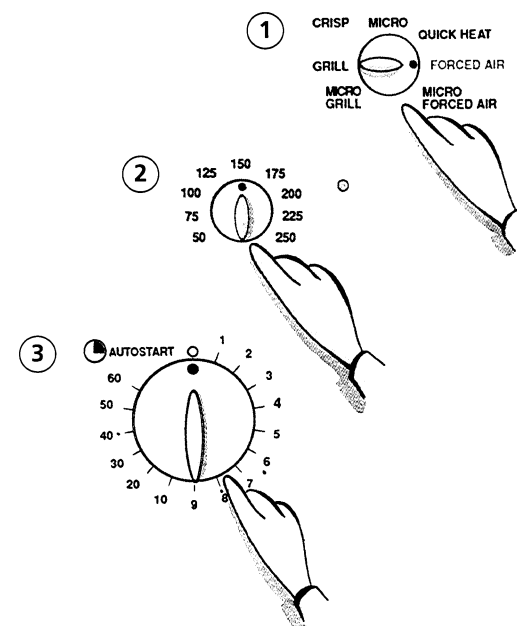
With this function the microwave oven can be used like a traditional oven.

Forced air is ideal for cooking meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry, roast meats and convenience foods.

Use the low Grill-grid to put food on to allow the air to circulate properly around the food.

Use the Crisp plate as a baking plate on top of the low Grill-grid when baking cookies, meringues or rolls.

1. Turn the function selector to position Forced Air.
2. Turn the temperature knob to the desired temperature.
3. Turn the timer knob to the desired cooking time. *The oven starts and the oven light is on, the cooking pilot lamp and the temperature pilot lamp switch on, the temperature pilot lamp is lit until the set temperature is reached.*
4. When cooking is finished, *the timer sounds, the cooling fan, and the appliance is switched off.*



HOW TO OPERATE THE MICROWAVE OVEN

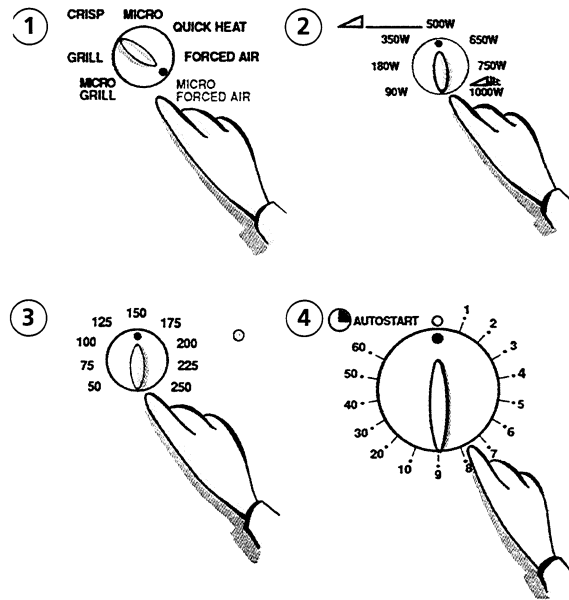
THE MICRO FORCED AIR FUNCTION

Forced air combined with microwaves is ideal for cooking roast meats, poultry, jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings.

1. Turn the function selector to Micro Forced Air.
2. Turn the power knob to a max power 650 W. Higher power levels are automatically cancelled.
3. Turn the temperature knob to the desired temperature.
4. Turn the timer knob to the desired cooking time.

The oven starts, the oven light is on, the cooking pilot lamp and the temperature pilot lamp are on. The temperature pilot lamp is lit until the set temperature is reached.

5. When cooking is finished, the timer sounds and the appliance is switched off.



WHICH UTENSILS CAN BE USED IN THE OVEN

To find out if a certain container is suitable, the following simple test can be made:

Place the empty container and a glass of water inside the microwave oven. The water is needed

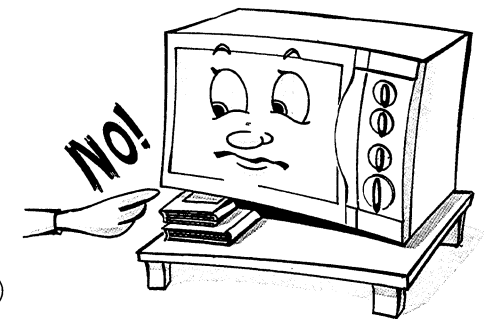
because the oven must not be operated empty or with empty containers. Let the oven work on full power for one minute. A suitable container will only be lukewarm.

Material	Grill/Forced air cooking	Microwave cooking	Combined cooking
Glass (general)	No	Yes (1)	No
Glass (heat resistant)	Yes	Yes	Yes
Glass-ceramic and ceramic (heat resistant)	Yes	Yes (1)	Yes (1)
Earthenware	Yes	Yes	Yes
China (heat resistant)	Yes	Yes	Yes
Plastic (general)	No	Yes (2)	No
Plastic (heat resistant)	No	Yes (2)	No
Aluminium foil containers/aluminium foil	Yes	Yes (3)	Yes
Metal (pots, Pans, etc.)	Yes	No	No
Paper	No	Yes	No

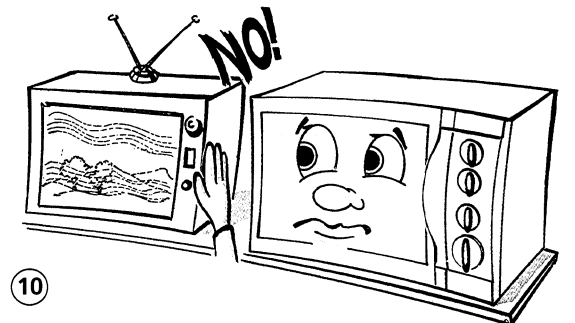
(1) Without metal parts or metal trims.
 (2) Some plastics are heat-proof only to certain temperatures.
 (3) It is possible to use aluminium foil to shield delicate areas of food (this prevents over-cooking).

VOOR DE INGEBRUIKNAME

1. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, schuimplastic enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden zodat die er geen gevaarlijke spelletjes mee kunnen doen.
2. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar zoals aangeduid met het speciale teken ♻️.
3. Ook de oven zelf is gebouwd met herbruikbaar materiaal. Volg de plaatselijke voorschriften op wanneer u hem afdankt. Maak de oven eerst onbruikbaar en snijd de voedingkabel door.
4. **Gebruik de magnetronoven uitsluitend als huishoudelijk apparaat en alleen voor het koken van levensmiddelen.**
5. Zorg ervoor dat de installering en de elektrische aansluiting door een bevoegd vakman worden verricht volgens de aanwijzingen van de fabrikant en de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.
6. Controleer dat de oven niet beschadigd is en dat de deur goed sluit. Controleer dat de pakking aan de binnenkant van de deur onbeschadigd is.
7. Plaats de oven op een platte oppervlakte.
8. Plaats de oven niet in de buurt van warmtebronnen.
9. Voor voldoende luchtverversing moet er tenminste 10 cm. ruimte aan de bovenkant van de oven vrijblijven. Sluit niet de luchtroosters van de oven af. Wanneer de oven werkt mag de omgevingstemperatuur niet hoger dan 35°C zijn.
10. Plaats de oven niet te dicht bij een radio, t.v. of antenne om de kans op interferentie te voorkomen.
11. Zet de magnetron nooit aan als de oven leeg is.
12. **Gebruik het apparaat niet** als de voedingskabel of stekker beschadigd zijn, als het niet perfect werkt en als het gevallen of op andere wijze beschadigd is. In die gevallen zijn onder andere elektrische schokken en brandgevaar mogelijk.
13. Laat a.u.b. de oven 10 minuten op de Quick Heat functie werken zodat het beschermende laagje verwijderd wordt.

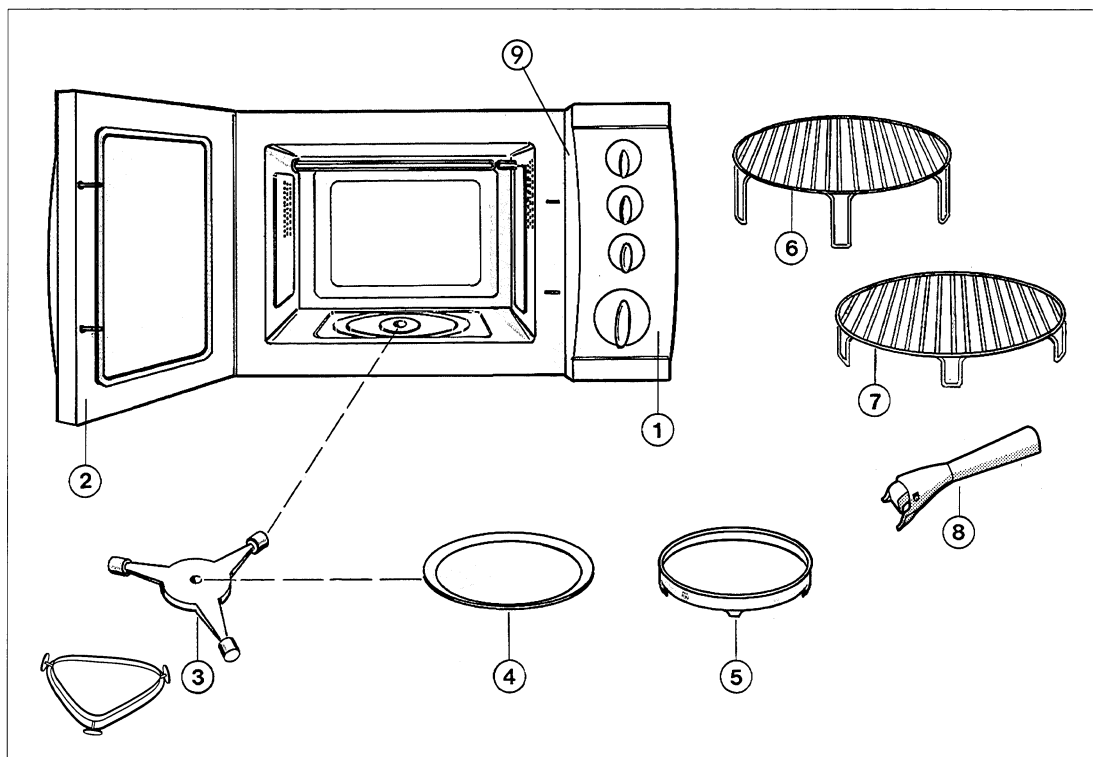


7



10

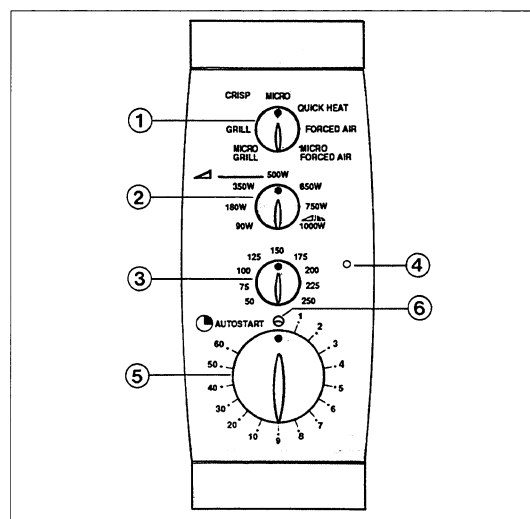
DE MAGNETRONOVEN EN ZIJN ACCESSOIRES



- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Bedieningspaneel | 6. "Grill"-rooster |
| 2. Ovendeur | 7. Bakrooster |
| 3. Draaibladdrager | 8. Handvat crisp-plaat |
| 4. Draaiblad | 9. Service code |
| 5. "Crisp"-plaat | |

HET BEDIENINGSPANEEL

- Functie-keuzeknop:** hiermee kan de gewenste functie ingesteld worden.
- Vermogen-regelknop:** hiermee kan het vermogen worden geregeld bij alle magnetron-functies.
- Temperatuur-regelknop:** hiermee kunt u de gewenste oventemperatuur regelen bij de volgende functies: "Quick Heat", "Forced Air" en "Micro Forced Air".
- Temperatuur-controlelampje.**
- Timer-knop / Automatisch starten:** draai deze knop op de gewenste kooktijd; de oven begint te werken.
Met de knop van de timer gaan de ventilator, het draaiblad en de ovenverlichting aan.
- Oven-controlelampje.**



WHICH UTENSILS CAN BE USED IN THE OVEN

ALUMINIUM FOIL CONTAINERS AND MICROWAVES

It is now possible to use disposable aluminium foil containers in this new generation of microwave ovens, providing these simple rules are followed:

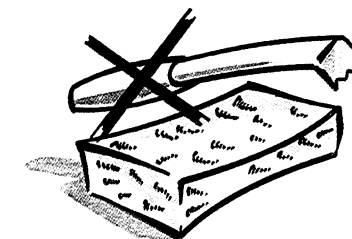
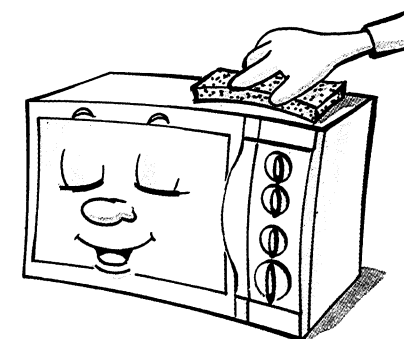
- Do not place aluminium foil containers on the Grill grid, because sparking may occur.
- Always remove foil-laminated fibre board lid from the container before heating, otherwise oven damage can occur.
- Only undamaged foil containers may be used.
- Never use aluminium foil containers higher than 3 cm. They should be at least 2/3 full.

- There must be a minimum of 1 cm between the aluminium foil container and the walls of the oven, to avoid sparking.
- Aluminium foil containers should always be used singly in a microwave oven, and placed on the glass turntable.
- Follow the instructions provided by the food manufacturer to ensure proper heating.

Note: The foil container can be placed in 1 cm of hot water inside a heat-resistant glass or plastic bowl. After heating let the food stand for 2-3 minutes or stir it for even heat distribution.

HOW TO MAINTAIN THE OVEN AND ITS ACCESSORIES

- Cleaning is the only maintenance operation normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected. Use a liquid detergent, water and a cloth or sponge to clean it.
- Do not use chemical products or abrasive compounds to clean any part of the oven.
- Do not leave grease or food particles around the door seal, the oven top and around the grill heating element.
- The turntable support, turntable and metal grids can be cleaned in the dishwasher. To clean the crisp plate, a sponge and a non-abrasive detergent are recommended.
- For stubborn soils, boil a cup of water in the oven from 2 to 3 minutes. Steam will soften the soils.
- Odours inside the oven can be eliminated by boiling a cup of water with lemon juice.



Important

The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until they have been repaired by a qualified Service Technician.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

The oven does not operate

- Did you select a cooking time ?
- Is the plug connected to the socket ?
- Is there a power failure ?
- Has the fuse blown ?
- Is the door properly closed ?

The temperature pilot lamp starts flashing

- The temperature sensor is defective. Only the microwave functions can be used.

AFTER SALE SERVICE

Before calling for Service

1. Check the trouble-shooting guide carefully to see if you can correct the fault yourself.
2. Wait for ten minutes and then try to operate the oven once more.
If both attempts fail, please call for Service.
Describe the fault and give the model N° and Service N° of your appliance, your address and phone N°.

Important

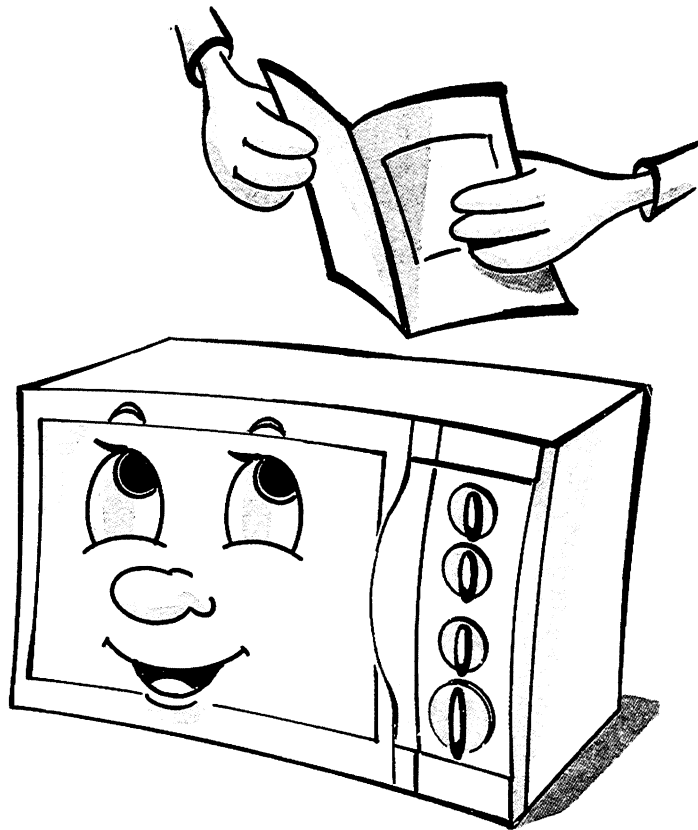
If the main cord needs to be replaced, use only the original mains cords which is available via our Service Organization.
It must be replaced by a trained Service Technician.

WARNING

Service only to be carried out by a certified Service Technician. It is dangerous for anyone else to perform any repair service.

INHOUD

DE MAGNETRONOVEN EN ZIJN ACCESSOIRES	Blz. 32
HET BEDIENINGSPANEEL	Blz. 32
VOOR DE INGEBRUIKNAME	Blz. 33
VOORZORGSMATREGELEN EN NUTTIGE TIPS	Blz. 34
DE MAGNETRONOVEN BEDIENEN	Blz. 36
GESCHIKT KEUKENGEREI	Blz. 39
ONDERHOUD	Blz. 40
STORING OPSPOREN	Blz. 41
SERVICE NA AANKOOP	Blz. 41
ELEKTRISCHE AANSLUITING	Blz. 41
VERKLARING VAN CONFORMITEIT	Blz. 42
TESTS KOOKPRESTATIES	Blz. 42
TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN	Blz. 42



BEKNOPTE AANWIJZINGEN

Alledaags gebruik

1. Plaats het voedsel in de oven.
2. De gewenste functie instellen.
3. Gewenste temperatuur en/of vermogen instellen.
4. Stel de kooktijd in. De oven start automatisch.

Lees a.u.b. de hele gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u uw magnetronoven optimaal kunt leren gebruiken.

ELECTRICAL CONNECTION

Prior to connecting, check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.

The earthing of this appliance is compulsory by law. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

FOR GREAT BRITAIN ONLY

Prior to connecting, check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. Then follow the appropriate procedure for wiring.

The earthing of this appliance is compulsory by law. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

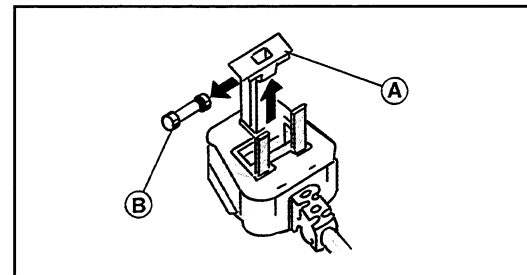
WARNING !

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED ⚡

MOULDED PLUGS For Great Britain only.

This appliance is fitted with a B.S. 1363A 13 Amp fused plug. To change a fuse in this type of plug proceed as follows:

1. Remove the fuse cover (A) and the fuse (B).
2. Fit a replacement fuse which should be a BS 1362 13A.A.S.T.A. item (B).



Important

- * The fuse cover must be refitted when changing a fuse.
- * In the event of a fuse cover being misplaced, the plug must not be used until a correct replacement is fitted.
- * Please ensure that the replacement fuse cover is of the same colour as the insert or, as the colour embossed in words on the base of the plug.

For replacement fuse covers please contact your local electrical store.

Please state the colour of the plug insert.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it must be disposed of in order to avoid a shock hazard.

A suitable alternative plug should then be fitted to the cable.

A suitable plug should be fitted to the mains cable. If a 13 Amp plug is to be fitted, then a 13 Amp fuse should be used in the plug.

Important:

The wires of the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH

BLUE - NEUTRAL

BROWN - LIVE

As the colours of the wires in the mains lead fitted to this appliance may not correspond with the coloured markings

identifying the terminals in the plug, proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter "E" or by the earth symbol ⚡ or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or coloured BLACK.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured RED.

If the terminals in the plug are unmarked or you are in any doubt as to the correct connections, consult a qualified electrician.

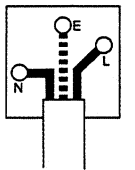
N.B. We recommend the use of a good quality plug.

FOR THE REPUBLIC OF IRELAND ONLY

The information given in respect of Great Britain will frequently apply, but a third type of plug and socket is also used, the 2-pin, side earth type. In this case, the wire which is coloured GREEN AND YELLOW MUST BE CONNECTED TO THE EARTH contact and the other two wires to the pins, irrespective of colour. The supply to the socket must be fitted with a 16 Amp fuse.

For replacement fuse covers please consult your guarantee card for the address of your local Service Centre.

Please state the colour of the plug insert.



WARNING !

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED ⚡

DECLARATION OF CONFORMITY

We
Whirlpool Sweden AB
Box 763
S-601 17 Norrköping
Sweden

Norrköping 1994-09-02
(Place and date of issue)

declare under our sole responsibility that the product microwave type **Whirlpool AVM 355/220** to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents:
EN 60 335 - 1, EN 60 555 - 2, EN 60 555 - 3, EN 60 335 - 2 - 6, EN 60 335 - 2 - 25, EN 55011, EN 55014, EN 50082-1 following the provisions of 73/23/EEC and 89/336/EEC Directive.

(Name and signature or equivalent marking of authorised person)
/ B. Engström /
The CE - mark on the product refer to the EMC directive, 89/336/EEC.



DATA FOR TEST OF HEATING PERFORMANCE

In accordance with IEC 705.

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Power level	Container	AVM 355 Approx. time	AVM 220 Approx. time
A	1000 g	750 W	Pyrex 3.226	12 min.	12 min.
B	475 g	750 W	Pyrex 3.827.80	5 min.	5 min.
C	900 g	750 W	Pyrex 3.838.80	14 min.	14 min.
Defrosting, minced meat	500 g	(Defrost) 160 W	Pyrex 3.838.80 Place on a plastic sheet	14 min.	14 min.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type number	AVM 355	AVM 220
Supply voltage	240 V/50 Hz	240 V/50 Hz
Power consumption	3000 W (For Switzerland 2300 W)	3000 W (For Switzerland 2300 W)
Fuse	13 A (For Switzerland 10 A)	13 A (For Switzerland 10 A)
Microwave power (acc. to IEC705. 1000 g water)		
Full power	1000 W	1000 W
	750 W	750 W
	650 W	650 W
	500 W	500 W
	350 W	350 W
Defrost	160 W	160 W
Keep warm	90 W	90 W
Power Grill	1100 W (For Switzerland 1000 W)	1200 W (For Switzerland 1000 W)
Power Forced air	1400 W	1400 W
Power Grill + Microwaves	650 W (For Switzerland 350 W)	650 W (For Switzerland 350 W)
Forced air + Microwaves	500 W (For Switzerland 350 W)	500 W (For Switzerland 350 W)
	350 W	350 W
	160 W	160 W
	90 W	90 W
Timer	Electromechanical	Electromechanical
Dimensions:	HxWxD	HxWxD
Outer dimensions:	332x548x468	330x553x553
Oven compartment:	225x345x340 27 L	225x372x390 34 L

DECLARATION DE CONFORMITE

Nous
Whirlpool Suède AB
B.P.763
S-601 17 Norrköping
Suède

73/23/CEE et 89/336CEE.
Norrköping, 02.09, 1994
(Lieu et date d'émission)

déclarons sous notre seule responsabilité que les fours micro-ondes modèles **Whirlpool AVM 355** et **AVM 220** relatifs à cette déclaration sont conformes aux normes ou autres documents normatifs suivants:
EN 60 335 - 1, EN 60 555 - 2, EN 60 555 - 3, EN 60 335 - 2-6, EN 60 335 - 2-25, EN 55011, EN 55014, EN 50082-1 suivant les recommandations des Directives Européennes

(Nom et signature ou identification équivalente de la personne autorisée)
/B. Engstrom/
La désignation CE sur le produit se rapporte à la Directive Compatibilité Electromagnétique, 89/336/CEE.



DONNEES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCES

Conformément à la norme CEI 705.

La Commission Internationale Electrotechnique, SC 59H, a mis au point une norme pour l'essai comparé de rendement calorifique de différents fours à micro-ondes. Nous recommandons les valeurs suivantes pour ce four:

Essai	Poids	Niveau de puissance	Récipient	AVM 355 Temps approx.	AVM 220 Temps approx.
A	1000 gr	750 W	Pyrex 3.226	12 min.	12 min.
B	475 gr	750 W	Pyrex 3.827.80	5 min.	5 min.
C	900 gr	750 W	Pyrex 3.838.80	14 min.	14 min.
Décon-gélation viande hachée	500 gr	(Décong.) 160 W	Pyrex 3.838.80 Posez sur une feuille de plastique	14 min.	14 min.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

N° de type	AVM 355	AVM 220
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	3200 W (Pour Suisse 2300 W)	3200 W (Pour Suisse 2300 W)
Fusible	16 A (Pour Suisse 10 A)	16 A (Pour Suisse 10 A)
Puissance micro-ondes (suiv. CEI 705 1000 gr d'eau)		
Puissance max.	1000 W	1000 W
	750 W	750 W
	650 W	650 W
	500 W	500 W
	350 W	350 W
Décongélation	160 W	160 W
Maintien au chaud	90 W	90 W
Puissance Gril	1100 W (Pour Suisse 1000 W)	1200 W (Pour Suisse 1000 W)
Puissance Chaleur pulsée	1500 W	1500 W
Puissance Gril + Micro-ondes	650 W (Pour Suisse 350 W)	650 W (Pour Suisse 350 W)
Chaleur pulsée+ Micro-ondes	500 W (Pour Suisse 350 W)	500 W (Pour Suisse 350 W)
	350 W	350 W
	160 W	160 W
	90 W	90 W
Minuterie	Electromécanique	Electromécanique
Dimensions:	HxLxP	HxLxP
Dimensions extérieures	332x548x468	330x553x537
Cavité four	225x345x340 27 L	225x372x390 34 L

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas

- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson?
- La fiche est-elle branchée dans la prise?
- Y-a-t-il une coupure de courant?
- Le fusible a-t-il sauté?
- La porte est-elle bien fermée?

Le voyant de température clignote

- Le senseur de température est défectueux. Les fonctions micro-ondes seules peuvent être utilisées.

SERVICE APRES-VENTE

Avant d'appeler le Service Après-Vente:

1. Contrôler attentivement le chapitre sur le diagnostic des pannes pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème.
2. Attendre dix minutes et essayer à nouveau de faire fonctionner le four.
Si le résultat est négatif, appeler le Service Après-Vente. Décrire la panne et donner le numéro du modèle et le numéro Service de votre four, votre adresse et numéro de téléphone.

Important

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, n'utiliser que des câbles d'origine fournis par notre Organisation de Service Après-Vente. Il doit être remplacé par un Technicien qualifié.

NOTE

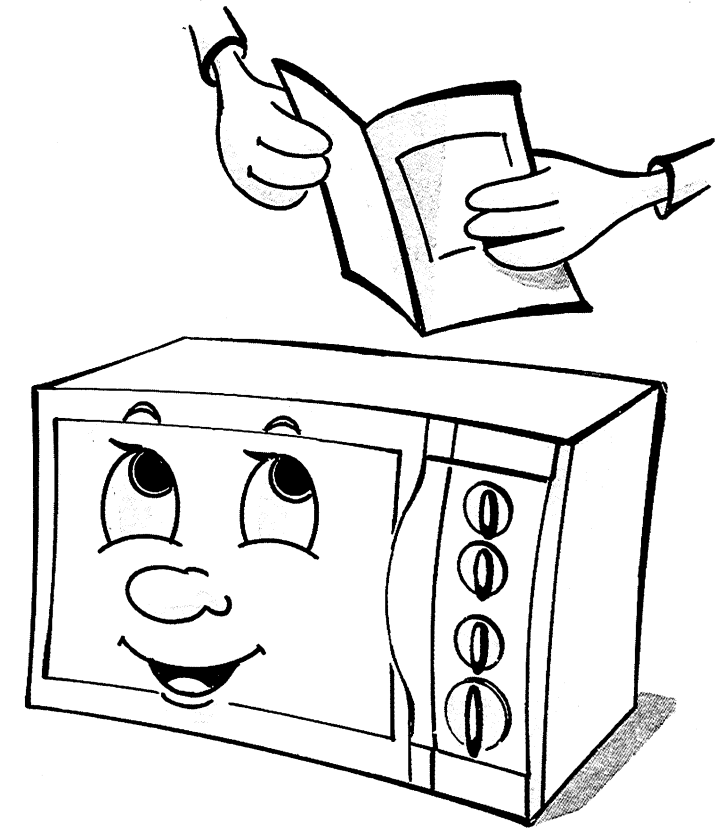
Le Service ne doit être effectué que par un Technicien Spécialisé. Il est dangereux pour toute autre personne d'effectuer une réparation quelconque.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire au terme de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes ou aux biens, résultant de la non observation de cette règle.

F



GUIDE D'EMPLOI RAPIDE

Utilisation quotidienne

1. Placer les aliments dans le four.
2. Sélectionner la fonction désirée.
3. Sélectionner la température désirée, et/ou le niveau de puissance du micro-ondes.
4. Sélectionner le temps de cuisson. Le four se mettra automatiquement en marche.

Pour obtenir entière satisfaction de votre four, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi.

Service Consommateur:

Tél. **(1) 46971000**

LE FOUR A MICRO-ONDES ET SES ACCESSOIRES	Page 19
BANDEAU DE COMMANDE	Page 19
AVANT D'UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES	Page 20
PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL	Page 21
COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES	Page 23
USTENSILES A UTILISER DANS LE FOUR	Page 27
COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES	Page 27
DIAGNOSTIC DES PANNES	Page 28
SERVICE APRES-VENTE	Page 28
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	Page 28
DECLARATION DE CONFORMITE	Page 29
DONNEES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCES	Page 29
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Page 29

USTENSILES A UTILISER DANS LE FOUR

RECIPIENTS EN PAPIER D'ALUMINIUM ET MICRO-ONDES

Avec cette nouvelle génération de four à micro-ondes, il est actuellement possible d'utiliser des barquettes en papier d'aluminium à jeter, à condition d'observer ces simples précautions:

- Ne pas placer de récipients en papier d'aluminium sur la grille du Gril car des étincelles pourraient se produire.
- Ôter toujours le couvercle de la barquette avant de chauffer sinon le four pourrait être endommagé.
- N'utiliser que des barquettes en bon état.
- Ne jamais utiliser des barquettes d'une hauteur supérieure à 3 cm. Elles doivent être remplies au moins aux 2/3.

- Laisser au moins 1 cm entre le récipient et les parois du four afin d'éviter les risques d'étincelles.
- Ne chauffer qu'une seule barquette à la fois dans le four à micro-ondes, et la poser sur le plateau tournant en verre.
- Suivre les instructions indiquées par le producteur des aliments pour assurer une cuisson adéquate.

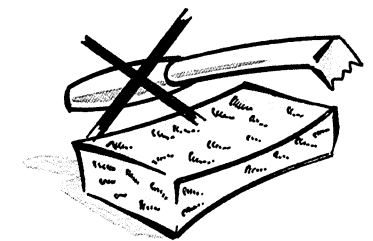
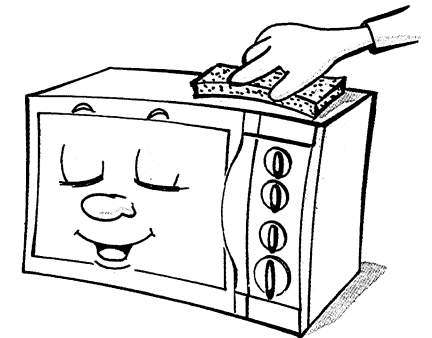
Note: La barquette peut être placée dans un récipient en verre ou en plastique résistant à la chaleur, rempli d'un centimètre d'eau. Après réchauffage, laisser les aliments reposer pendant 2 ou 3 minutes ou les remuer pour obtenir une cuisson uniforme.

COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES

- Le nettoyage est la seule opération d'entretien normalement nécessaire. Il doit être effectué avec le four micro-ondes débranché. Utiliser un détergent liquide, de l'eau et un chiffon ou une éponge pour le nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques ou de composés chimiques pour nettoyer une partie quelconque du four.
- Ne pas laisser la graisse ou des particules d'aliment se déposer sur l'encadrement de la porte, la partie supérieure du four et autour de la résistance du gril.
- L'entraîneur du plateau tournant, le plateau tournant et les grilles métalliques peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Pour nettoyer le plat crisp, il est recommandé d'utiliser une éponge et un détergent non abrasif.
- Pour des salissures résistantes, faire bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur les ramollira.
- Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec un jus de citron.

Important

Contrôler régulièrement les encadrements de la porte pour vérifier qu'ils ne soient pas endommagés. En cas de dommages, ne pas utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé par un Technicien spécialisé.

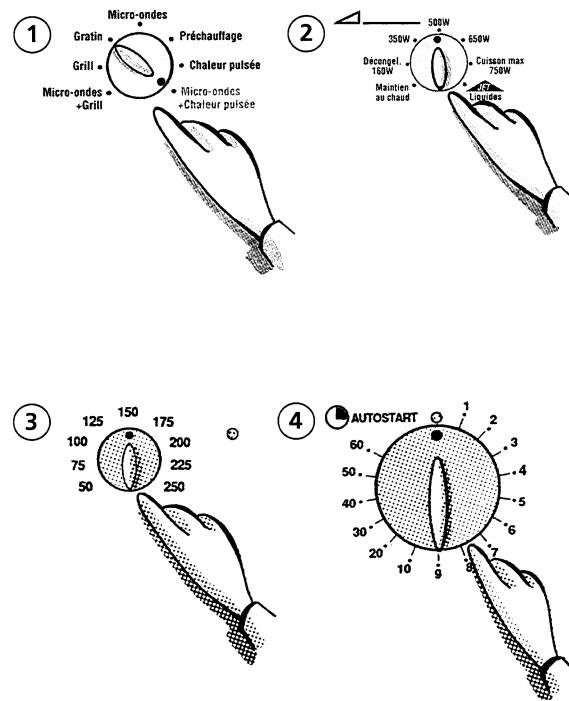


COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES

FONCTION MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE ("MICRO FORCED AIR")

La Chaleur Pulsée combinée avec les micro-ondes est idéale pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats congelés, gâteaux, pâtisserie, poissons et puddings.

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur Micro-ondes + Chaleur Pulsée (Micro Forced Air).
2. Tourner le bouton de puissance sur 650 W max. Les niveaux de puissance supérieurs sont automatiquement annulés.
3. Tourner le bouton de Température sur la température désirée.
4. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désirée.
Le four démarre, l'éclairage du four s'allume, le voyant Marche et le voyant de Température s'allument. Le voyant de Température reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Lorsque la cuisson est terminée, le Minuteur retentit, et le four s'arrête.



USTENSILES A UTILISER DANS LE FOUR

Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer ce simple test:

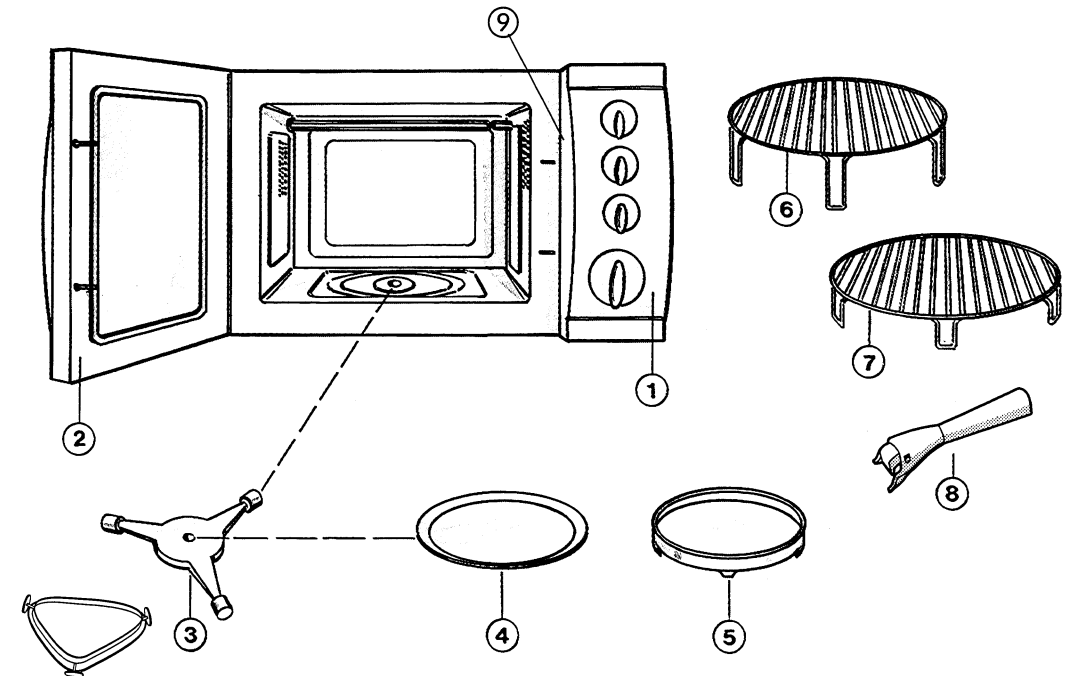
Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé

à vide ou avec des récipients vides. Faites fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient approprié sera seulement tiède.

Ustensile	Cuisson Gril/Ventil, forcée	Cuisson micro-ondes	Cuisson Combinée
Verre d'usage courant	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Verre-céramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Faïence spéciale	Oui	Oui	Oui
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (en général)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Non	Oui (2)	Non
Récipients papier d'aluminium/papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Métal (pots, casseroles etc)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

(1) Sans décors ou parties métalliques.
(2) Certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.
(3) Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson).

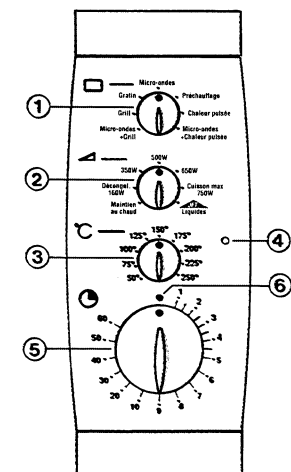
LE FOUR A MICRO-ONDES ET SES ACCESSOIRES



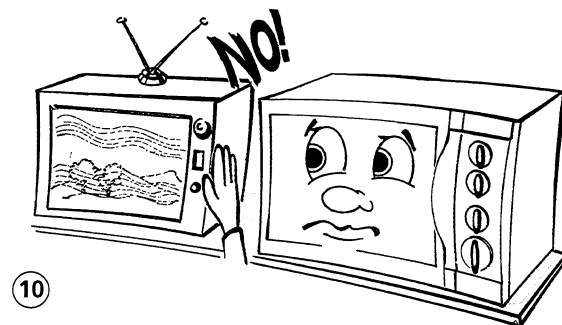
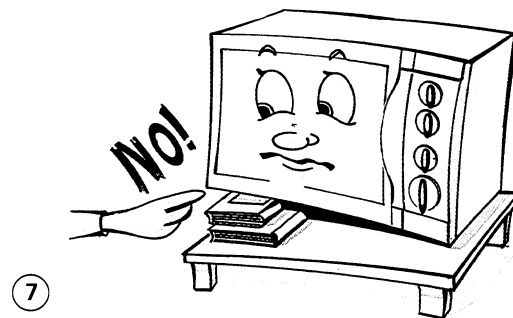
1. Bandeau de commande
2. Porte de four
3. Entraîneur de plateau tournant
4. Plateau tournant
5. Plat "Crisp"
6. Grille pour le grill
7. Grille à rôtir
8. Poignée pour plat "Crisp"
9. Etiquette Service

BANDEAU DE COMMANDE

1. **Sélecteur de fonction:** l'utiliser pour sélectionner la fonction désirée.
2. **Bouton de réglage de puissance:** l'utiliser pour sélectionner le niveau de puissance des fonctions micro-ondes.
3. **Bouton de réglage de la température:** l'utiliser pour sélectionner la température de cuisson désirée pour les fonctions Préchauffage (Quick Heat), Chaleur Pulsée (Forced Air) ou Micro-ondes + Chaleur Pulsée (Micro Forced Air).
4. **Voyant de température**
5. **Bouton Minuteur / Marche Autom.:** en tournant ce bouton sur le temps de cuisson désiré, le four met la cuisson en marche. La ventilation, l'éclairage du four et le plateau tournant sont mis en route.
6. **Voyant de Marche**



1. Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène etc.) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.
2. L'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage ♻️.
3. Le four a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable et couper le câble d'alimentation.
4. **N'utilisez le four à micro-ondes que pour usage domestique et pour la préparation d'aliments.**
5. S'assurer que l'installation et le raccordement électrique soient effectués par un technicien qualifié suivant les instructions du constructeur et conformément aux normes de sécurité en vigueur.
6. Contrôler que le four ne soit pas endommagé et que la porte ferme hermétiquement. Vérifier que l'encadrement intérieur de la porte ne soit pas endommagé.
7. Placer le four sur une surface plane.
8. Placer le four loin de sources de chaleur.
9. Pour une ventilation suffisante prévoir un espace d'au moins 100 mm au-dessus du four. Ne pas obstruer les grilles de ventilation. La température ambiante ne doit pas dépasser 35°C lorsque le four est en marche.
10. Pour éviter toutes interférences veuillez ne pas installer le four près d'une radio, d'un téléviseur ou d'une antenne.
11. Ne jamais utiliser la fonction micro-ondes avec le four vide.
12. **Ne pas utiliser l'appareil** si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé. Il peut en résulter une décharge électrique, un incendie ou d'autres dangers.
13. Pour éliminer les graisses de protection, faire fonctionner le four pendant 10 minutes avec la fonction Préchauffage (Quick Heat).

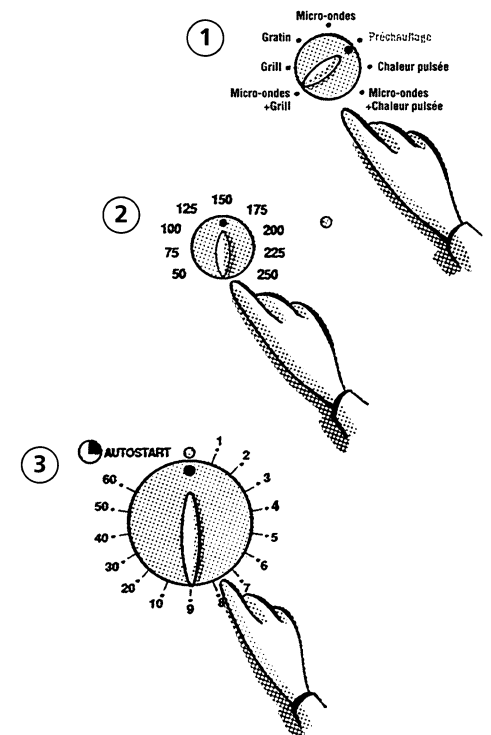


FONCTION PRÉCHAUFFAGE ("QUICK HEAT")

La fonction Préchauffage (Quick Heat) est utilisée pour réchauffer le four à la température désirée (le grill et les éléments chauffants sont en marche) avant d'utiliser la fonction Chaleur Pulsée (Forced Air) (four vide).

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la position Préchauffage (Quick Heat).
2. Tourner le bouton de Température sur la température désirée.
3. Tourner le bouton Minuteur sur environ 10 minutes. *L'éclairage du four s'allume, le voyant de Température clignote et le voyant Marche s'allume. Le four se met en marche.*

Note: Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant de Température s'éteint et le four passe automatiquement en Chaleur Pulsée (Forced Air). La température choisie est maintenue jusqu'à ce que le minuteur s'arrête. Lorsque Préchauffage (Quick Heat) est sélectionné quand le four est en marche, s'il est déjà plus chaud que la température désirée, sélectionner dans les 5 secondes une nouvelle température plus élevée pour faire démarrer la fonction Préchauffage (Quick Heat).



FONCTION CHALEUR PULSÉE ("FORCED AIR")

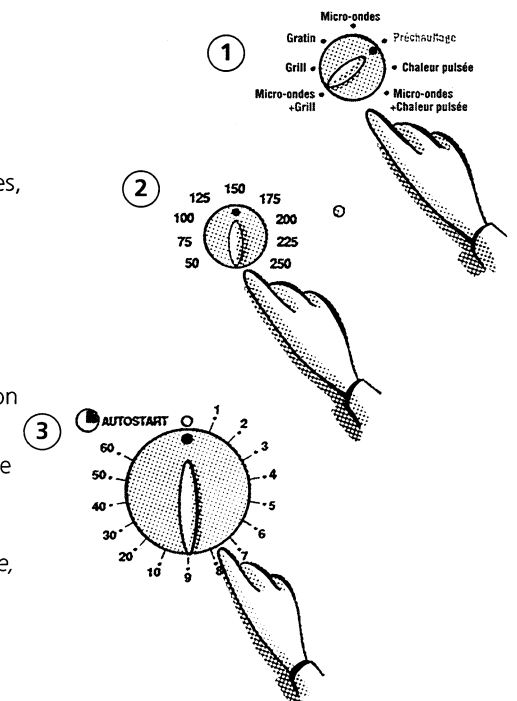
Cette fonction permet d'utiliser le four à micro-ondes comme un four traditionnel.

La Chaleur Pulsée est idéale pour la cuisson des meringues, de la pâtisserie, des soufflés, de la volaille, des viandes rôties et des plats préparés.

Utiliser la grille basse pour permettre à l'air de circuler correctement autour de l'aliment.

Utiliser le plat Crisp sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

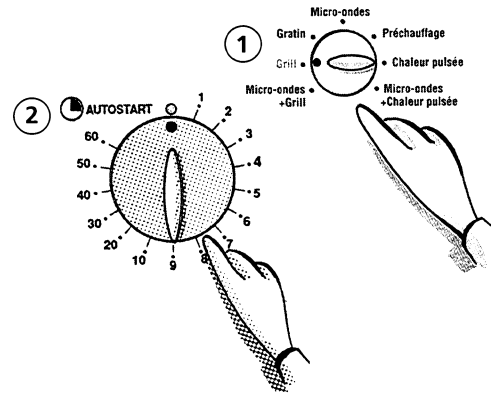
1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la position Chaleur Pulsée (Forced Air).
2. Tourner le bouton de Température sur la température désirée.
3. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désiré. *Le four démarre et l'éclairage du four s'allume, le voyant Marche et le voyant de Température s'allument, ce dernier reste allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.*
4. Lorsque la cuisson est terminée, le Minuteur retentit, et le four s'arrête.



COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES

FONCTION "GRIL"

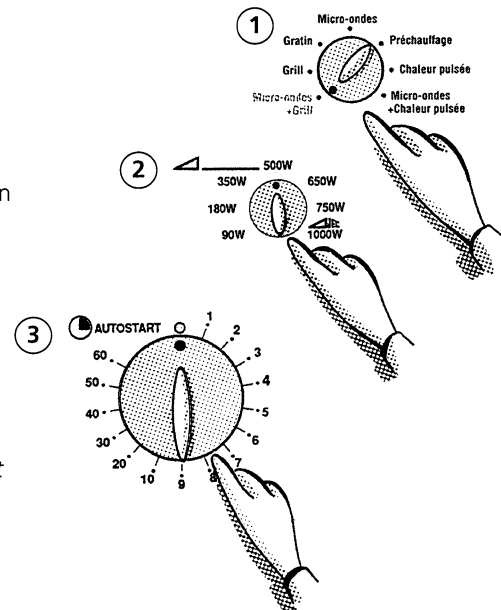
1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la position Gril.
2. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désiré. *Le four démarre, l'éclairage intérieur et le voyant Marche s'allument.*
3. Quand la cuisson est terminée, le Minuteur retentit, et le four s'arrête.



FONCTION MICRO-ONDES + GRIL ("MICRO GRILL")

Cette fonction est idéale pour la préparation de poulets entiers, poissons entiers et pour dorer des plats comme lasagne, pommes de terre et plats à base de fromage.

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la position MICRO-ONDES + GRIL (Micro Grill).
2. Tourner le bouton de puissance sur la valeur de votre choix (650 W max.). Les niveaux de puissance supérieurs sont automatiquement annulés.
3. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désiré. *Le four démarre, l'éclairage intérieur et le voyant Marche s'allument.*
4. Quand la cuisson est terminée le minuteur retentit, et le four s'arrête.

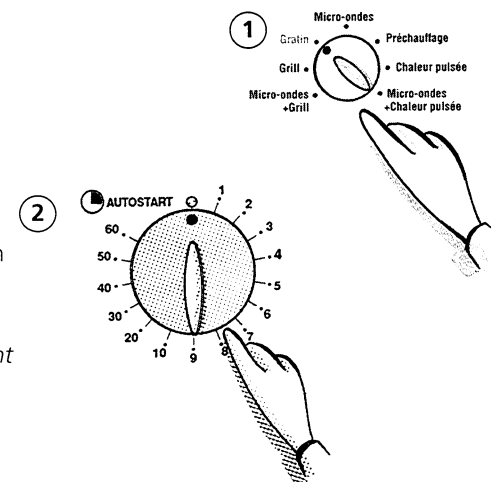


FONCTION "CRISP"

La fonction Crisp est idéale pour chauffer des plats par le dessous et dorer le dessus tels que pizza, tartes, etc. Lors de l'utilisation de la fonction Crisp, utiliser toujours le plat Crisp.

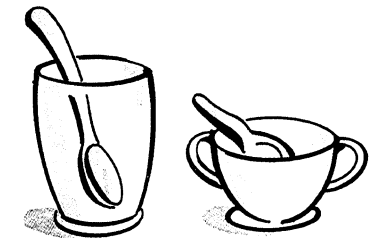
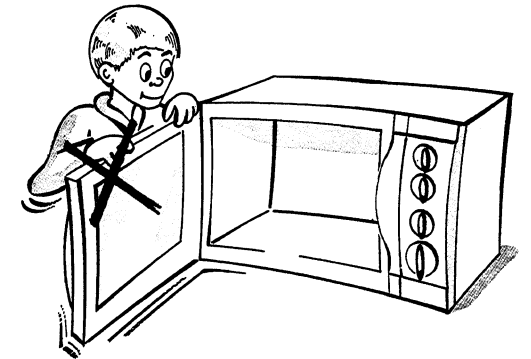
La fonction Crisp convient parfaitement pour réchauffer des plats déjà préparés et pour une première cuisson. Veuillez consulter votre livre de recettes.

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la position Crisp.
2. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désiré. *Le four démarre l'éclairage intérieur et le voyant Marche s'allument.*
3. Lorsque la cuisson est terminée, le Minuteur retentit, et le four s'arrête.



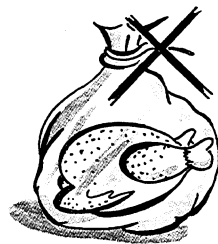
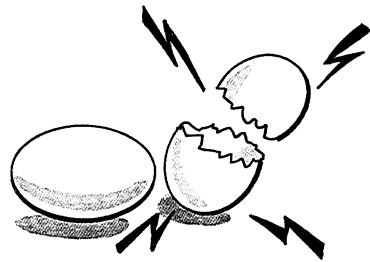
PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour sécher du papier, des textiles ou autres matériaux inflammables.
- Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson.
- Ne jamais s'appuyer sur la porte et ne laisser jamais les enfants se balancer sur la porte ouverte.
- Les récipients utilisés dans le four à micro-ondes peuvent devenir très chauds. Soyez prudents.
- **Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots) agiter soigneusement et contrôler la température pour éviter les brûlures internes.**
- Après avoir utilisé la fonction Gril (Auto Grill) Chaleur Pulsée, ("Forced Air") ou Crisp, le four est très chaud, faites attention en enlevant les aliments.
- S'il y a de la fumée, laisser la porte du four fermée, éteindre le four ou débrancher l'alimentation électrique.
- Pour éviter tout risque d'incendie dans le four ne pas cuire excessivement les aliments et n'ajouter de l'alcool qu'après la cuisson.
- Pour un meilleur fonctionnement nettoyer régulièrement le four, en particulier la sole.
- En réchauffant des liquides avec la fonction Micro-ondes, (eau, lait, café), il est possible d'atteindre le point d'ébullition sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide déborde lorsque le récipient est retiré du four avec risque de brûlures. Nous vous conseillons de mettre une cuillère dans le récipient avant de le réchauffer. Il n'y a aucun risque d'endommager le four avec le métal.



PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

- Ne pas utiliser la fonction Micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs entiers avec ou sans coquille.
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour frire avec de l'huile.
- Ne pas réchauffer de liquides dans des récipients fermés hermétiquement. L'augmentation de la pression peut provoquer des dommages.
- Enlever les fermetures métalliques des sachets en plastique ou en papier avant de les placer dans le four.
- S'assurer que les récipients et les couvercles ne sont pas en contact direct avec les parois du four ou avec la porte.
- Avant d'utiliser le Minuteur, sélectionner la fonction correcte.
- Ne jamais faire fonctionner le four si l'entraîneur du plateau tournant et le plateau tournant ne sont pas placés correctement.
- Les aliments à basse teneur d'eau tels que l'huile, chocolat et pâtisseries fourrées, doivent être chauffés avec précaution.
- **L'un des grands avantages** du four à micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Par conséquent ne jamais dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.



COMMENT UTILISER LE FOUR A MICRO-ONDES

FONCTION "MICRO-ONDES"

1. Tourner le bouton sélecteur de fonction sur la position Micro-ondes.
2. Tourner le bouton de puissance sur la puissance désirée (voir tableau ci-dessous).
3. Tourner le bouton Minuteur sur le temps de cuisson désirée (max. 60 minutes).
Le voyant s'allumera indiquant que la cuisson a commencé.

La ventilation, l'éclairage intérieur et le plateau tournant sont mis en route par le bouton Minuteur.

4. Lorsque la cuisson est terminée, le Minuteur retentit, et le four s'arrête.

Note: *Tous les réglages peuvent être modifiés au cours de la cuisson.*

Niveaux de puissance (W)	Aliment
90 - 160	Pour décongeler ou pour ramollir du beurre, du fromage, de la glace.
160 - 350	Pour terminer la cuisson de gros rôtis, pour mijoter, cuire à l'étouffée, etc.
500 - 650	Pour sauces, plats à base de fromage et oeufs et pour finir la cuisson de ragoûts.
750 - 1000	Légumes, poisson, viande, ou pour n'importe quel aliment quand le livre de recettes recommande la puissance maximum.

Interruption de la cuisson

1. Ouvrir la porte pour interrompre la cuisson. *Le voyant Marche s'éteint et le plateau tournant s'arrête. La ventilation et l'éclairage du four restent allumés.*
2. Fermer la porte pour redémarrer la cuisson.

