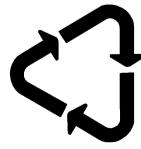
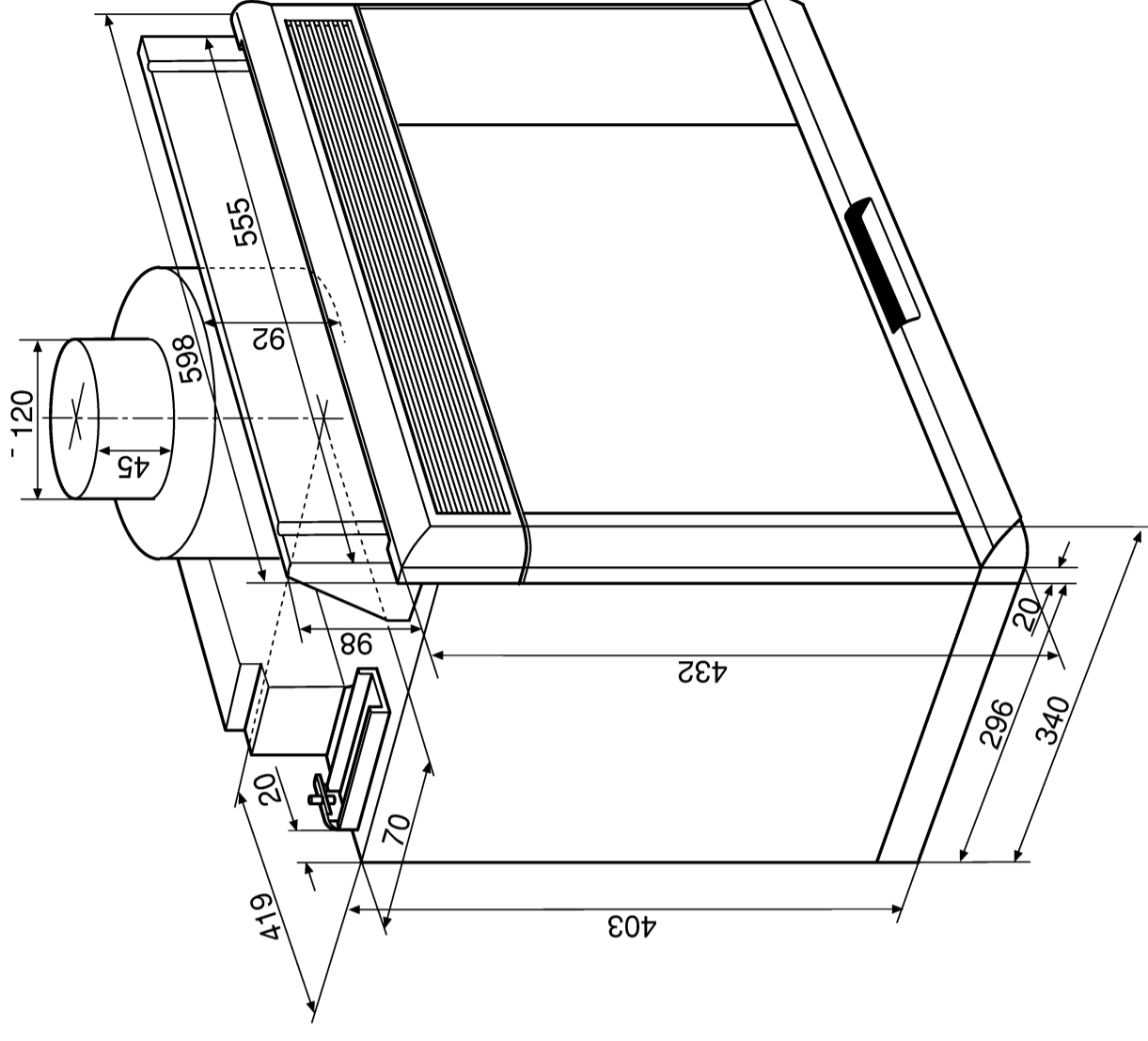


FR

Whirlpool Sweden AB



	Page
Avant d'installer l'appareil	1
Branchement électrique	2
Avant d'utiliser l'appareil	2
Accessoires standards	3
Accessoires optionnels	3
Bandeau de commande	4
Description des symboles	4
Vue générale	4
Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes	5
Fonction éclairage	6
Fonction ventilation	6
Temps et puissance	6
Interruption de la cuisson	7
Comment choisir le niveau de puissance?	7
Utilisation des micro-ondes	7
Entretien	10
Service	11
Données pour les essais de performance	12
Spécifications Techniques	12

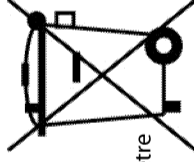


INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les **matériaux d'emballage** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



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

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

Données pour les essais de performance

selon la norme CEI 705.
La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

AVM 950				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	750 g	9 min	750 W	Pyrex 3.220.87
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	Décongélation Automatique		Placé sur un plat en plastique.

Spécifications techniques

N° de type	AVM 950		
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz		
Puissance absorbée	1600 W		
Fusible	10 A		
Éclairage	2 x 40 W		
JET (Puissance max)	Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)		
Capacité d'aspiration selon la norme DIN 44971 (tuyau Ø 120 mm)	Vitesse	Evacuation	Débit d'air
		Evacuation	Recyclage
	5	1 (Min) 2 (Max)	130 m³/h 260 m³/h
Programmateur	Mécanique		
Dimensions:	H X L X P		
Extérieures:	540x598x340		
Cavité four:	200x340x290 20 L		
Poids de l'appareil :	33 Kg		

Avant d'installer l'appareil

Manipuler avec précautions.

S'assurer que la cavité est vide (avant de l'installer).

S'assurer que le mur sur lequel l'appareil doit être fixé est capable de supporter le poids de cet appareil (voir Spécifications Techniques).

IMPORTANT !

Cet appareil est conçu pour n'être installé qu'au-dessus de plans de cuisson électriques ou à gaz!

La distance entre le plan de cuisson électrique et la partie inférieure de la hotte doit être égale à 43 cm minimum et à 65 cm minimum entre le plan de cuisson à gaz et la partie inférieure de la hotte.

Nous vous conseillons de contacter votre installateur au sujet des distances minimales lorsque:

Le plan de cuisson électrique:

- * possède plus de 4 plaques.
- * chacune des deux plaques arrières excède une puissance de 2 kW.
- * chacune des deux plaques à l'avant excède une puissance de 1.5 kW.

Le plan de cuisson au gaz:

- * chaque foyer développe une puissance supérieure à 3.2 kW.

* l'ensemble des foyers développe une puissance totale supérieure à 10 kW.

La hotte ne doit pas être raccordée à un conduit d'évacuation de combustion (chaudières, chauffe-eau, radiateurs, etc...).

Si la hotte est raccordée à un conduit d'évacuation de combustion inutilisé, nous vous recommandons de consulter un technicien agréé avant d'effectuer l'installation.

Si la hotte est utilisée simultanément avec d'autres appareils (à gaz, à mazout, à charbon ou à bois ou chauffe-eau, chaudière), il est nécessaire d'assurer l'entrée d'air par des ouvertures ne pouvant être fermées.

Évacuation extérieure : Le manchon de raccordement a une ouverture de 120 mm de diamètre qui permet de monter des tuyaux de 120 mm de diamètre.

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé avant de le fixer sur le mur.

Les hottes et autres appareils à évacuation, ne peuvent être utilisés simultanément en sécurité que si la dépression d'air est inférieure à 0,04 bar, afin d'éviter le refoulement des gaz brûlés.

Ceci n'est possible que si l'air de combustion est évacué à partir d'ouvertures ne pouvant être fermées telles que portes, fenêtres, ventouses, ou dispositifs similaires pour l'entrée et l'évacuation de l'air.

En cas de doute, consulter un technicien agréé.

Note : Pour un fonctionnement optimum, maintenir les fenêtres de la cuisine fermées pendant l'utilisation de la hotte. Sinon, vous n'obtiendrez pas de dépression dans la cuisine. Par contre, il faut ouvrir une fenêtre dans une pièce voisine.

Le recyclage d'air à l'intérieur avec filtres au charbon ne présente aucun danger.

Pour l'évacuation extérieure utiliser des tuyaux aluminium flexibles ou en métal résistant à la corrosion.

Ne pas utiliser de tuyaux en plastique inflammable. S'assurer que les conduits et tuyaux d'évacuation sont les plus courts possible.

Éviter les coudes à angle droit. Les tuyaux doivent être cintrés et être raccordés au conduit d'évacuation à un angle supérieur. Le diamètre du tuyau ne doit pas se rétrécir à la partie supérieure.

Les performances de la hotte seront diminuées si les tuyaux ont un diamètre réduit.

Recyclage intérieur : La hotte peut être utilisée en recyclage intérieur quand il n'y a pas de conduit d'évacuation ni d'ouverture murale extérieure.

En cas de recyclage intérieur, le déflecteur d'air et le filtre au charbon optionnel doivent être montés pour absorber les vapeurs de cuisson (voir chapitres Accessoires et Entretien).

IMPORTANT !

Vérifier que tous les accessoires pour le montage sont dans l'emballage.

Suivre les instructions de montage fournies pour fixer l'appareil sur le mur.

Le fabricant n'est pas responsable des défauts entraînés par le non respect des instructions ci-dessus.

Branchement électrique

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

La plaque signalétique est située à l'arrière de l'appareil. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

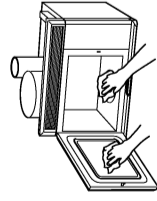
⚠ IMPORTANT !

Le fabricant n'est pas responsable des défauts entraînés par le non-respect de ces instructions. ➡

Avant d'utiliser l'appareil

CETTE NOTICE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LUE ATTENTIVEMENT ET CONSERVÉE EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.



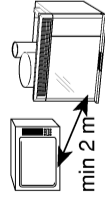
S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

Si le filtre à graisse est endommagé, le remplacer. Ne pas utiliser la hotte sans ce filtre.

Il est conseillé de mettre la hotte en marche quelques minutes avant de cuisiner et de la laisser fonctionner environ 10 minutes après pour l'élimination totale des odeurs.

Faire toujours fonctionner la hotte à la vitesse maximum pendant l'utilisation du plan de cuisson.

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



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

Les éléments de l'emballage sont recyclages et marqués du symbole de recyclage : ♻

Service

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * L'entraîneur et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber.

En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

Important !

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ Attention !

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien formé par le fabricant d'effectuer le Service Après-Vente.

Si vous avez besoin du Service Après-Vente

Pour la FRANCE

Whirlpool France S.A.

Whirlpool Appareils Ménagers (*)

Société Anonyme au capital de 325.000.000

F

R.C.S. NANTERRE B 325 041 481

Siège Social:

2, RUE BENOIT-MALON

B.P. 300

92156 SURESNES CEDEX

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Tél.: (1) 46.97.10.00

(*) Home appliances



Pour la BELGIQUE et la SUISSE

WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés.

Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre revendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.

Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après - Vente).



L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.

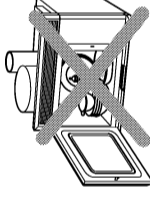
"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 10 ampères.

Vous assurer que :

- * La prise de courant est accessible.
 - * Le circuit électrique est protégé par un fusible de 10 A.
- En cas de branchement permanent**, l'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.

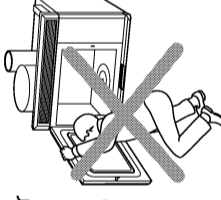
Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.



Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement. Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.

Ne jamais s'appuyer sur la porte, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.



Ne pas utiliser le tiroir comme une étagère ou pour poser les plats sortant du four. Elle n'est pas faite pour supporter des objets lourds ou des plats chauds.

⚠ Attention !

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

Si vous vous exercez à le

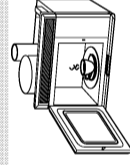
programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

Ne jamais flamber d'aliments sous la hotte.

Ne jamais utiliser de flamme libre sous la hotte : cela peut endommager les filtres et provoquer des incendies.

Ne jamais faire frire sans surveillance. L'huile surchauffée risque de s'enflammer.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'incendies provoqués par l'appareil du fait du non respect des instructions ci-dessus.



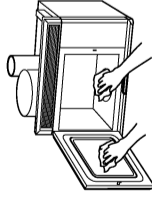
Entretien

⚠ Important

Avant toute opération d'entretien, débrancher l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou, en cas de branchement permanent, couper le disjoncteur.

La cavité de votre four à micro-ondes VIP est en acier inoxydable. A la différence de la plupart des autres fours micro-ondes peints, cette surface ne s'abîmera, ni ne rouillera ou ne s'oxydera.

Un nettoyage normal est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Éviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité. Nettoyer fréquemment tous les dépôts sur les surfaces souillées.



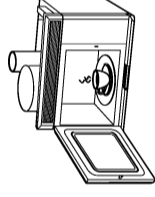
A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne pas le faire fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte. **Éviter que la graisse** ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Four

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.



Éliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron.

Important !

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

⚠ Attention !

Des nettoyeurs abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Ne pas vaporiser le produit directement sur le four.

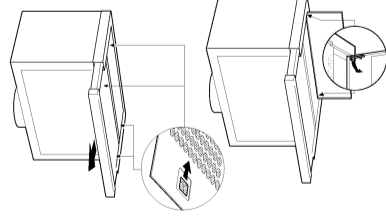
Hotte

Filtres à graisse

Les filtres à graisse retiennent les graisses des vapeurs de cuisson et doivent être nettoyés régulièrement en fonction de la fréquence d'utilisation. Les filtres à graisse sont composés de plusieurs couches d'aluminium déployé. Les laver tous les mois dans de l'eau savonneuse ou au lave vaisselle (60°C).

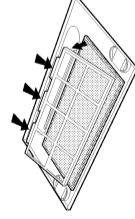
Démontage des filtres à graisse

- Tirer complètement le tiroir.
- Tirer les 2 verrous des grilles vers le centre.
- Dégager la grille en tirant le ressort plastique arrière.
- Enlever le cadre plastique qui maintient le filtre à graisse.



Remplacement de la lampe électrique

- Débrancher l'appareil du réseau électrique
 - Dévisser les vis du couvercle de la lampe
 - Remplacer la lampe par une neuve de la même puissance
- Avant de faire appel au Service Après-Vente en cas de non fonctionnement de l'éclairage, contrôler que les lampes sont bien vissées.



Accessoires standards

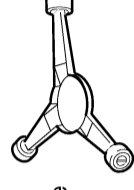
De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Support plateau tournant

Utiliser le **support plateau tournant** sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant.

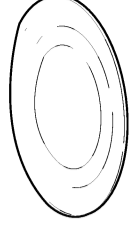
Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.



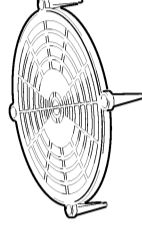
Plateau tournant en verre

Utiliser le **plateau tournant en verre** pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.



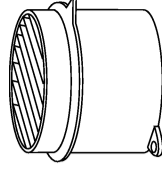
Trépid plastique

Cet **accessoire est très utile** pour réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépid plastique au-dessus. Le trépid plastique peut être lavé dans le lave-vaisselle.



Défecteur d'air

Le **défecteur d'air** pour recyclage intérieur est utilisé quand vous avez choisi d'utiliser l'option recyclage intérieur. Vous pouvez l'obtenir auprès de votre revendeur.



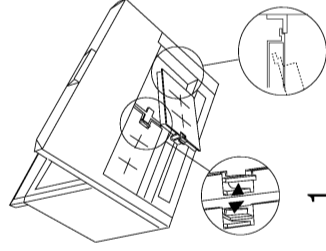
Accessoires optionnels

Filtre au charbon

Le **filtre au charbon** absorbe les vapeurs émises par le plan de cuisson.

Il doit être remplacé régulièrement.

Vous pouvez l'obtenir auprès de votre revendeur.



Filtre à charbon (optionnel)

Il n'est pas lavable et ne peut être réutilisé. Le remplacer tous les 6 mois.

Montage du filtre au charbon (2 pièces)

- Tirer complètement le tiroir
- Enlever les filtres à graisse
- Engager le filtre à charbon dans l'encoche latérale **2**
- Ensuite, fixer les filtres à charbon au centre de la hotte à l'aide des verrous **1**.
- Remonter les filtres à graisse.

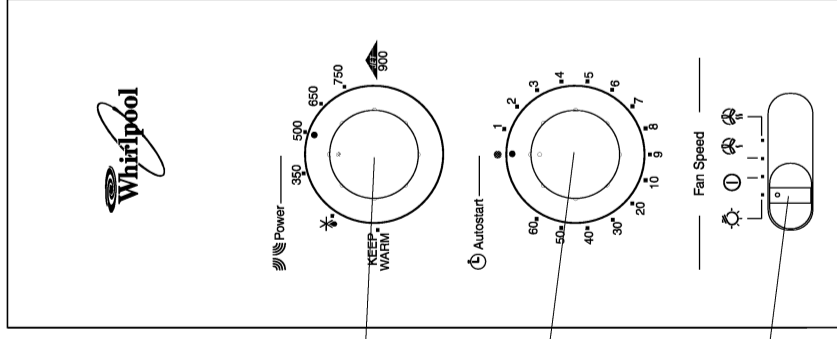
Démontage du filtre au charbon

Sortir le filtre de son logement en poussant les verrous **1**.

⚠ Attention !

Le **non-respect** des règles de nettoyage de l'appareil, de remplacement et de nettoyage **des filtres** peut entraîner des risques d'incendie. Il est par conséquent vivement conseillé de respecter les instructions fournies.

Bandeau de commande



Bouton de PUISSANCE (Power) :

Utiliser ce bouton pour choisir le niveau de puissance désiré.

Bouton MINUTEUR (Départ Automatique) (Autostart) :

0 - 60 minutes. Utiliser ce bouton pour choisir le temps de cuisson.

curseur Ventilation (Fan speed) /

Eclairage. Utiliser ce curseur pour choisir la vitesse de ventilation avec éclairage ou éclairage seul.

Description des Symboles



Symbole Décongélation



Symbole fonction Micro-ondes



Symbole Minuteur



Symbole Ventilation Hotte



Signal Acoustique

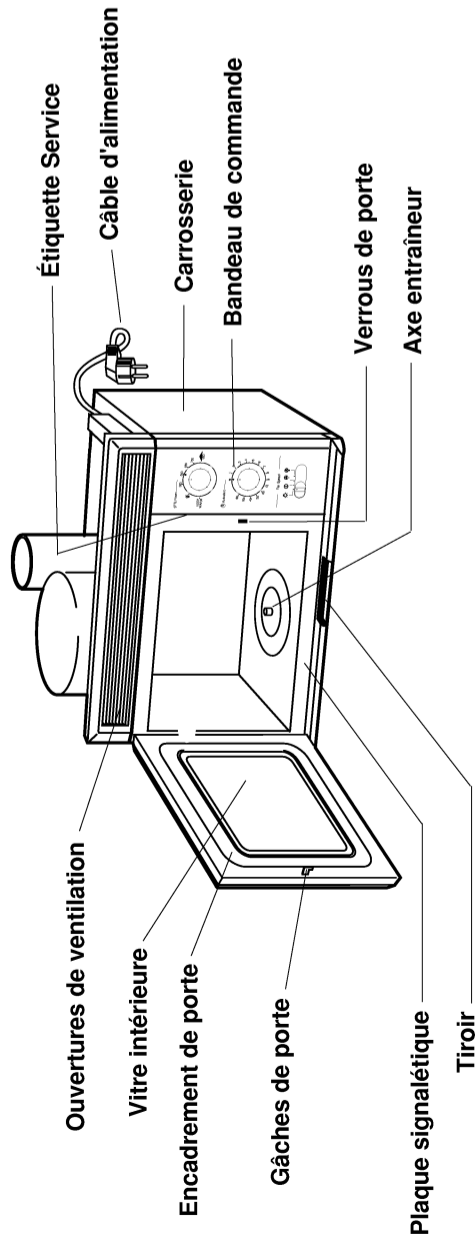


Symbole éclairage



Symbole Arrêt

Vue Générale



Conseils

Conseils pour la décongélation manuelle (P 160 W)

- * Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les blocs rectangulaires minces décongèlent plus vite que les blocs épais.
- * Séparer les morceaux dès qu'ils commencent à décongeler. Les tranches minces séparées décongèlent plus vite.
- * Protéger avec du papier d'aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
- * Lorsque vous effectuez une décongélation, nous vous conseillons de ne pas décongeler complètement l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

Quantité d'aliments

Plus vous augmentez la quantité d'aliments à préparer, plus les temps sont longs. A chaque fois que vous doublez la quantité d'aliments, le temps double presque. S'il faut 4 minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra environ 7 minutes pour en cuire 2.

Teneur en eau des aliments

Le temps de cuisson variera selon la teneur en eau des aliments. Les aliments aqueux comme les légumes, poissons et volailles cuiront plus rapidement et uniformément. Pour les aliments plus secs comme le riz ou les haricots secs, il faut ajouter de l'eau pour la cuisson.

Condensation

L'humidité des aliments provoquera parfois de la condensation sur les parois du four ou dans la porte. Ceci est normal. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation.

Sucre

Pour la cuisson des aliments très sucrés ou très gras, tels que tartellettes et cake aux fruits, suivre soigneusement les instructions de cuisson. Un temps de cuisson excessif peut brûler les aliments et endommager le four.

Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche d'éclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson. Ceci s'applique aux pommes de terre non épluchées, foies de volailles, saucisses, jaunes d'oeufs et fruits non épluchés.

Temps de cuisson

Laisser les aliments se reposer quelques instants après la cuisson. Le temps d'attente après décongélation, réchauffage ou cuisson améliore le résultat car la chaleur se répartit uniformément dans les aliments.

Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court : il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses, telle une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 10 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.

Disposition des aliments

Les meilleurs résultats sont obtenus si les aliments sont répartis régulièrement dans le plat. Il y a différents moyens dans un four micro-ondes pour obtenir les résultats de cuisson les plus uniformes.

Si vous faites cuire plusieurs morceaux d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, les disposer en couronne.

Si vous faites cuire des aliments de forme ou d'épaisseur irrégulières, placer la partie la plus petite ou la plus mince vers le centre du plat.

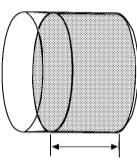
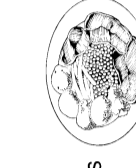
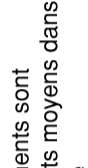
Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.

Si vous préparez un plat pour le réchauffer, placer les morceaux les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les plus fins et les moins denses à l'intérieur.

Placer les tranches de viande minces les unes au-dessus des autres.

Les tranches plus épaisses, telles que viande hachée et saucisses seront placées les unes à côté des autres.

Les sauces doivent être réchauffées dans un récipient séparé, plutôt haut et étroit que bas et large. Quand vous réchauffez des sauces ou de la soupe, remplissez le récipient aux 2/3 maximum.



Quand vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, cela évite des craquelures.

Protéger la queue et la tête avec des petits morceaux de papier aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.

Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de graisse et de sucre seront chauffés plus vite que ceux à base d'eau. La graisse et le sucre atteindront ainsi une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson. Plus les aliments sont denses, plus ils sont longs à chauffer. La nourriture "très dense" telle que la viande prend plus de temps à réchauffer que la nourriture plus légère, plus poreuse comme le pain.

Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite. De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière. Afin d'assurer une cuisson régulière, couper des morceaux de taille et de forme similaires.

Remuer et retourner les aliments pendant la cuisson.

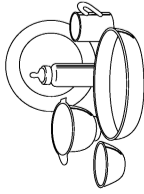
Remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes, pour répartir la chaleur d'une façon homogène et éviter une surcuisson des bords extérieurs. Retourner les aliments est spécialement important ici pour obtenir une cuisson encore plus homogène. Comme dans la cuisson conventionnelle, les aliments tels que les rôtis doivent être surélevés pour ne pas bouillir dans leur jus.

Quels ustensiles utiliser dans ce four ?

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être faits d'un matériau qui ne soit pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine. **Les récipients en porcelaine** et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Éviter d'utiliser les assiettes ou la vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple dorures... et risquent d'être abîmés.

Les matières plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C. Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront échauffées par les micro-ondes et endommagées.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière. Convient



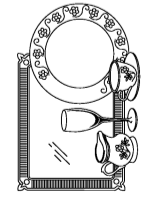
Ne conviennent pas

Ne pas utiliser de

récipients métalliques, par exemple saucières ou poêles à frire.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal Elles rebondiront sur tout objet métallique contenu dans le four, comme elles se réfléchissent sur les parois du four et créeront des "amorçages", un phénomène qui ressemble à un éclair.

De petites feuilles d'aluminium peuvent être utilisées, mais seulement pour protéger les parties qui risquent de surcuire (par exemple : les ailes ou les pattes de poulet et les queues de poisson), mais ces feuilles ne doivent pas toucher les parois pour éviter les arcs électriques.

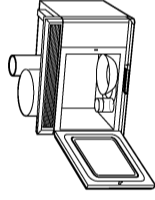


Ustensiles	Micro-Ondes
Verre d'usage courant	oui (1)
Verre résistant à la chaleur	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui (1)
Faïence spéciale	oui
Porcelaine résistant à la chaleur	oui (2)
Sachet de plastique	oui (2)
Plastique résistant à la chaleur	oui (3)
Aluminium/Barquettes	non
Métal	non
Papier	oui

1. Sans décors ou parties métalliques
2. Attention : 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).

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

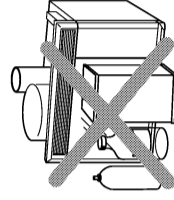
Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.



ATTENTION !

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

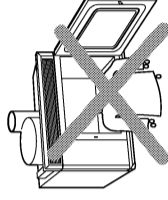
Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.



Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice. Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

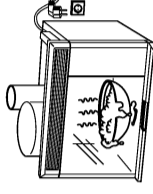
Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.



Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

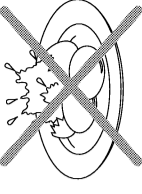
Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments. Comme tout autre appareil, il ne doit pas être utilisé par les enfants sans surveillance.

Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.



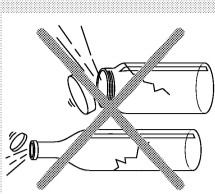
Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes



Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.

Attention !



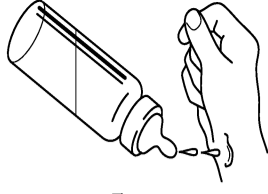
Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.

Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

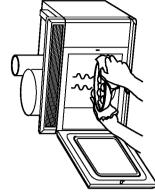
Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlever la tétine avant réchauffage.



Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments.

Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.

Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

Récipients en aluminium et micro-ondes

Il est maintenant possible d'utiliser des barquettes en aluminium dans cette nouvelle génération de fours micro-ondes, à condition de suivre les simples règles suivantes :

- * Ne pas placer les barquettes sur le trépied métallique, car il pourrait se produire des étincelles.
- * Enlever toujours le couvercle des barquettes, sinon le four pourrait être endommagé.
- * N'utiliser que des barquettes en bon état.
- * La hauteur des barquettes doit être inférieure à 3 cm et elles doivent être remplies au moins aux 2/3.
- * Laisser au moins 1 cm entre la barquette et les parois du four afin d'éviter les arcs électriques.
- * N'utiliser qu'une seule barquette à la fois et la placer sur le plateau tournant en verre.
- * Suivre les indications données sur les barquettes pour obtenir le bon réchauffage.

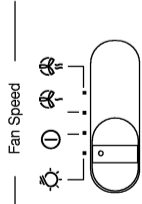
* Les temps de réchauffage sont plus longs qu'avec des récipients en matière plastique, verre, porcelaine ou papier. Vous assurer que la nourriture est assez chaude (72°C min.) avant de la servir.

Un conseil utile est de placer la barquette dans un récipient résistant à la chaleur, rempli d'eau chaude (pas plus d'un cm) pour chauffer le fond de la barquette. Agiter ou laisser les aliments reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage, de façon à ce que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur de la barquette.

Fonction éclairage

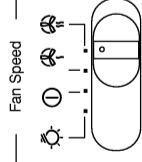
La hotte possède un éclairage qui fonctionne en positionnant le curseur à gauche.

L'éclairage fonctionne aussi en sélectionnant une vitesse de ventilation.

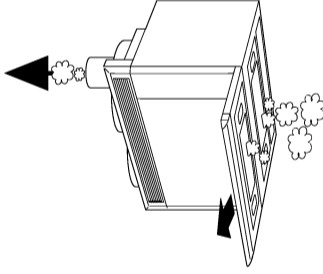


Fonction ventilation

La hotte possède une fonction ventilation qui fonctionne en positionnant le curseur sur l'une des 2 positions à droite.



La sélection d'une vitesse de ventilation est toujours accompagnée de l'éclairage.

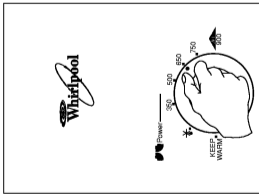


Note : Lorsque vous cuisinez, particulièrement à l'aide de votre plan de cuisson, cela génère de la chaleur. Il arrive alors que la chaleur s'accumule sous la hotte. Même si vous ne l'avez pas mise en route, à l'intérieur de la hotte se trouve un petit détecteur de chaleur qui activera automatiquement la fonction ventilation, si la chaleur devient excessive. Ainsi, l'appareil est protégé d'une chaleur trop importante. La ventilation s'arrêtera automatiquement lorsque la température sera réduite suffisamment.

Temps et puissance

Action de l'utilisateur

1. Sélectionner la puissance désirée à l'aide du bouton de PUISSANCE.



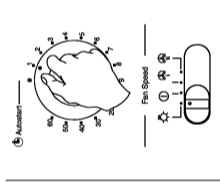
Note :

Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Effet produit

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.

- * La cuisson commence
- * La lampe du four s'allume
- * La ventilation du four fonctionne

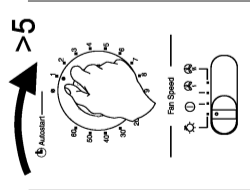


Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Comment choisir un temps inférieur à 1 minute

1. Tourner le bouton MINUTEUR jusqu'à 5 minutes au moins.

- * La cuisson commence
- * La lampe du four s'allume
- * La ventilation du four fonctionne



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Interruption de la cuisson

Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement.

Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte. Le four redémarre automatiquement.

Note :

La cuisson reprend là où elle avait été interrompue.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments. Ramener le bouton MINUTEUR à "0" et fermer la porte.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Note :

Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson.

Comment choisir le niveau de puissance

JET 900 W

- Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

750 W

- Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

650 W

- Pour cuire des plats qu'on ne peut agiter, par exemple : les gratins.

500 W

- Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragoûts.

350 W

- Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

160 W

- Décongélation manuelle.

90 W Maintien au chaud (Keep warm)

- Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces. Pour maintenir au chaud.

Utilisation des micro-ondes

Que sont les micro-ondes ?

Les micro-ondes sont comme les ondes TV

ou les ondes lumineuses. Elles ne sont pas visibles, mais on peut voir leur effet. Tout comme la lumière traverse le verre, le plastique fin et l'air, les micro-ondes traversent les matériaux tels que le papier, le verre, la porcelaine, les matières plastiques et l'air. Ces matériaux ne contenant ni eau, ni métal, ne sont donc pas échauffés par les micro-ondes. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal comme la lumière est réfléchiée par un miroir.



contiennent toujours de l'eau

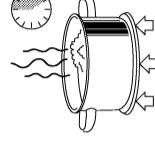
La cuisson aux micro-ondes agit les molécules d'eau des aliments et les échauffe. Les micro-ondes pénètrent les aliments dans toutes les directions, ce qui explique qu'ils chauffent si rapidement sans que la surface ne brunisse.



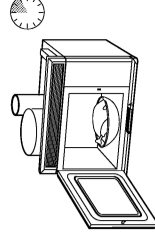
Chauffage micro-ondes

Vous gagnez du temps en utilisant un four micro-ondes. Vous économisez aussi de l'énergie, surtout si vous cuisez de petites quantités d'aliments.

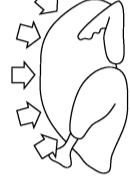
Si vous faites cuire un poisson dans une casserole avec de l'eau, l'énergie électrique doit d'abord chauffer la plaque électrique. La chaleur doit être transférée de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera le poisson. Dans un four micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie micro-ondes est transformée en chaleur dans les aliments.



Temps de cuisson
20 - 25 minutes



Temps de cuisson
10 minutes



Les aliments
Chauffage GRILL

(GRILL ou air chaud) dans un four conventionnel, la chaleur est transmise à la surface de la nourriture et ensuite transmise au centre.

La nourriture a une assez mauvaise conductibilité de la chaleur et l'échauffement est donc assez long.