

AVM 962

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, RASK INNFØRING
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALLATION



DÉMARCHES PRÉALABLES À L'INSTALLATION DE L'APPAREIL



AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ que la cavité du four est vide.

ASSUREZ-VOUS que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'encastrer dans le meuble.

VÉRIFIEZ QUE L'ENSEMBLE DU MATÉRIEL nécessaire à l'installation de l'appareil se trouve dans l'emballage.



CET APPAREIL EST UNIQUEMENT CONÇU pour être installé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique ! La distance séparant la cuisinière et la partie inférieure de cet appareil doit être d'au moins 460 mm pour les cuisinières électriques et 650 mm pour les cuisinières à gaz.

VOUS DEVEZ CONTACTER LE FABRICANT pour connaître la distance de sécurité minimale dans les cas suivants :

Cuisinière électrique :

- ❄ La cuisinière comporte plus de 4 foyers.
- ❄ La puissance nominale de chacun des deux foyers arrière dépasse 2 kW.
- ❄ La puissance nominale de chacun des deux foyers avant dépasse 1,5 kW.

Cuisinière à gaz :

- ❄ Chaque brûleur à gaz développe plus de 3,2 kW.
- ❄ La cuisinière développe une puissance totale dépassant 10 kW.

ÉVACUATION EXTERNE :

LA BRIDE POSSÈDE une ouverture de \varnothing 120 mm afin de pouvoir installer des conduits d'évacuation de même diamètre.



L'ÉVACUATION NE DOIT PAS se faire par un carneau utilisé pour l'évacuation des vapeurs ou du gaz brûlé, autrement dit via un conduit servant de carneau pour les flammes nues.

SI VOUS RACCORDEZ L'APPAREIL À UN CARNEAU INUTILISÉ pour l'évacuation des vapeurs ou du gaz brûlé, nous vous conseillons de prendre conseil auprès d'un technicien compétent afin d'obtenir son accord avant l'installation.

SI LA HOTTE DE LA CUISINIÈRE EST UTILISÉE EN MÊME TEMPS QUE D'AUTRES APPAREILS consommateurs d'air (ex : appareils à gaz, au gazoil ou au charbon, chauffe-eau, chaudières), gardez à l'esprit que la hotte aspire l'air circulant dans la pièce, qui peut alors ne plus être présent en quantité suffisante pour les brûleurs.

L'UTILISATION SIMULTANÉE D'UNE HOTTE DE CUISINIÈRE ET D'AUTRES APPAREILS NÉCESSITANT UN CARNEAU n'est sans danger que si la pièce présente une dépression maximale de 0,04 mbar empêchant la réabsorption des gaz brûlés.

Ceci n'est possible que si l'air de combustion est évacué par des ouvertures non hermétiques comme des portes, des fenêtres, des coffrets muraux destinés à l'alimentation en air et à l'évacuation ou des dispositifs de même nature, comme des dispositifs à blocage bidirectionnel. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.

REMARQUE : pour garantir un fonctionnement optimal, maintenez les fenêtres de la cuisine fermées lors de l'utilisation de la ventilation. Dans le cas contraire, la pression n'est pas négative dans la cuisine. Toutefois, la fenêtre d'une pièce adjacente doit être ouverte.

POUR L'ÉVACUATION, utilisez des tuyaux souples en aluminium ou en tôle mince, qui résistent à la corrosion.



ÉVITEZ ABSOLUMENT LES TUYAUX EN PLASTIQUE INFLAMMABLES. Veillez toujours à ce que les canaux et conduits d'évacuation soient aussi courts que possible.

N'INSTALLEZ PAS LES CONDUITS À ANGLE DROIT. Ils doivent toujours être incurvés et vous devez les introduire dans le carneau en les inclinant vers le haut. Le diamètre du conduit ne doit pas rétrécir à son extrémité.

DES CONDUITS DE PLUS PETIT DIAMÈTRE réduiront les performances de la ventilation.

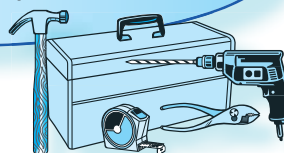
INSTALLATION

RECYCLAGE INTERNE

LA HOTTE DE LA CUISINIÈRE est utilisée avec le système de recyclage interne lorsqu'il n'existe pas de conduit ou d'ouverture donnant sur le mur extérieur. En cas de recyclage interne, le filtre à charbon actif (en option) doit être installé pour l'absorption des vapeurs de cuisson.

LA HOTTE À RECYCLAGE INTERNE (avec filtre à charbon actif) ne présente absolument aucun danger.

LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, RESPECTEZ les instructions fournies séparément.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



VÉRIFIEZ QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION CONTRE LES MICRO-ONDES situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

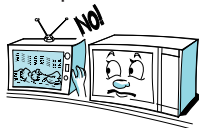


N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE si la porte est correctement fermée.

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



LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL POUR SÉCHER DES TEXTILES, DU PAPIER, DES ÉPICES, DES HERBES, DU BOIS, DES FLEURS, DES FRUITS OU D'AUTRES PRODUITS COMBUSTIBLES. ILS POURRAIENT S'ENFLAMMER.



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU OU SI VOUS CONSTATEZ DE LA FUMÉE, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE. Ils pourraient s'enflammer.



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.



N'UTILISEZ PAS de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



NE PRÉPAREZ JAMAIS DE PLATS "FLAMBÉS" sous la hotte de la cuisinière !



N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE sous la hotte. Une flamme non protégée est dangereuse pour les filtres et peut causer un incendie.



NE LAISSEZ PAS LES POÊLES ET CASSEROLES SANS SURVEILLANCE lorsque vous faites frire des aliments. L'huile de cuisson peut aisément s'embraser et être à l'origine d'un incendie !



NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le four dispose d'un mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser qu'en présence d'un adulte à cause des hautes températures de cuisson.



N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL POUR CHAUFFER DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUES. L'AUGMENTATION DE LA PRESSION PEUT LES ENDOMMAGER LORS DE L'OUVERTURE OU LES FAIRE EXPLOSER.



CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.



SI LE FILTRE EST ENDOMMAGÉ, il doit être remplacé. N'utilisez pas la hotte aspirante sans filtre. Elle n'est pas conçue pour un tel usage.

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS LA FONCTION MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



Le fabricant décline toute responsabilité si la hotte est endommagée ou prend feu parce que l'utilisateur n'a pas respecté les instructions données ci-dessus.



PRÉCAUTIONS



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ du four pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL POUR FRIRE, CAR IL NE PERMET PAS DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE.



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, UTILISEZ DES GANTS ISOLANTS ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

PAR EX. BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans former de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère à café dans le récipient.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au four micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.



Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

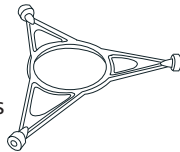
SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

ACCESSOIRES FOURNIS

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

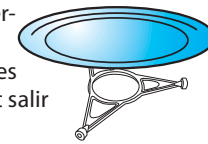
UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



🔧 Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



🔧 Placez le plateau tournant en verre sur son support.

EN OPTION

FILTRE À CHARBON ACTIF

LE FILTRE À CHARBON ACTIF absorbe efficacement les vapeurs émises par la cuisinière.

IL N'EST PAS LAVABLE ET DOIT ÊTRE REMPLACÉ À INTERVALLES RÉGULIERS. Vous pouvez vous le procurer auprès de votre revendeur le plus proche.



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



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée, lorsque l'écran est vide).

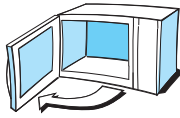


CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat par exemple, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door".

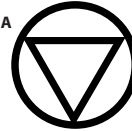
door

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON :
SI VOUS SOUHAITEZ VÉRIFIER, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :
SORTEZ LES ALIMENTS, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

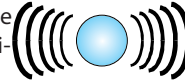


POUR POURSUIVRE LA CUISSON :
FERMEZ LA PORTE et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

UN SIGNAL SONORE RETENTIT toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte.



REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



PHASE REFROIDISSEMENT



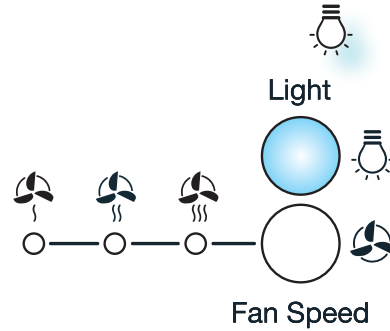
LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



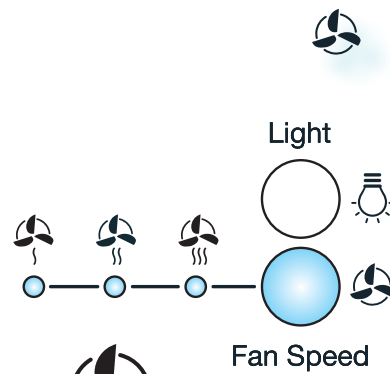
ÉCLAIRAGE

LA HOTTE EST DOTÉE D'UN ÉCLAIRAGE. Appuyez sur la touche correspondante pour l'allumer / l'éteindre.



VENTILATION

LA HOTTE EST DOTÉE D'UNE VENTILATION. Appuyez sur la touche correspondante autant de fois que nécessaire pour démarrer la ventilation, l'arrêter ou régler sa vitesse. La ventilation démarre toujours à la vitesse minimale. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche correspondante pour augmenter la vitesse. Une fois la vitesse maximale atteinte, vous arrêtez la ventilation si vous appuyez à nouveau.



MINUTEUR



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

UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

- 1 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la durée de cuisson.
- 2 **APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE)** pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

POUR DÉSACTIVER LE MINUTEUR avant la fin du compte à rebours, appuyez sur la touche Stop (Arrêt).





HORLOGE



MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes.

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

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE STOP (Arrêt)** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que les chiffres de gauche (les heures) clignotent.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler les heures.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).** Les deux chiffres de droite (les minutes) clignotent.
- 4 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler les minutes.
- 5 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

L'HORLOGE EST RÉGLÉE et fonctionne.



CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

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

- 1 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- POUR RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON.
- 2 APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE) POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE AUGMENTÉ FACILEMENT par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

LE NIVEAU DE PUISSANCE peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (750 W)	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
650 W	CUISSON DE poisson , légumes, viandes, etc.
500 W	CUISSON ATTENTIVE , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT de la glace



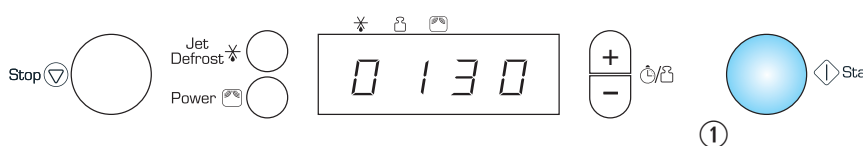
FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

APPUYEZ SUR CETTE TOUCHE POUR DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT le four à pleine puissance (micro-ondes) pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée après le démarrage de la fonction.



DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME au point "Cuisson et réchauffage au micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

LES ALIMENTS CONGELÉS CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE, du film plastique ou des emballages en carton pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).



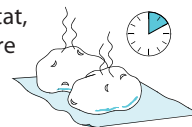
RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.



LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.





DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT POUR LA DÉCONGÉLATION DE LA VIANDE, DU POISSON ET DE LA VOLAILLE. Pour les autres aliments tels que pain et fruits, suivez les instructions du point "Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W pour la décongélation.

LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION RAPIDE NE DOIT ÊTRE UTILISÉE QUE SI le poids net des aliments se situe entre 100 et 2000 g.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE).**
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- POUR SPÉCIFIER LE POIDS DES ALIMENTS.**
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, VOUS DEVEZ CONNAÎTRE le poids net des aliments.

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour une décongélation manuelle, procédez comme au point "Cuisson et réchauffage au micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.



POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
VIANDE	100 G - 2 KG	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
VOLAILLES	100 G - 2 KG	Poulet entier, filets ou morceaux.
POISSON	100 G - 2 KG	Poissons entiers, darnes ou filets.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger et des risques d'incendie.



LES TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. ne doivent jamais être employés car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier imbibée de nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.



NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



VEILLES À CE QU'AUUCUNE GRAISSE ou particule alimentaire ne s'accumule autour de la porte.

POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

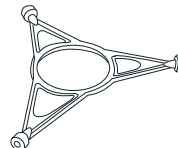


N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre appareil.

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le bac collecteur en verre.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

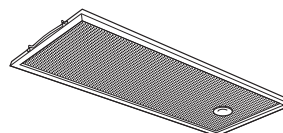
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



FILTRE À GRAISSES

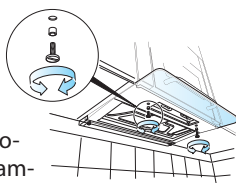


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

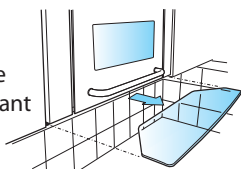
REPLACEMENT DES AMPOULES

1 **DÉBRANCHEZ** l'appareil de la prise secteur.

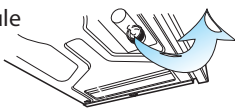
2 **DÉVISSEZ** les vis de fixation de l'étagère en verre. (Elle sert également de protection pour les ampoules.)



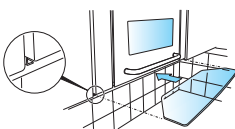
3 **DÉPOSEZ** l'étagère en verre en la tirant vers vous.



4 **REPLACEZ** l'ampoule hors d'usage par une ampoule de même puissance.



5 **PROCÉDEZ DANS L'ORDRE INVERSE** et remettez l'étagère en verre en place avant de serrer les vis.

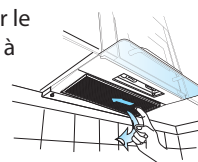


AVANT D'APPELER le Service après-vente parce que les ampoules ne s'allument pas, vérifiez qu'elles sont bien en place.

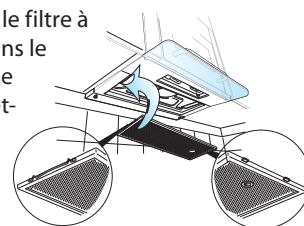
FILTRE À GRAISSES

LE FILTRE À GRAISSES retient les graisses présentes dans les vapeurs de cuisson et doit être nettoyé régulièrement. Plus il est nettoyé fréquemment, mieux il fonctionne. Le filtre à graisses est composé d'un treillis d'aluminium. Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (60° C) une fois par mois. Retirez le filtre à graisses en tirant sur la poignée pour dégager le filtre de son emplacement.

1 **POUSSEZ** la poignée sur le côté et retirez le filtre à graisses.



2 **RÉINSTALLEZ** le filtre à graisses dans le sens inverse une fois nettoyé.



DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier les éléments suivants :

- Le plateau tournant et son support sont en place.
- La fiche électrique est bien branchée à la prise murale.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et l'installation est alimentée.
- Vérifiez aussi que le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées. Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour toute personne qui n'a pas reçu la formation requise d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

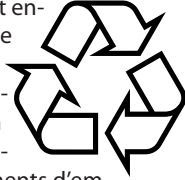
NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

CET APPAREIL porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

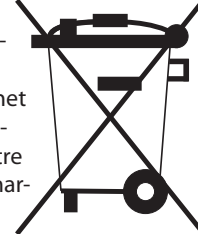


LE SYMBOLE présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ménagers 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 RELATIVES AUX TESTS DE PERFORMANCE

SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais comparatifs de performance effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
Crème anglaise	750 g	10 mn	750 W	Pyrex 3.220
Gâteau de savoie	475 g	6 mn	750 W	Pyrex 3.827
Pain de viande	900 g	15 mn	750 W	Pyrex 3.838
Décongélation de viande	500 g	3 mn	Décongél. rapide	Plateau tournant en verre

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1500 W
FUSIBLE	10 A (ROYAUME-UNI 13 A)
PUISSANCE MO	750 W
ÉCLAIRAGE	2 x 25 W
OUVERTURE DE LA BRIDE	Ø120 MM
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	583 x 598 x 320 MM
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	187 x 370 x 290 MM



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 5 7 4 1

© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.