

# AMW 234

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)






## INSTALLATION



### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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


**PLACEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE**

et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



**PLACEZ LE FOUR À DISTANCE** d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée.

**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.

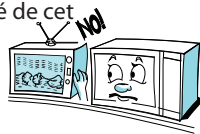
 **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous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


---

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

**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 MATÉRIEAUX inflammables** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



**N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR MICRO-ONDES** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.



**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU**, ou que 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 vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



**NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS** d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.



**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 peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.



**N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



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

### ŒUFS

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





## PRÉCAUTIONS



### GÉNÉRALITÉS

**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !**

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

**LES OUVERTURES DE VENTILATION du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.**

**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'ENTREPOSEZ PAS** et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

**N'UTILISEZ PAS** cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

**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 LE FOUR MICRO-ONDES** pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



**AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER,** utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

### LIQUIDES

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



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

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

### ATTENTION

**REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT** à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au 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 ou d'ébouillantage.**

**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.**

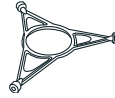
**SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES** entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

**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.

### 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.

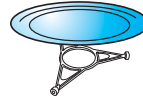
☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.



### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

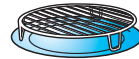
**UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE** pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



### GRILLE MÉTALLIQUE

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE** lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



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



**CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE** après le retour du four en "mode veille". (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, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door" (PORTE).

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).

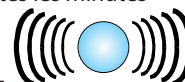


**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**  
**FERMEZ LA PORTE** et appuyez **UNE FOIS** sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



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

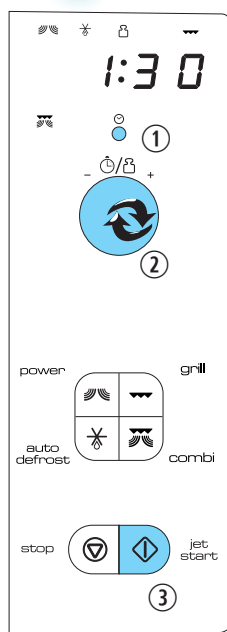
**UN SIGNAL SONORE** retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (Arrêt) ou ouvrez la porte.



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



## MINUTEUR



**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LE TEMPS** à mesurer.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

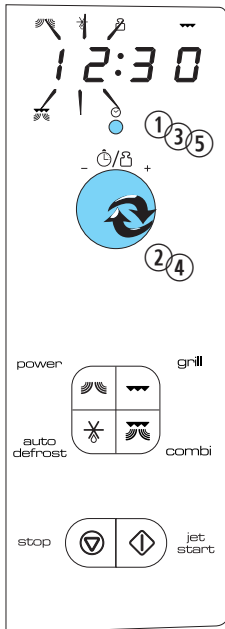


**LE SYMBOLE DES DEUX-POINTS CLIGNOTANTS** indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.

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

**APPUYEZ UNE FOIS SUR LA TOUCHE HORLOGE** pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

**POUR ARRÊTER LE MINUTEUR** indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).



## HORLOGE



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 HORLOGE** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE DU TEMPS** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 5 **APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.**

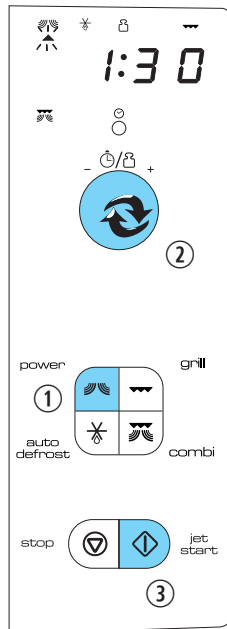
L'HORLOGE EST RÉGLÉE et fonctionne.

**SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE** après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).

**POUR RÉAFFICHER L'HORLOGE**, suivez la procédure ci-dessus.

**REMARQUE : MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE.** Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

## 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 LA TOUCHE POWER (PUISSANCE)** pour sélectionner la puissance.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 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 pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

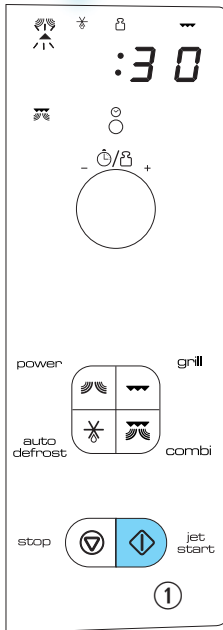
## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

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





## JET START



**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).**

**CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT** à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque pression supplémentaire prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



## DÉCONGÉLATION MANUELLE



**POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE**, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux 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 se 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).

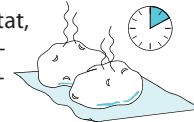


**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers la moitié du processus de décongélation.

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

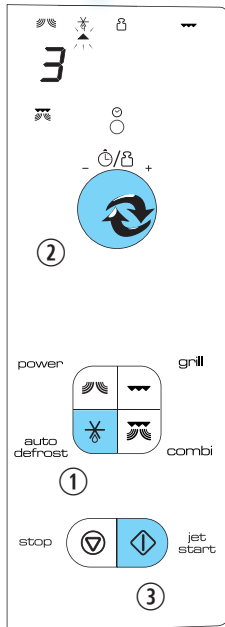
**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ**, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

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





## AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler de la viande, du poisson et de la volaille. La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2 kg.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur le plateau tournant en verre.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE AUTO DEFROST** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour spécifier le poids des aliments.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**LES ALIMENTS DE CERTAINES CLASSES D'ALIMENTS DOIVENT** être retournés pendant la décongélation. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitiera à effectuer l'opération demandée.

**SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE** (dans les 2 minutes), le four continue automatiquement la décongélation. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.

- ☞ Ouvrez la porte.
- ☞ Effectuez l'opération demandée.
- ☞ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

**POUR UTILISER CETTE FONCTION**, vous devez connaître le poids net des aliments.

### ALIMENTS SURGELÉS :

**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ :** procédez comme pour la " Cuisson et le réchauffage aux micro-ondes " et choisissez une puissance de 160 W pour la décongélation.



### ALIMENTS SURGELÉS :

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

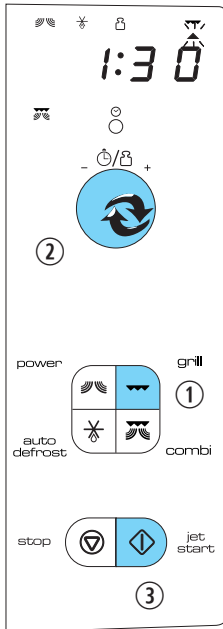
**POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 VIANDE	100 G - 2 KG	VIANDE HACHÉE, CÔTELETTES, BIFECKS OU RÔTIS.
2 VOLAILLE	100 G - 2 KG	POULET ENTIER, FILETS OU MORCEAUX.
3 POISSON	100 G - 2 KG	POISSONS ENTIERS, DARNES OU FILETS.

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

## GRIL




UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL PENDANT LA CUISSON pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

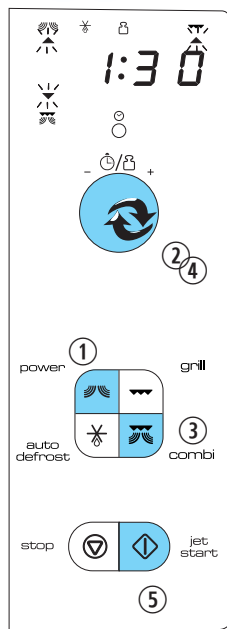
NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

 **VEILLES À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

 **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.



## GRIL COMBI




UTILISEZ CETTE FONCTION POUR CUIRE GRATINS, lasagnes, volailles et pommes de terre au four.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE)** pour sélectionner la puissance.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps aux micro-ondes.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE COMBI.**
- 4 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps au Gril.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**EN COURS DE FONCTIONNEMENT**, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche Gril.

**IL EST POSSIBLE** d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

**NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE** pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

 **VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

 **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

GRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
600 - 750 W	<b>CUISSON DE légumes et gratins</b>
350 - 500 W	<b>CUISSON DE volailles et lasagnes</b>
160 - 350 W	<b>CUISSON DE poisson et gratins surgelés</b>
160 W	<b>CUISSON DE la viande</b>
90 W	<b>GRATINS DE fruits</b>
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson

## INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

**LE TEMPS DE CUISSON** est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

**LE TEMPS DE CUISSON** est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

**SI VOUS CUISEZ PLUSIEURS MORCEAUX** du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

**CERTAINS ALIMENTS SONT RECOUVERTS D'UNE PEAU OU D'UNE MEMBRANE**, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

**LES PETITS MORCEAUX CUISENT PLUS RAPIDEMENT** que les gros et les morceaux ayant une forme régu-

lière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.

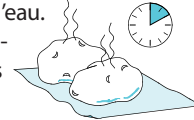


**REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS** : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS AYANT UNE FORME** ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

**LES ALIMENTS CONTENANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE GRAISSE** ou de sucre seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront ainsi des températures plus élevées que l'eau.

**FAIRE TOUJOURS REPOSER LES ALIMENTS** pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
POULET (entier)	1000 G	750 W	18 - 20 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNEZ LE POULET à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
POULET (filets ou morceaux)	500 G		8 - 10 MIN	5 MIN	VÉRIFIEZ la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
BACON	150 G		3 - 4 MIN	1 - 2 MIN	PLACER SUR DU PAPIER ALIMENTAIRE, sur dans une assiette, en 2 ou 3 couches et recouvrir aussi de papier alimentaire.
LÉGUMES (frais)	300 G		3 - 4 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIR DURANT LA CUISSON et ajouter 2 cuillers de sel.
LÉGUMES (surgelés)	250 - 400 G		3 - 4 MIN 5 - 6 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIR DURANT LA CUISSON
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	1 MORCEAU 4 MORCEAUX		4 - 6 MIN 12 - 15 MIN	2 MIN 5 MIN	PERCER AVEC UNE FOURCHETTE. (1 morceau = 250 g). Tournez à la moitié de la cuisson.
PAIN de viande	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN	5 MIN	
POISSON (entier)	600 G		8 - 9 MIN	4 - 5 MIN	PERFORER LA PEAU et couvrir durant la cuisson.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		5 - 6 MIN	2 - 3 MIN	PLACER AVEC LES MORCEAUX PLUS MINCES vers le centre du plat. Couvrir durant la cuisson

## INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

**COMME POUR LA CUISINE TRADITIONNELLE**, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

**LES MEILLEURS RÉSULTATS SONT OBTENUS** lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre.

**PLACEZ DE FINES TRANCHES DE VIANDE** l'une sur l'autre ou entrelacées. Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.



**LORSQUE VOUS RÉCHAUFFEZ DES RAGOÛTS OU DES SAUCES**, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.

**LE FAIT DE COUVRIR LES ALIMENTS** permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, éviter les éclaboussures et réduire le temps de réchauffage.

**SI VOUS RÉCHAUFFEZ DES PORTIONS D'ALIMENTS congelés**, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

**IL EST CONSEILLÉ DE RÉCHAUFFER LES ALIMENTS QUI NE PEUVENT ÊTRE REMUÉS**, comme le gratin, à 400-600 W.

**QUELQUES MINUTES DE REPOS** permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
REPAS DANS UN PLATEAU	300 G 450 G	750 W	3 - 5 MIN 4 - 5 MIN	1 - 2 MIN	COUVRIR L'ASSIETTE
RIZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN 3 - 4 MIN	1 MIN 2 MIN	COUVRIR LE PLAT
BOULETTES	250 G		2 MIN	1 - 2 MIN	CHAUFFER SANS COUVERCLE
LIQUIDES	2 DL		1 - 2 ½ MIN	1 MIN	PLACER UNE CUILLER EN MÉTAL dans une tasse pour éviter de faire trop cuire.
SOUPE (potages)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN	1 MIN	RÉCHAUFFER SANS COUVERCLE dans une assiette à soupe ou un bol.
SOUPE À BASE DE LAIT OU SAUCES	2 ½ DL		3 - 4 MIN	1 MIN	NE REMPLIR le récipient qu'aux 3/4. Remuer une fois pendant le réchauffage.
HOT DOGS	1 MORCEAU 2 MORCEAUX	600 W	½ - 1 MIN 1 - 1 ½ MIN	1 MIN	
LASAGNES	500 G		5 - 6 MIN	2 - 3 MIN	

## INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

**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 se décongèlent plus facilement.

**ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS** dans des petits morceaux de feuille d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulets).

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

**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE** se 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 se terminer le processus 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.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
RÔTI	800 - 1000 G	DÉCONGÉLATION (160 W)	20 - 22 MIN	10 - 15 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
VIANDE HACHÉE	500 G		8 - 10 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
CÔTELETTES, BIFTECKS	500 G		7 - 9 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
POULET(entier)	1200 G		25 MIN	10 - 15 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
FILETS OU MORCEAUX de poulet	500 G		7 - 9 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER / SÉPARER à la moitié du processus de décongélation. Envelopper les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
POISSON (entier)	600 G		8 - 10 MIN	5 - 10 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation et envelopper la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
POISSON (darnes ou filets)	400 G		6 - 7 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
PAIN (MICHÉ)	500 G		4 - 6 MIN	5 MIN	RETOURNER à la moitié du processus de décongélation.
PETITS PAINS LONGS OU RONDS	4 MORCEAUX (150 -200 G)		1 ½ - 2 MIN	2 - 3 MIN	PLACER en rond.
FRUITS ET BAIES	200 G		2 - 3 MIN	2 - 3 MIN	SÉPARER pendant la décongélation.

## INSTRUCTIONS POUR LE GRIL

**LA FONCTION GRIL EST IDÉALE** pour dorer les aliments après la cuisson aux micro-ondes.

**LA GRILLE MÉTALLIQUE** peut être utilisée pour rapprocher les aliments de l'élément gril pour un brunissage plus rapide.

**PLACEZ LES ALIMENTS FINS** comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et utilisez seulement le gril pour la cuisson.

**POUR LES ALIMENTS PLUS ÉPAIS** comme les gratins et le poulet ; utilisez d'abord la fonction micro-ondes puis la fonction gril pour dorer et colorer leur surface.



**VOUS POUVEZ PLACER** les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	DURÉE	CONSEILS
CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE	3 MORCEAUX	GRIL	4 - 5 MIN	PLACER sur la grille métallique
POMMES DUCHESSE	2 PORTIONS		6 - 8 MIN	PLACER le plat sur la grille métallique
SAUCISSES (100 G / MORCEAU)	2 - 3 MORCEAUX		10 - 12 MIN	PLACER sur la grille métallique Tournez à la moitié de la cuisson.
MORCEAUX DE POULET	1000 G	750 W PUIS GRIL	13 - 15 MIN 8 - 9 MIN	PLACER dans un plat, côté peau vers le haut.
GRATIN DE POMMES DE TERRE	4 PORTIONS		18 - 20 MIN 5 - 6 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
LASAGNES (surgelées)	500 G	600 W PUIS GRIL	18 - 20 MIN 5 - 6 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.
GRATIN DE POISSON (surgelé)	600 G		15 - 18 MIN 5 - 7 MIN	PLACER le récipient sur le plateau tournant.



## 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, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCUPER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. 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 avec un 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 tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



**NE METTEZ PAS** le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

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



**EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

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

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



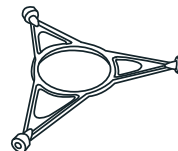
**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

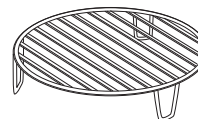
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



GRILLE MÉTALLIQUE.



## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ 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 quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**LES MATÉRIEAUX 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 (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.



**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme 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 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.



Three horizontal blue bars on the left side of the page.

Illustration of a hand holding a pen writing on a document with blue lines.

Twenty horizontal blue bars for writing, arranged in two columns of ten.

SELON LA NORME CEI 60705.

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

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	750 G	10 MIN	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	GRIL + 600 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	AUTODEFROST		PLACER SUR LE PLATEAU TOURNANT

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1150 W
FUSIBLE	10 A
PUISSANCE MO	750 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	285 x 456 x 404
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	196 x 292 x 295

