

**AMW 588**

**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 експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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





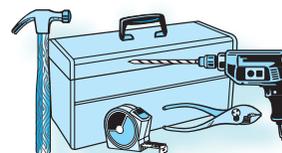
## INSTALLATION



### INSTALLATION DE L'APPAREIL



**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.

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

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



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagée, 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.



**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 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 PREND 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 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 LAISSEZ LES ENFANTS** utiliser le four sans surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

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



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



**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.

### OEUFS

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





## PRÉCAUTIONS



### GÉNÉRALITÉS

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

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

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

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

**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 former de bouillons. 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 cuisinez 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.**

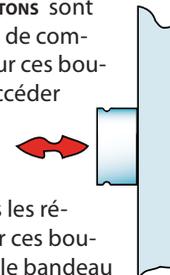


*Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure.*

**Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !**

### BOUTONS

**À LA LIVRAISON DU FOUR, SES BOUTONS** sont encastrés au raz du bandeau de commandes. Il suffit d'appuyer sur ces boutons pour les faire sortir et accéder à leurs fonctions. Il n'est pas nécessaire que ces boutons ressortent au cours du fonctionnement du four. Une fois les réglages terminés, appuyez sur ces boutons pour les encastrer dans le bandeau de commandes et continuez à utiliser le four.





## ACCESSOIRES



### GÉNÉRALITÉS

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

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



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

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

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

**ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE** le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

### 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.

### PLAQUE À PÂTISSERIE

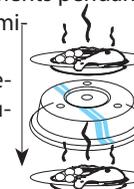
**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** uniquement lors de la cuisson avec la fonction Chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



### COUVERCLE

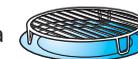
**LE COUVERCLE** sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.

**UTILISEZ LE COUVERCLE** pour le réchauffage sur deux niveaux



### GRILLE

**PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE** lorsque vous utilisez la fonction Cuisson avec les fonctions Chaleur pulsée et Gril.



**LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION GRIL SANS MICRO-ONDES**, placez les aliments sur la grille métallique haute le plus près possible du gril sous la voûte du four.

### CUIT-VAPEUR

**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER** pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

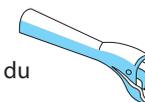


**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR SANS LE PANIER** pour le riz, les pâtes et les flageolets.

**PLACEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR** sur le plateau tournant en verre.

### POIGNÉE CRISP

**UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP** fournie pour sortir le plat Crisp du four tant qu'il est chaud.



### PLAT CRISP

**DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.** Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.



**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE** sur le plat Crisp car il devient très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

**LE PLAT CRISP** peut être préchauffé avant d'être utilisé (max. 3 minutes). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.



## 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 "FORTE".

DOOR



## DEGRÉ DE CUISSON



**LE DEGRÉ DE CUISSON EST DISPONIBLE AVEC LES FONCTIONS SUIVANTES :**

**FONCTION 6TH SENSE RÉCHAU (RÉCHAUFFAGE 6E SENS) MODE ASSISTÉ**

**LORS DE L'UTILISATION DES FONCTIONS** ci-dessus, vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction Réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

**SI VOUS UTILISEZ L'UNE DE CES FONCTIONS**, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction. Pour ce faire, sélectionnez le degré de cuisson en utilisant le bouton de réglage juste après avoir appuyé sur la touche Start.

**REMARQUE :**

**LE DEGRÉ DE CUISSON** ne peut être réglé ou modifié que pendant les 20 premières secondes du fonctionnement.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
<b>DEGRÉ CUISSON +2</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE</b>
<b>DEGRÉ CUISSON +1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE ÉLEVÉE</b>
<b>DEGRÉ CUISSON 0</b>	<b>VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD</b>
<b>DEGRÉ CUISSON -1</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE FINALE BASSE</b>
<b>DEGRÉ CUISSON -2</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE</b>



## 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.



## MODIFICATION DES RÉGLAGES

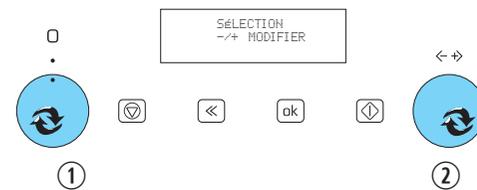


**LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS**, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

**APRÈS UNE PANNE DE COURANT**, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

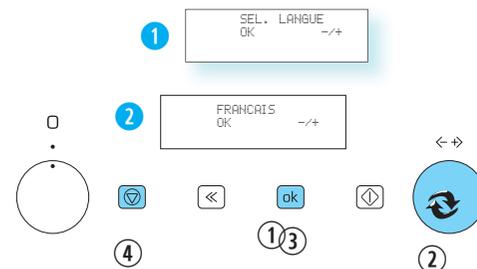
**LE FOUR EST DOTÉ** d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position réglage.
- 2. UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir un des réglages suivants.



### LANGUE

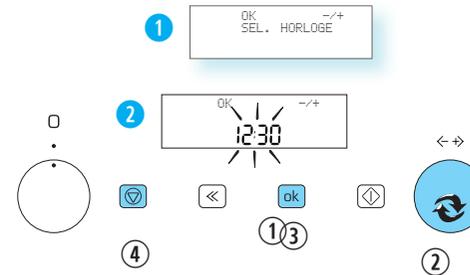
- 1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner une des langues disponibles.
- 3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR** le bouton OK pour confirmer votre sélection.
- 4. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



### HORLOGE

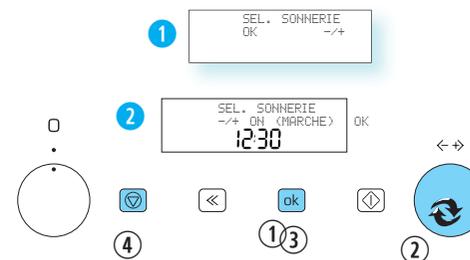
- 1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'heure du jour (ou appuyez sur le bouton Stop pour supprimer l'affichage de l'horloge).
- 3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR** le bouton OK pour confirmer votre sélection.
- 4. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

SEL. HORLOGE



### SONNERIE

- 1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver la sonnerie.
- 3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR** le bouton OK pour confirmer votre sélection.
- 4. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.





## MODIFICATION DES RÉGLAGES



### CONTRASTE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de contraste que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.



### LUMINOSITE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR le bouton OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT) POUR QUITTER** la fonction de réglage et sauvegardez toutes les modifications lorsque vous avez terminé.

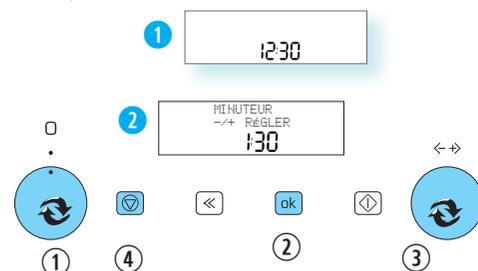


## MINUTEUR



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

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position zéro. L'horloge est affichée si elle a été réglée, sinon l'écran reste vide.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour activer le mode de sélection.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LA DURÉE.**



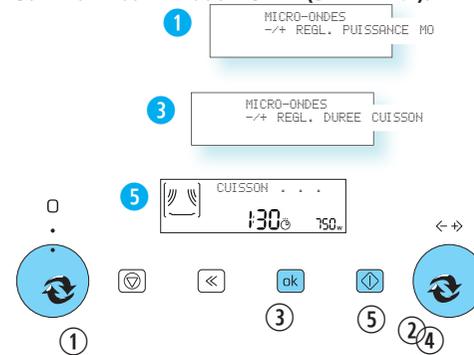
**APRÈS 10 SECONDES** le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Appuyez sur la touche Start si vous souhaitez le lancer plus tôt.

- UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.
4. **POUR DÉSACTIVER LE MINUTEUR** avant la fin du compte à rebours, appuyez sur le bouton Stop.

## 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. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le niveau de puissance.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
5. 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.

EN APPUYANT SUR LA TOUCHE << BUTTON vous pouvez basculer entre le temps de cuisson et la puissance. Ces deux réglages peuvent être modifiés pendant la cuisson à l'aide du bouton de réglage.



## NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
900 W	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	<b>CUISSON DE légumes</b> , viande, etc.
650 W	<b>CUISSON</b> de poisson.
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce, 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

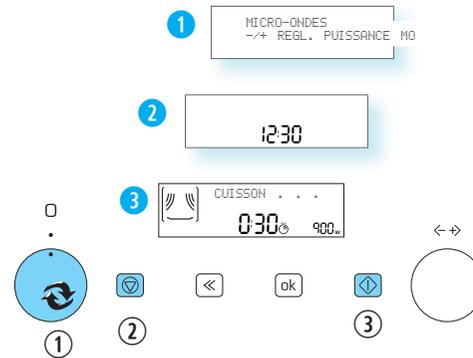


## FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

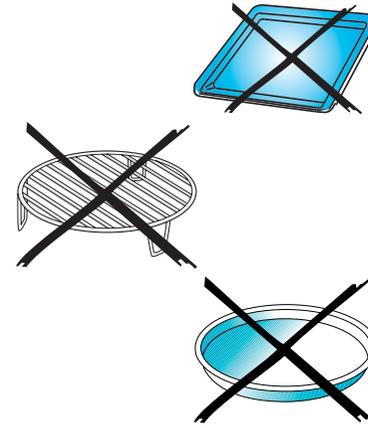


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que ; la soupe, le café ou le thé.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes.
  2. APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP (ARRÊT).
  3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).
- SI VOUS MAINTENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position micro-ondes tandis que le four est en mode veille lorsque vous commencez, vous pouvez passer directement à l'étape 3.



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 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

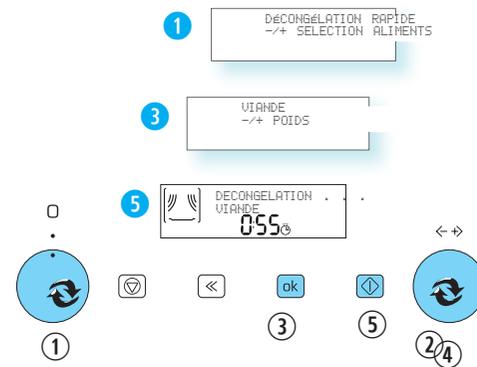


UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.

La fonction DECONGEL. RAPIDE ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS sur le plateau tournant en verre.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position DECONGEL. RAPIDE.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour choisir le type d'aliment à décongeler.
3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le poids.
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.

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

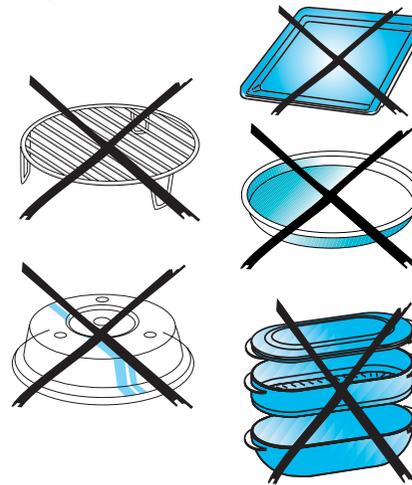
ALIMENTS SURGELÉS :

À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à TURN FOOD.

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

REMARQUE : la décongélation continue automatiquement après 2 minutes. si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera prolongée.

À LA FIN DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four commute automatiquement sur le mode de décongélation manuelle et attend que vous lui indiquiez un temps de décongélation supplémentaire. Si aucune décongélation ultérieure n'est nécessaire à ce stade, appuyez sur la touche Stop, ouvrez la porte et retirez les aliments décongelés.



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

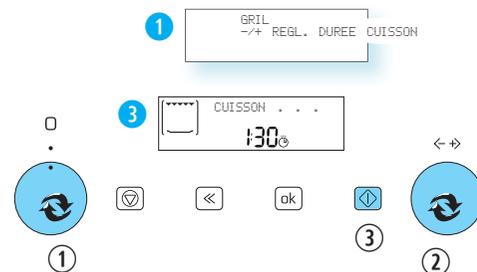
POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



## GRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR dorer rapidement la surface des aliments.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Gril.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

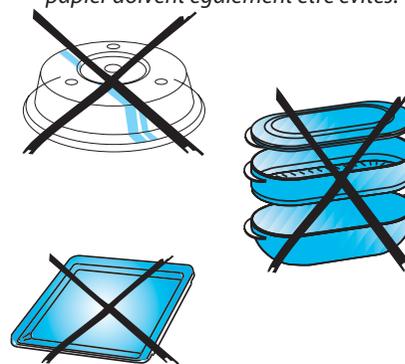


NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

POUR LES ALIMENTS tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, préchauffez le gril pendant 3 minutes. pour un meilleur résultat. Placez les aliments sur la grille métallique haute.

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

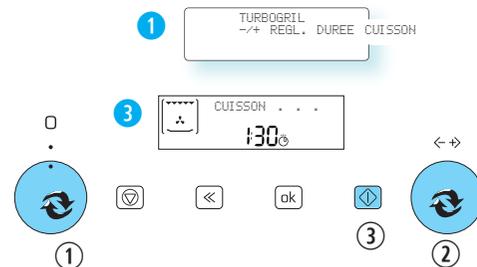
**N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES** en plastique pour la fonction Gril. Ils fondraient. Le bois et le papier doivent également être évités.



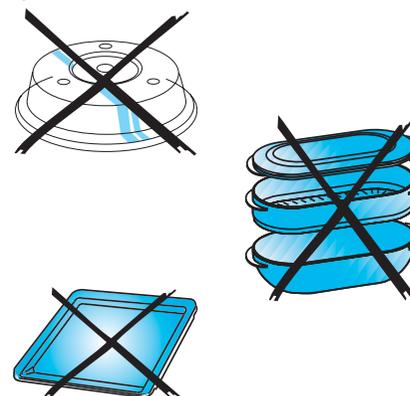
## TURBOGRIL

UTILISEZ CETTE FONCTION POUR cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.

1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Turbogril.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.



PLACEZ LES ALIMENTS sur la grille métallique haute ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.



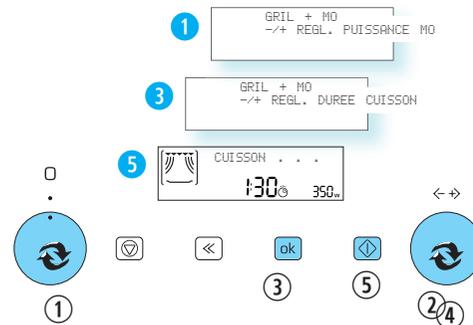


## GRIL + MO



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.

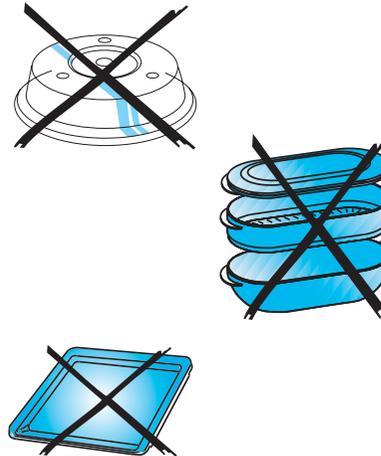
- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position GRIL + MO.
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le niveau de puissance.
- 3. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant (le poids par défaut est affiché).
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**LA PUISSANCE MAXIMUM** du micro-ondes, lors de l'utilisation de la fonction GRIL + MO, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

**PLACEZ LES ALIMENTS** sur la grille métallique haute ou sur le plateau tournant en verre lorsque vous utilisez cette fonction.

GRIL + MO	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson du poisson et des gratins surgelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	GRATINS de fruits
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson





## RÉCHAUFFAGE RAPIDE

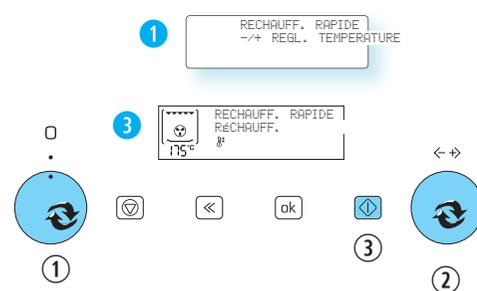


**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR PRÉCHAUFFER** le four vide.

**AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE**, le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

**N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT** son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

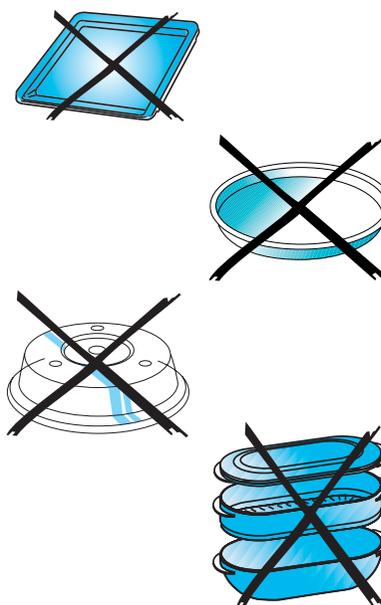
1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Réchauff. rapide.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



**PENDANT LE RÉCHAUFFAGE**, la barre repère monte jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

**LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE EN COURS DE CUISSON** en tournant le bouton de réglage.

**UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE**, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce laps de temps sert à vous permettre d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner la fonction Chaleur pulsée pour commencer à cuire.



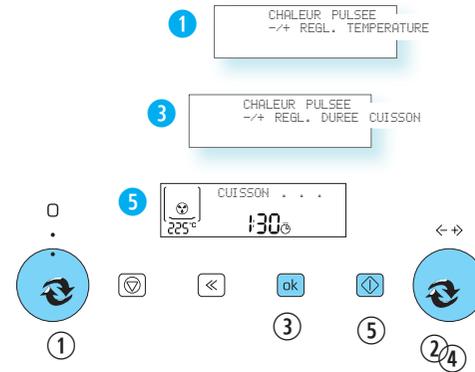


## CHALEUR PULSÉE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mouseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

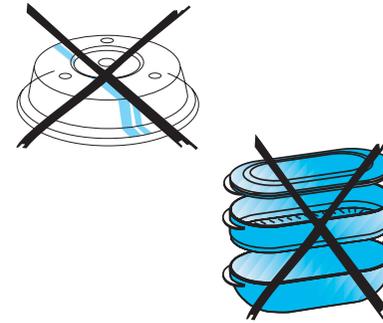
- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur pulsée (la température par défaut s'affiche).
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à la sélection suivante.
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



**PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE** pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.

**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour cuire de petits aliments tels que les biscuits et les petits pains.

**LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉ EN COURS DE CUISSON** en tournant le bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier la température finale.



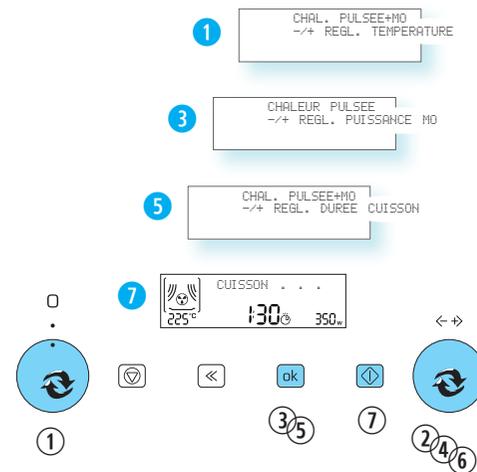


## CHALEUR PULSÉE COMBINÉE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur Pulsée (la température par défaut est affichée).
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à la sélection suivante (le niveau de puissance MO par défaut est affiché).
- 4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le niveau de puissance.
- 5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement à la sélection suivante (le temps par défaut est affiché).
- 6. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 7. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**



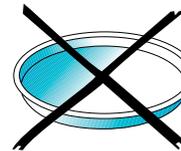
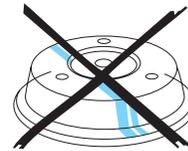
**PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE BASSE** pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.

**LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉ EN COURS DE CUISSON** en tournant le bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale.



**LE NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMUM DU MICRO-ONDES,** lors de l'utilisation de la Chaleur Pulsée, est limité à un niveau prédéfini en usine.

CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	Cuisson de volailles, poissons et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux
0 W	BRUNISSAGE uniquement pendant la cuisson



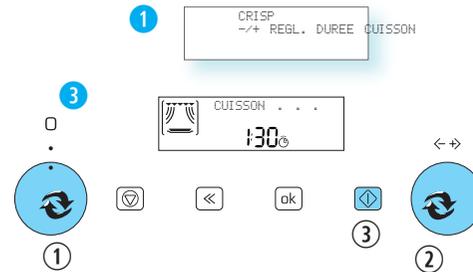


## CRISP



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

- 1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Crisp.
- 2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT** les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

**ASSUREZ-VOUS** que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.

**LE FOUR ET LE PLAT CRISP** deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

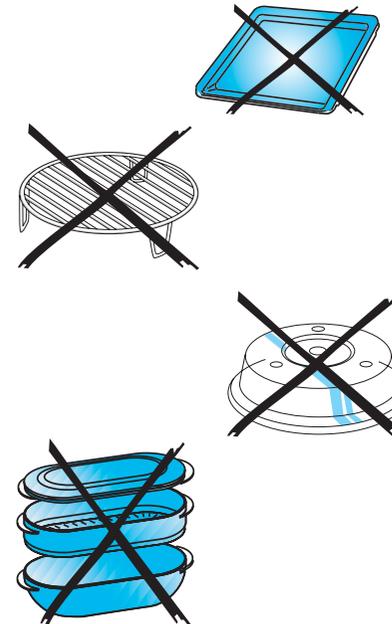
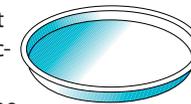
**NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD** sur une surface sensible à la chaleur.

**NE TOUCHEZ PAS LA VOÛTE** du four sous le gril.

**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE** ou **la poignée spéciale Crisp fournie** pour sortir le plat Crisp du four tant qu'il est chaud.



**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT** le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.





## 6<sup>TH</sup> SENSE RÉCHAU

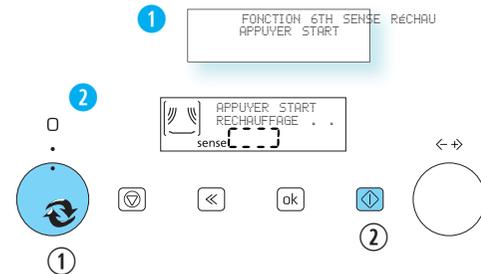


**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, frais ou à température ambiante.

**DISPOSEZ LES ALIMENTS SUR UN plat** résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

**1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position 6th Sense Réchau.

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

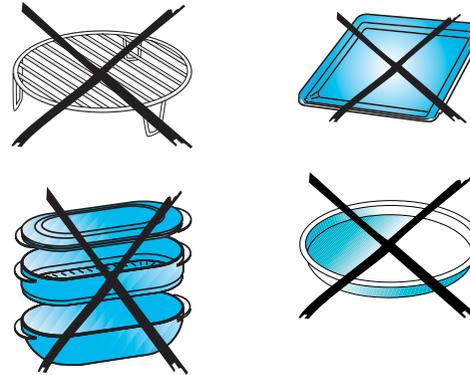


**LE PROGRAMME NE DOIT PAS ÊTRE INTERROMPU** avant l'affichage du temps de réchauffage restant.

**LE PROGRAMME PEUT ÊTRE INTERROMPU** lorsque le temps est affiché.

**LE POIDS NET** doit se situer entre 250 - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction. Sinon, vous devriez envisager la possibilité d'utiliser la fonction manuelle pour obtenir le résultat optimum.

**VEILLES** à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.



**LORSQUE VOUS CONSERVEZ UN REPAS** au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.



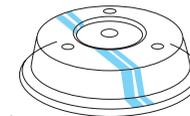
**PLACEZ DE FINES TRANCHES** de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.

**LES TRANCHES LES PLUS ÉPAISSES** comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

**POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT, IL EST CONSEILLÉ DE TOUJOURS** laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



**UTILISEZ TOUJOURS LE COUVERCLE FOURNI** avec cette fonction, sauf lorsque vous réchauffez des soupes ! Si les aliments sont emballés et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.



**VEILLES À PERFORER** le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.





## 6<sup>TH</sup> SENSE VAPEUR

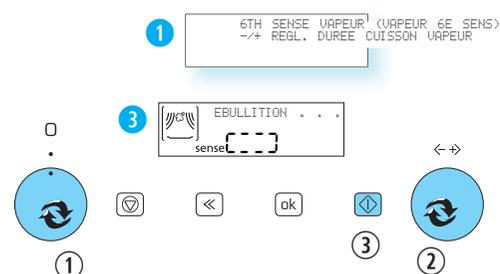


**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour la cuisson d'aliments tels que les légumes, le poisson, le riz et les pâtes.

**CETTE FONCTION COMPORTE 2 ÉTAPES.**

- ☞ La première porte rapidement les aliments à la température d'ébullition.
- ☞ La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous de l'ébullition (frémissement).

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position 6th Sense Vapeur.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson à la vapeur.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



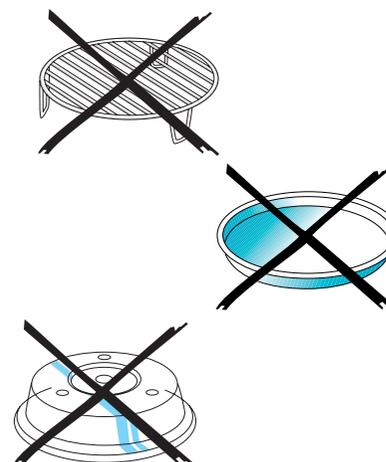
**! LE CUIT-VAPEUR EST CONÇU pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !**

**NE L'UTILISEZ JAMAIS POUR UNE AUTRE FONCTION.**

**VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.**

**ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.**

**PLACEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR sur le plateau tournant en verre.**



### COUVERCLE

**PLACEZ TOUJOURS UN COUVERCLE SUR LES ALIMENTS.** Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont perméables aux micro-ondes avant de vous en servir. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté au récipient, vous pouvez utiliser une assiette. Placez la face inférieure vers l'intérieur du récipient.

**N'UTILISEZ PAS** d'emballages en plastique ou en aluminium pour couvrir les aliments.

### RECIPIENTS

**NE REMPLISSEZ LES RÉCIPIENTS** qu'à moitié. Si vous souhaitez cuire de grandes quantités, choisissez un récipient suffisamment grand pour qu'il ne soit pas rempli à plus de la moitié. Ceci leur empêchera de déborder.

### CUISSON DE LÉGUMES

**PLACEZ LES LÉGUMES** dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

**LES LÉGUMES TENDRES, TELS** les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

**LES LÉGUMES DURS, TELS** les carottes et les pommes de terre, nécessitent 4-5 minutes pour cuire.

### CUISSON DU RIZ

**RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS** indiquées sur l'emballage concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

**PLACEZ LES INGRÉDIENTS SUR LE FOND DU RÉCIPIENT,** couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

## MODE ASSISTÉ

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire différents types d'aliments.

**LE FOUR VOUS AIDERA** à sélectionner les groupe d'aliments, type d'aliments et accessoires à utiliser

**EN MODE ASSISTÉ**, le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

**EN FONCTION DE VOS SÉLECTIONS**, le four vous demandera de préciser d'autres informations telles que le poids net des aliments.

**LE PRINCIPE** est (exemple du poulet rôti) ;

**1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Mode assisté.

**2, 4, 6, 8. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour effectuer votre sélection.

**3, 5, 7. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.

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

1 MODE ASSISTÉ  
-/+ TYPE

2 MODE ASSISTÉ  
VOLAILLE

3 VOLAILLE  
-/+ SELECTION ALIMENTS

4 VOLAILLE  
POULET RÔTI

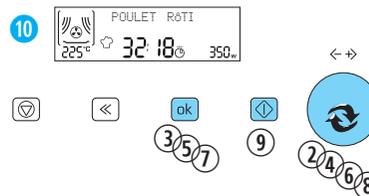
5 POULET RÔTI  
-/+ POIDS

6 UTILISER PLAT FOUR  
MO/TRADI

7 APPUYER SUR OK  
UTILISER GRILLE METAL BASSE

8 APPUYER SUR OK  
INTROD. ALIMENTS

9 APPUYER START  
ROTIR . . .



**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT LES USTENSILES** suggérés avec le four.

**LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE**, vous pouvez continuer (si nécessaire) ; il vous suffit de tourner le bouton de réglage pour allonger le temps de cuisson.

Le mode de cuisson du four est prédéfini au meilleur niveau pour la cuisson continue d'aliments spécifiques.

**LE RÉGLAGE PAR DÉFAUT POUR LE RÔTI DE BOEUF** est "Moyen".

**POUR "SAIGNANT"**, choisissez Degré cuisson -②

**POUR "BIEN CUIT"**, choisissez Degré cuisson +②

**POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT**, couvrez les rôtis d'une feuille d'aluminium en fin de cuisson et laissez reposer pendant environ 10 minutes.



**LES ALIMENTS DE CERTAINES** classes doivent être retournés ou remués pendant la cuisson. Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée. Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 3 minutes), le four suppose que la cuisson est terminée et repasse en mode veille.

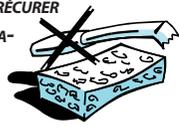
**UNE PETITE QUANTITÉ D'HUILE** ou de beurre peut être utilisée lors d'un préchauffage avec un plat Crisp.

## 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 peut en être affectée et des situations dangereuses peuvent en résulter.

 **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, DE NETTOYANTS ABRASIFS, de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc. car ils peuvent abîmer le tableau de commande, 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 et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

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

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

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

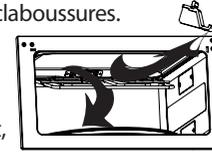
POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

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

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

LE GRIL NE NÉCESSITE aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures.

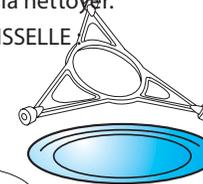
Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.



- Tordez et retirez le crochet en céramique.
- Rabattre l'extrémité avant du gril pour accéder à la voûte pour la nettoyer.

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

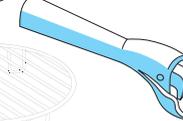


PLATEAU TOURNANT EN VERRE

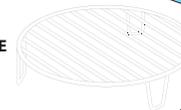
COUVERCLE



POIGNÉE CRISP



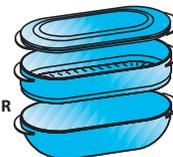
GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE À PÂTISSERIE

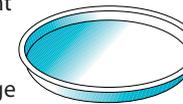


CUIT-VAPEUR



### NETTOYAGE SOIGNÉ :

**NETTOYEZ LE PLAT CRISP** dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.



**Laissez** toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

 **LE PLAT CRISP NE DOIT JAMAIS** être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

 **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES.** En effet, vous pourriez le rayer.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- ❗ Le plateau tournant et le support du plateau tournant sont en place.
- ❗ La fiche est bien branchée sur la prise électrique.
- ❗ La porte est correctement fermée.
- ❗ Les fusibles sont en bon état et l'appareil est alimenté.
- ❗ Vérifiez que le four est bien ventilé.
- ❗ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❗ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- ❗ Lorsque certaines fonctions sont utilisées, un symbole [ ] peut être affiché. C'est tout à fait normal : cela indique que le four est en train de faire des calculs pour obtenir le meilleur résultat possible.

**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.**



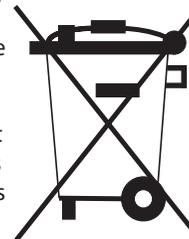
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**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/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). 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.

### SELON LA NORME CEI 60705.

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais comparatifs de performance 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	1000 g	11 mn	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 mn	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 mn	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 mn	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 mn	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 mn	Chaleur pulsée 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 s	Décongélation rapide	



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

