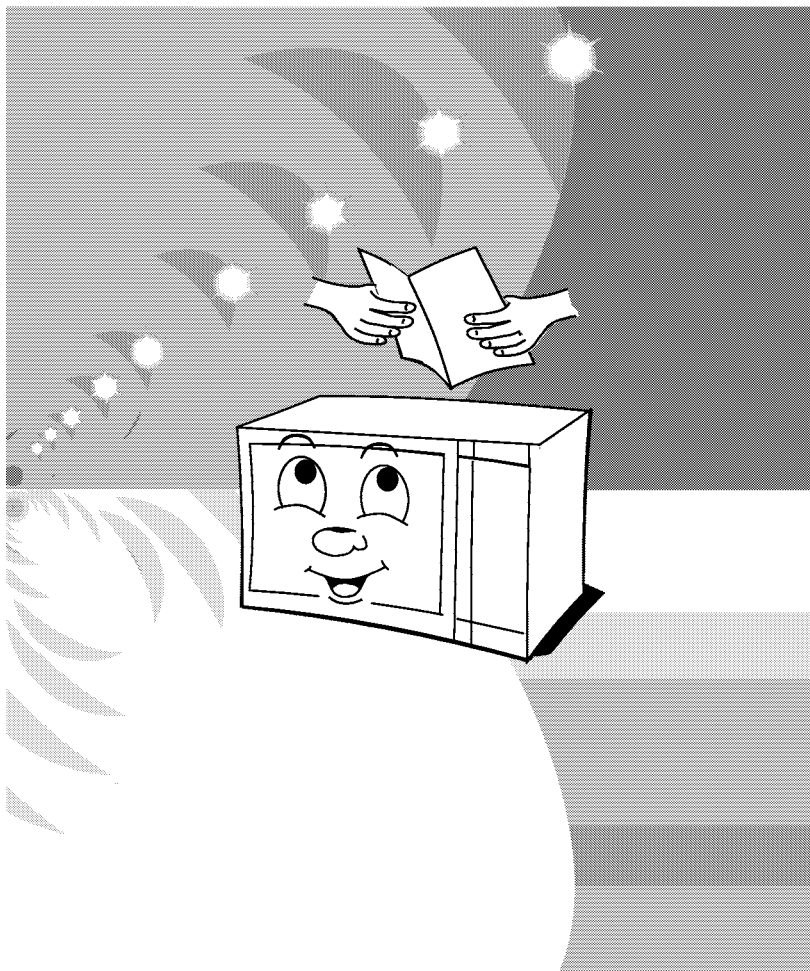


# Notice d'emploi

**AVM119 / AVM129**



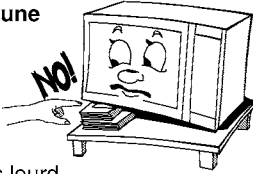
## INSTALLATION

### 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. Le côté du bandeau de commandes est plus lourd.

Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35°C.

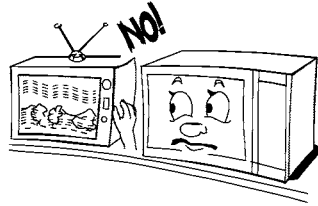
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essayez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Eloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

### 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 aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, par suite de la non-observation de cette obligation.

**⚠ ATTENTION !**

L'APPAREIL DOIT ÊTRE  
OBLIGATOIREMENT RELIÉ   
À LA TERRE !

# PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

## GÉNÉRALITÉS

**N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu !**

**Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes.** Cela risquerait de l'endommager.

**Les ouvertures de ventilation** sur le four ne doivent pas être recouvertes. Cela pourrait endommager le four et occasionner 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 ou n'utilisez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

**N'utilisez pas la cavité** du four à des fins de rangement.

**Veillez à ne pas chauffer, stocker 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 pas** de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

**N'utilisez pas votre four** micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Risque d'incendie.

**Ne surcuisez pas les aliments.** 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.

**Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu,** n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

**Ne vous appuyez jamais sur la porte** ouverte. Cela peut être dangereux.



**⚠ ATTENTION!**

**Ne laissez les enfants** utiliser le four sans surveillance 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.

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



## LIQUIDES

**Par exemple, dans** le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.



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

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

## RÉCIPIENTS

**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 ou les faire exploser.



## ŒUFS

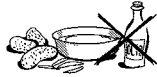
**N'utilisez pas votre four micro-ondes** pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

### FRITURE

**N'utilisez pas le four micro-ondes** pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



### ATTENTION

**Reportez-vous systématiquement** à un livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux 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), agitez toujours et goûtez avant de servir. Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.**

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

### ATTENTION AUX MAINS

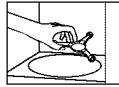
**Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques** pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four.

## ACCESSOIRES

### SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

**Utilisez le support du plateau tournant** en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant.

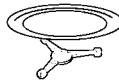
- Installez le support du plateau tournant dans le four.



### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

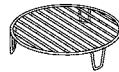
**Utilisez le plateau tournant en verre** pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les sucs de cuisson et les particules d'aliment qui, à défaut, saliraient l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.



### GRILLE MÉTALLIQUE

**Utilisez la grille métallique** pour placer les aliments lorsque vous utilisez la fonction Gril. Cette fonction permet de dorer rapidement la surface des aliments.



### GÉNÉRALITÉS

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

**Lorsque vous placez les aliments** 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 ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.**

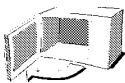
**Si des ustensiles métalliques** entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

**Assurez-vous toujours** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

**Vérifiez que les ustensiles utilisés** sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

**Utilisez des gants de cuisine** pour sortir les ustensiles du four.

## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON



### Pour interrompre la cuisson :

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



### Pour poursuivre la cuisson :

Fermez le hublot. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

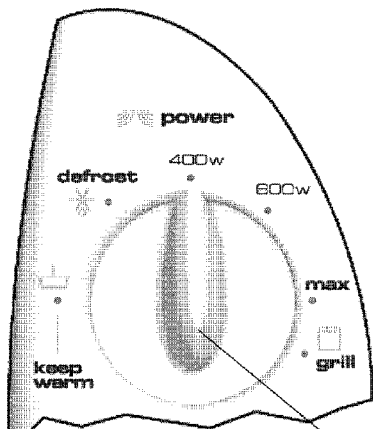


### Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

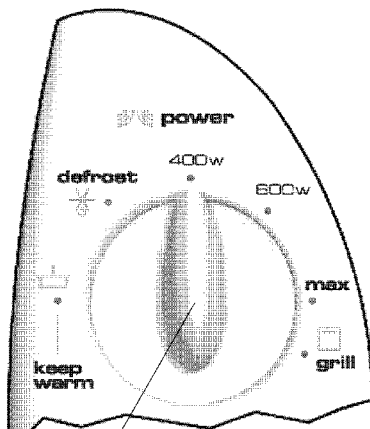
Enlevez les aliments, portez le bouton de réglage sur zéro et fermez la porte.

## COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE FOUR

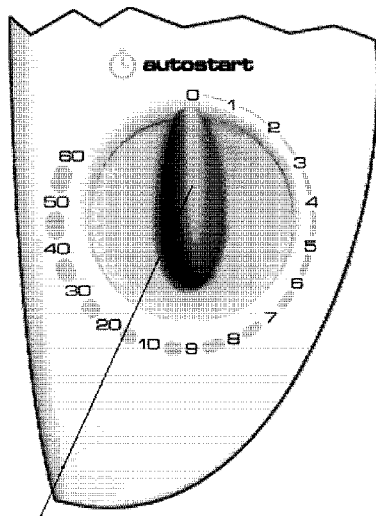
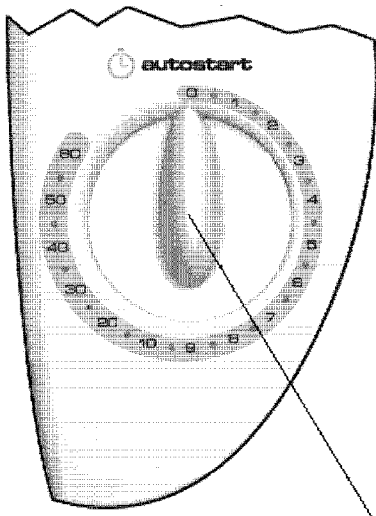
AVM119



AVM129



1. **Sélectionnez** la puissance voulue en tournant le bouton PUISSANCE.



2. **Tournez** le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson désiré. Le four démarre automatiquement.

## INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

### GÉNÉRALITÉS :

**Le temps de cuisson** est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments correspond 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 cuisinez 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 régulière 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	Temps de cuisson	Temps de repos	Conseils
Poulet entier	1000 g	750 W	18 - 20 min	5 - 10 min	Tourner le poulet à mi-cuisson. Vérifier que le jus de viande est incolore à la fin de la cuisson.
Filets ou morceaux de poulets	500 g	750 W	8 - 10 min	5 min	Vérifier que le jus de viande est incolore à la fin de la cuisson.
Pain de viande	600-700 g	600 W	12 - 14 min	5 min	
Bacon	150 g	750 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Placer 2 ou 3 morceaux superposés sur du papier absorbant sur une assiette. Recouvrir avec du papier absorbant.
Poisson (entier)	600 g	600 W	8 - 9 min	4 - 5 min	Pratiquer des entailles sur la peau. Cuisson avec couvercle.
Steaks ou filets de poisson	400 g	600 W	5 - 6 min	2 - 3 min	Placer les morceaux les plus fins vers le centre. Cuisson avec couvercle.
Légumes frais	300 g	750 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Cuisson avec couvercle et rajouter 2 cuillères à soupe d'eau.
Légumes surgelés	250 g 400 g	750 W	3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Cuisson avec couvercle.
Pommes de terre en robe des champs	1 pièce 4 pièces	750 W	4 - 6 min 12 - 15 min	2 min 5 min	Piquer avec une fourchette. (1 pièce = 250 g) Retourner à mi-cuisson.

## INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

### GÉNÉRALITÉS :

**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 450–650 W.

**Quelques minutes de repos** permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Temps de réchauffage	Temps de repos	Suggestions
Menu de la veille (sur assiette)	300 g 450 g	750 W	3 - 4 min 4 - 5 min	1 - 2 min	Recouvrir l'assiette.
Riz	2 dl 6 dl	750 W	1 - 2 min 3 - 4 min	1 min 2 min	Recouvrir le plat.
Boulettes de viande	250 g	750 W	2 min	1-2 min	Ne pas recouvrir.
Hot dogs	1 pièce 2 pièces	600 W	½ - 1 min 1 - 1½ min	1 min	
Lasagnes	500 g	600 W	5 - 6 min	2 - 3 min	
Boissons	2 dl	750 W	1-1½ min	1 min	Placer une cuillère en métal dans la tasse pour éviter une surcuisson.
Bouillons	2 ½ dl	750 W	2 - 2½ min	1 min	Réchauffer sans couvercle dans l'assiette à soupe ou le bol.
Soupes ou sauces à base de lait	2 ½ dl	750 W	2½ - 3 min	1 min	Ne pas remplir le récipient au-delà des ¾. Remuer une fois pendant le réchauffage.

## INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

### GÉNÉRALITÉS :

**Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique**, de la pellicule 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 séparées 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 le milieu 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	Temps de décongélation	Temps de repos	Suggestions
Rôti	800 - 1000 g	Décongélation	20 - 22 min	10 - 15 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Viande hachée	500 g	Décongélation	8 - 10 min	5 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation, séparer les morceaux décongelés.
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	Décongélation	7 - 9 min	5 - 10 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	Décongélation	25 min	10 - 15 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Morceaux ou filets de poulet	500 g	Décongélation	7 - 9 min	5 - 10 min	Retourner/séparer à la moitié du temps de décongélation. Protéger les bouts des ailes et des cuisses avec du papier aluminium pour éviter la surchauffe.
Poisson entier	600 g	Décongélation	8 - 10 min	5 - 10 min	Retourner/séparer à la moitié du temps de décongélation. Protéger la queue avec du papier aluminium pour éviter la surchauffe.
Filets / steaks de poisson	400 g	Décongélation	6 - 7 min	5 min	Retourner/séparer à la moitié du temps de décongélation.
Pain de viande	500 g	Décongélation	4 - 6 min	5 min	Retourner à la moitié du temps de décongélation.
Petits pains / Brioches	4 pièces (150-200g)	Décongélation	1½ - 2 min	2 - 3 min	Placer dans un récipient rond ou ovale.
Fruits / Baies	200 g	Décongélation	2 - 3 min	2 - 3 min	Séparer pendant le temps de repos.



## INSTRUCTIONS POUR LE GRIL

### GÉNÉRALITÉS :

**La fonction Gril est excellente** pour dorer les aliments après cuisson au micro-ondes.

**La grille métallique** peut être utilisée pour approcher les aliments du grille afin de les dorer plus rapidement.

**Placez les aliments fins** comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et cuisez-les au gril seulement.

**Aliments plus épais** comme les gratins et le poulet ; cuisez-les d'abord au micro-ondes puis faites dorer leur surface avec le gril seulement pour leur donner de la couleur.

**Vous pouvez placer** les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

### REMARQUE IMPORTANTE !

**Veillez à ce** que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour griller en combinaison avec les micro-ondes.

**N'utilisez pas** d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

Type d'aliments	Quantité	Réglage	Temps de cuisson	Suggestions
Toast au fromage	3 pièces	Gril	4 - 5 min	À placer sur la grille
Saucisses	2 - 3 pièces (100 g chacune)	Gril	10 - 12 min	À placer sur la grille. À retourner à mi-cuisson.
Morceaux de poulet	1000 g	Puissance 750 W Puis gril	13 - 15 min 8 - 9 min	À placer dans un plat avec la peau vers le haut.
Lasagnes congelées	500 g	Puissance 600 W Puis gril	18 - 20 min 5 - 6 min	Placer le récipient sur le plateau tournant.
Gratin de poisson congelé	600 g	Puissance 600 W Puis gril	15 - 18 min 5 - 7 min	Placer le récipient sur le plateau tournant.
Gratin de pommes de terre	4 portions	Puissance 750 W Puis gril	18 - 20 min 5 - 6 min	Placer le récipient sur le plateau tournant.
Pommes Duchesse	2 portions	Gril	6 - 8 min	Placer le récipient sur la grille.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un **nettoyage normal** est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

**Évitez d'utiliser des éponges abrasives.** En effet, vous pourriez rayer la surface.



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 en place.

**Ne le mettez pas en marche** lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

**Utilisez un détergent doux**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, les deux faces de la porte et les encadrements de la porte.

**Veillez à ce 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 permettra d'éliminer les salissures.

**Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.**

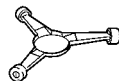
### Le gril

ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

**Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée** la fonction Gril seulement doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour réduire le risque d'incendie.

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

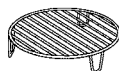
**Support du plateau tournant.**



**Plateau tournant en verre.**



**Grille métallique.**



**N'utilisez pas** de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.



### **ATTENTION!**

**Les joints et l'encadrement de la porte** doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le vérifier par un technicien spécialisé.

**Des nettoyeurs abrasifs**, tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et 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.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**Si le four ne fonctionne pas**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- \* Le support du plateau tournant et le 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.
- \* 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 étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

### Remarque importante :

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



### ATTENTION!

**Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.** Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

**Ne retirez aucun panneau.**

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

### Emballage

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

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



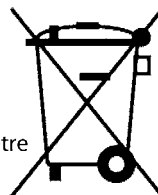
### Le symbole

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

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

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

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



## DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

**selon la norme CEI 705.**

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, 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	Temps (environ)	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	18 - 20 min 5 - 6 min	750 w Grill	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	12 min	Décongélation	Placer sur le plateau tournant

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro du modèle	AVM119	AVM129
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz	
Puissance nominale	1150 W	
	<b>Puissance de sortie du micro-ondes</b>	
Puissance maximale	750 W	
	600 W	
	400 W	
Décongélation	160 W	
Conservation au chaud	90 W	
Puissance de sortie du gril	900 W	
<b>Dimensions :</b>	<b>H x L x P</b>	
Dimensions externes :	285 x 456 x 402	
Compartment four :	196 x 292 x 295	



4619 652 69911

