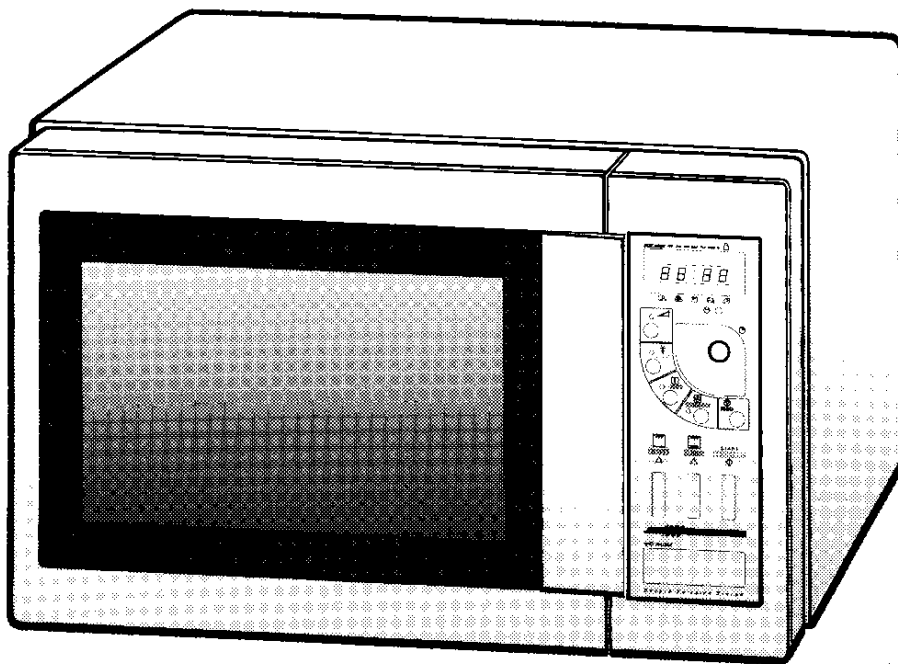


Notice d'emploi

AVM916

461969403871

(5W84NLCV)

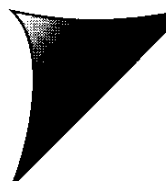


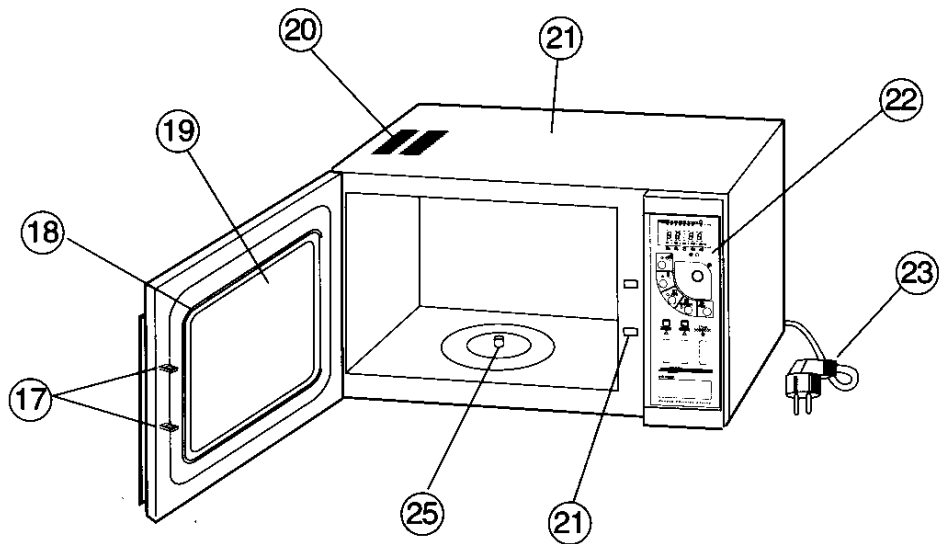
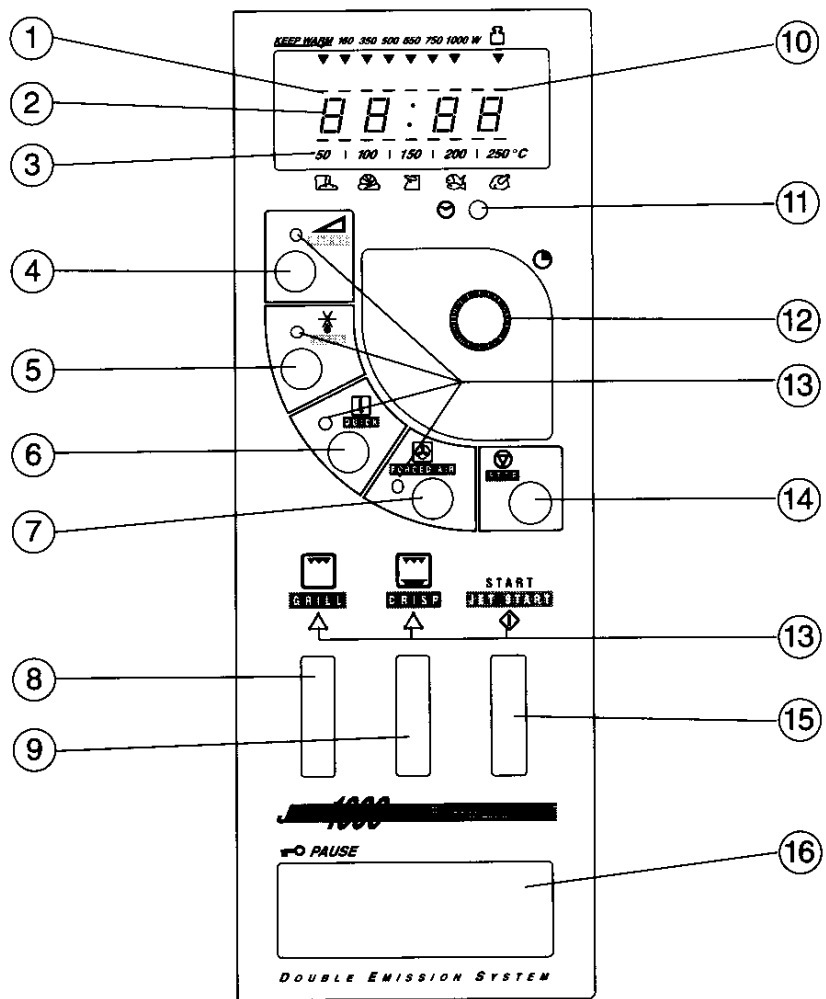
4 Functions

FRANÇAIS

Sommaire

	Page
Vue générale	3
Bandeau de commande et description des symboles	4
Accessoires standards	4
Branchement électrique	5
Avant d'utiliser le four	5
Horloge	7
Temps et puissance	8
Interruption de la cuisson	8
Fonction minuteur	9
Fonction Décongélation Automatique	9
Décongélation manuelle	10
Fonction Jet	10
Avant d'utiliser la fonction Crisp, Grill, Chaleur Pulsée ou Préchauffage Rapide	11
Fonction Préchauffage Rapide	11
Fonction Chaleur Pulsée	12
Fonction Chaleur Pulsée et Micro-ondes combinées	13
Fonction Grill	14
Fonction Grill et Micro-ondes combinés	14
Fonction Crisp	15
Comment choisir le niveau de puissance ?	16
Utilisation des Micro-ondes	16
Entretien	19
Service	19
Information technique	20





Bandeau de commande et description des symboles

- | | | |
|--|--|--|
| <p>① Indicateurs de Puissance : Ils indiquent le niveau de puissance choisi.</p> <p>② Afficheur digital : Il comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, la température et les familles d'aliments choisies.</p> <p>③ Indicateurs Température/Famille d'aliments : Ils indiquent la température ou la famille d'aliments choisies.</p> <p>④ Touche MICRO : Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance désiré.</p> <p>⑤ Touche DECONGELATION AUTOMATIQUE : Utiliser cette touche pour choisir la famille d'aliments avant la décongélation.</p> <p>⑥ Touche PRECHAUFFAGE RAPIDE : Appuyer sur cette touche pour préchauffer rapidement le four.</p> <p>⑦ Touche CHALEUR PULSEE : Utiliser cette touche pour la pâtisserie ou la cuisson.</p> <p>⑧ Touche GRILL : Utiliser cette touche pour la fonction GRILL.</p> | <p>⑨ Touche CRISP : Utiliser cette touche pour la cuisson avec le plat CRISP.</p> <p>⑩ Indicateur de poids : Il signale que l'afficheur indique le poids au lieu du temps.</p> <p>⑪ Touche HORLOGE : Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge.</p> <p>⑫ Bouton TIMER : Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'horloge ou le poids des aliments à décongeler.</p> <p>⑬ Voyants : Ils indiquent la fonction utilisée.</p> <p>⑭ Touche ARRÊT : Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler un réglage.</p> <p>⑮ Touche DEPART/JET START : Appuyer sur cette touche pour obtenir automatiquement la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normale quand une fonction a été sélectionnée.</p> | <p>⑯ Touche Porte : Utiliser cette touche pour ouvrir la porte ou interrompre la cuisson.</p> <p>⑰ Gâche de porte</p> <p>⑱ Encadrement de porte</p> <p>⑲ Vitre intérieure</p> <p>⑳ Ouvertures de ventilation</p> <p>㉑ Carrosserie</p> <p>㉒ Bandeau de commande</p> <p>㉓ Câble d'alimentation</p> <p>㉔ Verrous de porte</p> <p>㉕ Axe entraîneur</p> |
|--|--|--|

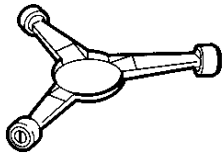
	Symbole Poids		Symbole Horloge		Symbole Arrêt
	Symbole Pain		Symbole Temps de cuisson		Symbole Gril
	Symbole Légumes		Symbole Micro-ondes		Symbole Crisp
	Symbole Viande		Symbole Décongélation		Symbole Départ
	Symbole Poisson		Symbole Préchauffage Rapide		Symbole : Ouverture de Porte
	Symbole Volailles		Symbole Chaleur Pulsée		Signal Acoustique

Accessoires standards

Entraîneur

Utiliser l'entraîneur sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur l'entraîneur. L'entraîneur peut être lavé dans le lave-vaisselle.

- Placer l'entraîneur sur l'axe dans le bas du four.



Plateau tournant en verre

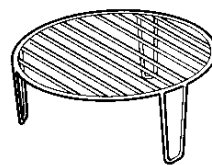
Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

- Placer le plateau tournant en verre sur l'entraîneur.



Grille trépied métallique

Utiliser la grille haute pour placer les aliments près du grilloir, utiliser la grille basse pour la fonction Chaleur Pulsée afin de permettre une bonne circulation de l'air chaud autour du plat. Utiliser toujours le plateau tournant en verre pour supporter le trépied et recueillir le jus de cuisson. Vous risquez d'endommager le four si vous placez directement le trépied sur le fond du four. Utiliser des gants pour sortir la grille trépied chaude. Elles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.



Plat Crisp

Placer les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau tournant en verre. Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation. Utiliser des gants de cuisine ou la poignée spéciale CRISP fournie pour retirer le plat CRISP chaud. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.



Ne pas utiliser de tampons abrasifs : ils risquent de rayer. Il peut être utilisé pour la pâtisserie (voir Chaleur Pulsée).

Poignée Crisp

Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle.



Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique est située à l'arrière de l'appareil. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

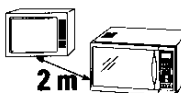
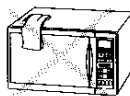
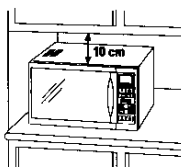
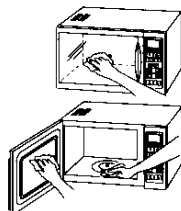
"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

⚠ ATTENTION!

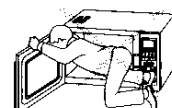
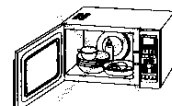
L'APPAREIL DOIT ETRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. 

Avant d'utiliser le four

- Veuillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.
- S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.
- Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.
- Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 10 cm minimum au-dessus du four.
- Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place afin de permettre une bonne ventilation.
- Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.
- Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.
- Les éléments de l'emballage sont recyclables et marqués du symbole de recyclage 



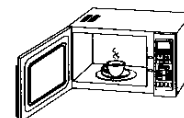
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute.
- Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.
- Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement. Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.
- Ne jamais s'appuyer sur la porte, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.



Attention

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

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



Avant d'utiliser la fonction CRISP, GRILL, CHALEUR PULSEE ou PRECHAUFFAGE RAPIDE

Afin de protéger votre four pendant le transport et le stockage, le grilloir est recouvert d'un revêtement de protection. Pour l'enlever, le grilloir doit être chauffé à la température maximum, ceci peut provoquer quelques mauvaises odeurs inoffensives pendant que la protection s'élimine. Voir page 11.

Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes

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

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

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

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

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

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

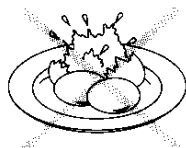
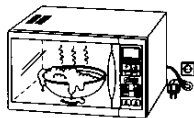
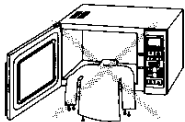
Si ce qui se trouve à l'intérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

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

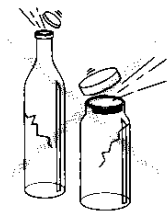
Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

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

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



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



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

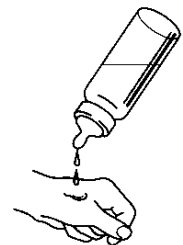
Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

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

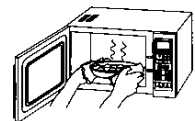
Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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

Enlever la tétine avant réchauffage.



Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir chauffe les récipients et le four. La plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation. Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, une poêle après grillage, ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.



Horloge

Lorsque l'on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de 24 heures. Si le four n'est pas programmé, 2 points s'allument sur l'afficheur jusqu'à ce que le temps de cuisson soit choisi.

Note :

La séquence suivante doit être accomplie en moins de 30 secondes, sinon il faut recommencer.

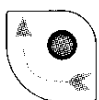
Comment régler l'horloge

1. Appuyer sur la touche HORLOGE



- Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent

2. Tourner le bouton jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu



- L'heure choisie continue de clignoter

3. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE



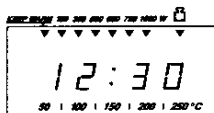
- Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent

4. Tourner le bouton jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu



- Les minutes choisies continuent de clignoter

5. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE



- L'horloge fonctionne

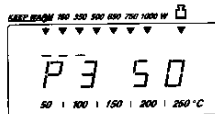
Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche horloge, puis sur la touche arrêt. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

Temps et Puissance

Comment utiliser Temps et Puissance

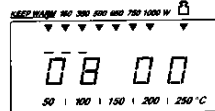
1. Placer les aliments à cuire dans le four et fermer la porte

2. Appuyer sur la touche MICRO par pressions successives pour sélectionner la Puissance désirée.

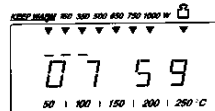


- Le voyant Micro-ondes clignote
- Appuyer de façon continue sur la touche puissance amène le niveau de puissance rapidement à 1000 W et puis redémarre à 0 W à nouveau. Relacher la touche quand le niveau souhaité est affiché

3. Régler le temps désiré en tournant le bouton.



4. Appuyer sur la touche DEPART



- Le voyant Micro-ondes s'allume
- La cuisson commence
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- Le temps de cuisson est affiché et décompté
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Note :

Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DEPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton pour l'augmenter ou le diminuer.

En appuyant sur la touche MICRO pendant la cuisson, la Puissance choisie est affichée pendant 3 secondes. En appuyant plusieurs fois, il est possible de modifier la Puissance choisie.

Interruption de la cuisson

Toutes les fonctions peuvent être interrompues en appuyant sur la touche ARRET.

Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRET.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :
Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toute les minutes pendant 10 minutes, et ce tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRET.

Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche DEPART.



Note :

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

Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés si l'on n'appuie pas sur la touche ARRET. Ceci vous permet de continuer la cuisson en ajoutant un temps et en appuyant sur la touche DEPART.

Note :

Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

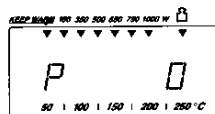
Fonction Minuteur

La fonction **Minuteur** vous permet de régler rapidement un temps sans fonction micro-ondes. La fonction Minuteur est utile quand vous désirez un minuteur pour vous rappeler ou mesurer le temps d'attente pour un gros rôti ou un poulet.

Utiliser la fonction **Minuteur** quand le livre de recettes recommande un temps d'attente après la cuisson.

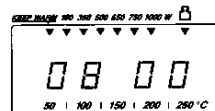
Comment utiliser le Timer

1. Appuyer sur la touche **MICRO** par pressions successives pour afficher le niveau de puissance "P O"

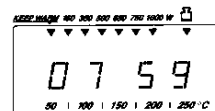


- Le voyant micro-ondes clignote.

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton



3. Appuyer sur la touche **DEPART**



- Le temps est affiché et décompté



- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête.

Note :

Le temps peut être augmenté facilement en appuyant sur la touche **DEPART**. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes.

Fonction décongélation automatique

Votre **four micro-ondes** possède une fonction **Décongélation Automatique** spéciale, qui vous assure les meilleurs résultats. Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact. Cinq familles d'aliments ont été sélectionnées qui

couvrent l'éventail complet des aliments. Chaque pression sur la touche déplacera le curseur sur la famille suivante. La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les aliments crus, pré-cuits et le pain.



Pain



Légumes



Viande



Poisson



Volailles

⚠ Important !

Quand vous utilisez la **Décongélation Automatique**, le poids concerné est celui des aliments, les récipients n'étant pas pris en compte.

La **Décongélation Automatique** donne les résultats optimum en sortant directement les aliments du congélateur à -18°C . Si les aliments étaient stockés à une température supérieure à -18°C , le temps calculé par le micro-ondes serait trop long et vous risqueriez un début de cuisson. Pour l'éviter, indiquer un poids inférieur, ce qui diminuera le temps de décongélation.

Faites de même si les aliments sont sortis du congélateur depuis moins de 20 minutes.

Si ce temps dépasse 20 minutes, utiliser la fonction **Temps et Puissance**, ainsi que pour les plats cuisinés. Un temps d'attente en fin de cycle améliore le résultat : voir "Conseils". De petites feuilles d'aluminium peuvent être utilisées pour protéger les ailes ou les pattes de poulet et les queues des poissons, mais elles ne doivent pas toucher les parois du four.

Comment utiliser la fonction décongélation automatique

1. Placer les aliments directement sur le plateau tournant en verre et fermer la porte

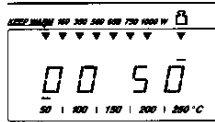
2. Appuyer sur la touche Décongélation Automatique



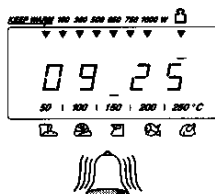
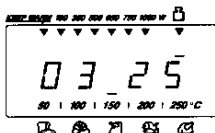
3. Régler le poids des aliments à décongeler en tournant le bouton



4. Appuyer sur la touche DEPART



- L'afficheur indique le poids en grammes (g) et la première catégorie d'aliments est indiquée
- Appuyer à nouveau sur la touche Décongélation Automatique pour choisir la famille d'aliments souhaitée
- Le symbole Décongélation clignote



- La décongélation commence
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- Le temps de décongélation est affiché et décompté
- Quand la Décongélation est terminée, un signal sonore est émis

Décongélation Manuelle

La fonction **Décongélation Manuelle** est utilisée par exemple pour ramollir les glaces et le beurre. Utiliser aussi cette fonction pour décongeler de très petits morceaux (moins de 50 g) tels

qu'un simple petit pain ou un gâteau. Cette fonction doit aussi être utilisée pour les aliments tels que crustacés, baies, soupes et plats cuisinés.

Comment utiliser la décongélation manuelle

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de 160 W.
Pour ramollir les glaces ou le beurre choisir 90 W.
Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience

vous donnera les temps nécessaires en fonction des quantités. Voir le chapitre "Conseils" pour plus de renseignements sur la Décongélation Manuelle.

Fonction Jet

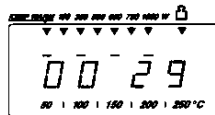
En appuyant sur la touche **JET START**, le temps augmente par pas de 30 secondes et le four démarre automatiquement à la puissance maximum. En appuyant sur la touche **JET START** pendant une cuisson normale, cela augmente simplement le temps de 30 secondes à chaque pression. La puissance n'est pas modifiée.

Utiliser cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

Si vous ouvrez et puis refermez la porte pendant une cuisson normale (interruption de la cuisson), puis redémarrez en appuyant sur la touche **JET START** une fois, le four redémarre, sans changer la Puissance et le Temps. A chaque pression de la touche **JET START**, le temps est augmenté de 30 secondes.

Comment utiliser la fonction Jet start

Appuyer sur la touche **JET START**



- La cuisson commence
- L'indicateur de puissance clignote
- Le temps de cuisson est décompté
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis



Note :

Si vous appuyez sur la touche **JET START** plus d'une fois, cela augmente le temps de 30 secondes à chaque pression, la puissance étant la puissance maximum.

Avant d'utiliser la fonction Crisp, Grill, Chaleur Pulsée ou Préchauffage Rapide

De façon à protéger votre four durant le transport et le stockage, les éléments chauffants sont recouverts d'une protection. Pour enlever cette protection, utiliser la fonction

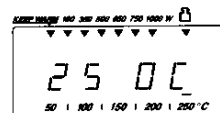
Préchauffage Rapide à la température maximum. Cette opération peut produire quelques odeurs désagréables, mais inoffensives, pendant que la protection du grilloir s'élimine.

Aérer la cuisine.



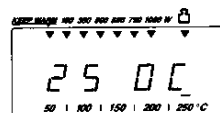
Pour enlever la protection, procéder comme suit

1. Afficher 250°C en appuyant sur la touche PRECHAUFFAGE RAPIDE.



- Le voyant Préchauffage Rapide clignote

2. Appuyer sur la touche DEPART



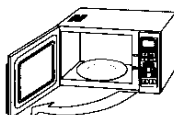
- Le voyant Préchauffage Rapide est allumé et le four chauffe

3. Appuyer sur la touche ARRÊT



- Quand le Préchauffage Rapide atteint 250°C, un signal sonore est émis

4. Ouvrir la porte et laisser le four refroidir avant la cuisson ou le réchauffage en micro-ondes.



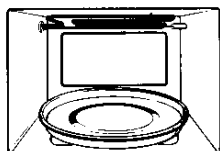
Le revêtement de protection est maintenant enlevé et le four est prêt à fonctionner.

Soyez très attentif car le four est alors très chaud.

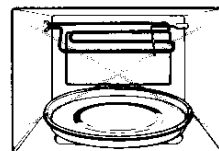
⚠ Attention

Comme votre four traditionnel, ce four devient chaud en fonction CRISP, GRILL, CHALEUR PULSÉE et PRECHAUFFAGE RAPIDE, ou combiné avec les micro-ondes.
La porte est chaude, éloignez les enfants.

Important!



Toujours vous assurer que le grilloir est bien relevé avant d'utiliser votre four.



Le four ne doit pas être utilisé avec le grilloir en position inclinée.

Fonction Préchauffage Rapide

Parfois, il est nécessaire de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Ceci est obtenu rapidement avec la fonction Préchauffage Rapide. Le préchauffage est normalement effectué avant d'utiliser la fonction Chaleur Pulsée. Dans ce cas, le four enchaîne cette fonction quand la température choisie est atteinte.

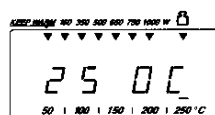
La température est maintenue pendant 10 minutes : ce laps de temps vous permet de placer les aliments et d'effectuer les réglages pour la cuisson.

Le Préchauffage s'effectue toujours le four étant vide : il ne faut donc pas utiliser la fonction micro-ondes. Ce four élimine automatiquement la fonction micro-ondes quand vous appuyez sur la touche Préchauffage Rapide, par sécurité.

Si vous voulez cuire en micro-ondes ou Chaleur Pulsée et micro-ondes combinées, vous devez sélectionner les micro-ondes après le Préchauffage.

Comment utiliser la fonction Préchauffage Rapide

1. Choisir la température finale désirée en appuyant sur la touche Préchauffage Rapide par pressions successives



- Le voyant Préchauffage Rapide clignote
- En appuyant de façon continue sur la touche Préchauffage Rapide, l'indication de température augmente rapidement jusqu'à 250°C et repart à partir de 50°C. Relâcher la touche quand la température désirée est affichée.

2. Appuyer sur la touche DEPART



- Le voyant PRECHAUFFAGE RAPIDE est allumé
- Le Préchauffage démarre
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- La température choisie est affichée

Note :

Pendant le préchauffage, la température du four est affichée. Quand la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore est émis et le four continue en fonction Chaleur Pulsée.



- Le voyant Chaleur Pulsée est allumé
- Quand le préchauffage a démarré, la température peut être modifiée en appuyant sur la touche Préchauffage Rapide

Fonction Chaleur Pulsée

La **chaleur Pulsée** consiste en de l'air chaud venant de la paroi arrière et activé par un ventilateur qui assure une répartition régulière de la chaleur.

La chaleur entoure complètement les aliments, gardant leur saveur. La cuisson s'effectue à une température légèrement inférieure à celle de la cuisson traditionnelle : par exemple, 175°C au lieu de 200°C.

Grâce à l'action du ventilateur, il est possible de cuire plusieurs plats en même temps.

Pour les temps de cuisson inférieurs à 20 minutes, préchauffer le four à l'aide de la fonction Préchauffage Rapide.

Dès que la température est atteinte, le four fonctionne en Chaleur Pulsée : introduire votre plat, fermer la porte et régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche DEPART.

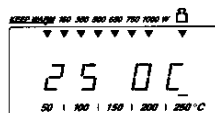
La **Chaleur Pulsée** est idéale pour la cuisson des meringues, de la pâtisserie, des soufflés, de la volaille, des viandes rôties et des plats préparés.

Utiliser la **grille basse** pour permettre à l'air de circuler correctement autour de l'aliment.

Utiliser le **plat Crisp** sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

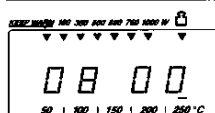
Comment utiliser la Chaleur Pulsée

1. Appuyer sur la touche Chaleur Pulsée par pressions successives pour sélectionner la température désirée

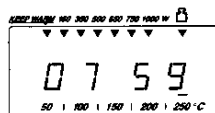


- Le voyant Chaleur Pulsée clignote

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton



3. Appuyer sur la touche DEPART



- Le voyant Chaleur Pulsée est allumé
- La cuisson commence
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- Le temps de cuisson est affiché et décompté
- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête



Fonction Chaleur Pulsée et Micro-ondes Combinées

Pendant la cuisson en Chaleur Pulsée, vous pouvez mettre en marche ou arrêter les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche micro-ondes. Le niveau de puissance maximum possible en Chaleur Pulsée est 650 W.

La Chaleur Pulsée combinée avec les micro-ondes est idéale pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats congelés, gâteaux, pâtisserie, poissons et puddings.

Pour obtenir les résultats optima : les cuissons combinées nécessitent des températures plus élevées, pour un meilleur **fonctionnement** du four. Par exemple, pour une recette en Chaleur Pulsée à 180°C habituellement, augmenter la température de 20°C, soit 200°C en fonction combinée Chaleur Pulsée et micro-ondes.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température.

Important!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Chaleur Pulsée et micro-ondes combinées.

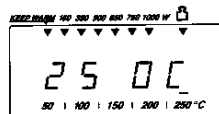
Ne pas utiliser le plat Crisp pour cette fonction

Comment choisir le niveau de puissance correct

Puissance	Aliments
P 90 - 160	Gâteaux, Pain, Meringues, Tranches de viande
P 160 - 350	Poisson cuit, Gratins de poisson
P 350 - 500	Volailles
P 500 - 650	Gros poulet, Légumes, par ex. : Pommes de terre... Gratins

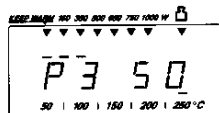
Comment utiliser la Chaleur Pulsée et les micro-ondes combinées

1. Appuyer sur la touche Chaleur Pulsée par pressions successives pour sélectionner la température désirée.



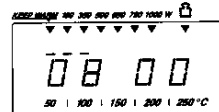
- Le voyant Chaleur Pulsée clignote

2. Appuyer sur la touche MICRO par pressions successives pour sélectionner la puissance désirée

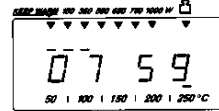


- Le voyant Chaleur Pulsée clignote
- Le voyant micro-ondes clignote
- En appuyant de façon continue sur la touche, la puissance augmente rapidement jusqu'à 650 W, puis repart à partir de 0 W. Relâcher la touche quand la puissance désirée est affichée.

3. Régler le temps désiré en tournant le bouton



4. Appuyer sur la touche DEPART



- Le voyant micro-ondes est allumé
- Le voyant Chaleur Pulsée est allumé
- Le temps de cuisson est affiché et décompté
- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Fonction Grill

Quand vous utilisez le GRILL, vous n'avez pas besoin d'agents brunissants tels que sauces brunissantes, sauce de soja ou autres poudres pour améliorer l'aspect. Le grilloir dore rapidement les aliments.

Préchauffer le grilloir quelques minutes avant son utilisation. Pour obtenir de meilleurs résultats, retourner les aliments à mi-cuisson.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température. Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

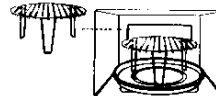
Important!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir. Les matières plastiques, le papier ou le bois sont déconseillés.

Ne pas utiliser de plats en matière plastique avec la fonction GRILL : ils risqueraient de fondre.

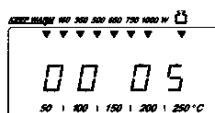
Placer toujours la Grille trépied métallique sur le plateau tournant en verre pour récupérer les jus de cuisson.

Vous assurer que le grilloir est relevé avant d'utiliser le four.



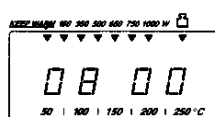
Comment utiliser la fonction Grill

1. Appuyer sur la touche GRILL

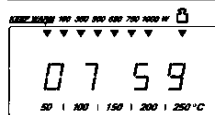


- Le symbole GRILL clignote
- 5 secondes est affiché

2. Régler le temps désiré en tournant le bouton



3. Appuyer sur la touche DEPART



- Le symbole GRILL est allumé
- La cuisson démarre
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant
- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Note :

Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRILL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.

Fonction Grill et Micro-ondes combinés

Pendant la fonction GRILL, vous pouvez mettre en marche les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche MICRO. Le niveau de puissance maximum possible avec le GRILL est 650 W. Le Grilloir peut être arrêté ou remis en marche en appuyant sur la touche GRILL.

Important!

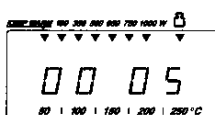
Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction GRILL et micro-ondes combinés.

Comment choisir le niveau de puissance correct

Puissance	Aliments
P 90 - 160	Tranches de viande
P 160 - 350	Poisson
P 350 - 500	Volailles
P 500 - 650	Gratins

Comment utiliser le Grill combiné avec les Micro-ondes

1. Appuyer sur la touche GRILL



- Le symbole GRILL clignote

2. Sélectionner la Puissance désirée en appuyant par pressions successives sur la touche MICRO



- Le voyant Micro-ondes clignote
- En appuyant de façon continue sur la touche MICRO, la puissance augmente rapidement jusqu'à 650 W, puis repart à partir de 0 W. Relacher la touche quand la puissance désirée est affichée

3. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton



4. Appuyer sur la touche DEPART.



- Le voyant Micro-ondes s'allume
- Le voyant Grill s'allume
- Le temps de cuisson est affiché et décompté
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Fonction Crisp

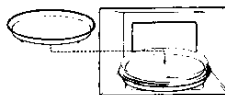
Ne placer aucun ustensile sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

Placer toujours le plat CRISP sur le plateau tournant en verre.

Le plat CRISP donnera aux plats tels que pizzas et tartes une jolie surface inférieure dorée. Utiliser cette fonction pour réchauffer et dorer les pizzas pré-cuites ou toute autre préparation similaire. L'utiliser aussi pour frire les oeufs aux bacon, saucisses, hamburgers, etc...

Placer les aliments directement sur le plat CRISP. Enduire le plat CRISP d'huile avant utilisation, cela facilitera le démoulage des aliments et le nettoyage.

Le four fonctionne automatiquement avec les micro-ondes et le Grill pour chauffer le plat CRISP.



Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats. Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation.

Attention!

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine pour sortir le plat CRISP. Ne pas toucher le grilloir.



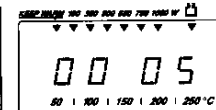
Vous assurer que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

Note :

Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la Puissance ou le Grill en fonction Crisp.

Comment utiliser la fonction Crisp

1. Appuyer sur la touche CRISP

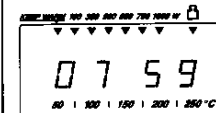


- 5 secondes est affiché
- Le symbole CRISP clignote

2. Tourner le bouton pour indiquer le temps désiré



3. Appuyer sur la touche DEPART



- Le symbole CRISP s'allume
- La cuisson démarre
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Comment choisir le niveau de puissance

JET/1000 W

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

P 750 W

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

P 650 W

Pour cuire des plats qu'on ne peut agiter, par exemple : les gratins en cuisson combinée (GRILL/Chaleur Pulsée + Micro-ondes)

P 500 W

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

ragoûts. Pour la cuisson combinée (GRILL/Chaleur Pulsée + Micro-ondes).

P 350 W

Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons en cuisson combinée (GRILL/Chaleur Pulsée + Micro-ondes).

P 160 W

Décongélation manuelle et cuisson combinée (GRILL/Chaleur Pulsée + Micro-ondes)

P 90 W

Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces en cuisson combinée (GRILL/Chaleur Pulsée + Micro-ondes). Pour maintenir au chaud.

Utilisation des Micro-ondes

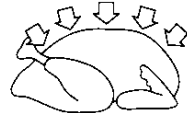
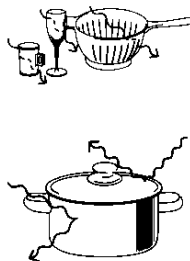
Que sont les Micro-ondes ?

Les micro-ondes sont comme les ondes TV ou les ondes lumineuses. Elles ne sont pas visibles, mais on peut voir leur effet.

Tout comme la lumière traverse le verre, le plastique fin et l'air, les micro-ondes traversent les matériaux tels que le papier, le verre, la porcelaine, les matières plastiques et l'air. Ces matériaux ne contenant ni eau, ni métal, ne sont donc pas échauffés par les micro-ondes. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal comme la lumière est réfléchie par un miroir.

Les micro-ondes sont absorbées par l'eau, l'huile et la graisse. Les molécules d'eau, d'huile et de graisse sont excitées par les micro-ondes et se frottent les unes contre les autres, tout comme lorsque vous vous frottez les mains rapidement, ce qui provoque de la chaleur. La vitesse de frottement détermine la température. L'énergie micro-ondes n'est pas la chaleur : ce sont les aliments qui induisent leur propre chaleur.

En cuisson avec infra-rouges (GRILL ou air chaud) dans un four conventionnel, la chaleur est transmise à la surface de la nourriture et ensuite transmise au centre. La nourriture a une assez mauvaise conductibilité de la chaleur et l'échauffement est donc assez long.



Chauffage GRILL

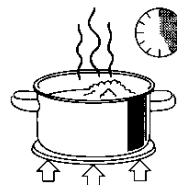
Les aliments contiennent toujours de l'eau

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

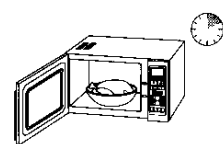


Chauffage micro-ondes

Vous gagnez du temps en utilisant un four micro-ondes. Vous économisez aussi de l'énergie, surtout si vous cuisinez de petites quantités d'aliments. Si vous faites cuire un poisson dans une casserole avec de l'eau, l'énergie électrique doit d'abord chauffer la plaque électrique. La chaleur doit être transférée de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera le poisson. Dans un four micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie micro-ondes est transformée en chaleur dans les aliments.



Temps de cuisson
20 - 25 minutes



Temps de cuisson
10 minutes

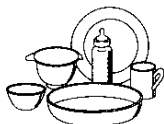
Quels ustensiles utiliser dans ce four ?

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être faits d'un matériau qui ne soit pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine.

Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Éviter d'utiliser les assiettes ou la vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple dorures... et risquent d'être abîmés.

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

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



Conviennent



Ne conviennent pas

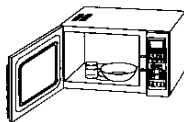
Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple saucières ou poêles à frire.

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

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

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

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



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

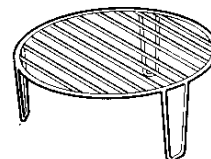
1. Sans décors ou parties métalliques.

2. Attention : certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.

3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson).

Quand vous utilisez le grilloir/la

Chaleur Pulsée, vous devez vous assurer au préalable que les ustensiles résistent à la chaleur. Les matières plastiques, le bois et le papier ne sont pas recommandés. La chaleur émise par le grilloir génère une température élevée. Utiliser le trépied en métal qui est fourni avec le four pour placer les aliments près du grilloir.



Quand vous utilisez les micro-ondes combinées avec le GRILL ou la Chaleur Pulsée, assurez-vous que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes.

Quand vous utilisez la fonction CRISP, n'utilisez que le plat CRISP comme ustensile. Il est conçu spécialement pour l'utilisation avec le système breveté Double Emission Système de ce four.

N'utilisez pas le plat CRISP dans un autre four micro-ondes.

Note :

Des rayures se produiront sur le plat CRISP en usage normal



⚠ Attention

- De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.
- Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Récipients en aluminium et Micro-ondes

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

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

- Suivre les indications données sur les barquettes pour obtenir le bon réchauffage.
- Les temps de réchauffage sont plus longs qu'avec des récipients en matière plastique, verre, porcelaine ou papier. Vous assurer que la nourriture est assez chaude (72°C min.) avant de la servir.

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

Conseils

Conseils pour la décongélation manuelle (P 160 W)

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

Quantité d'aliments

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

Teneur en eau des aliments

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

Condensation

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

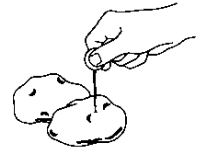
Sucre

Pour la cuisson des aliments très sucrés ou très gras, tels que tartelettes et cake aux fruits, suivre soigneusement les

instructions de cuisson. Un temps de cuisson excessif peut brûler les aliments et endommager le four.

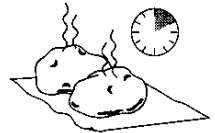
Aliments recouverts d'une peau

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



Temps de cuisson

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

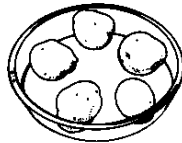


Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments.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

Disposition des aliments

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

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



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



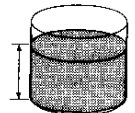
Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.

Si vous préparez un plat pour le réchauffer, placer les morceaux les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les plus fins et les moins denses à l'intérieur. **Placer les tranches de viande minces** les unes au-dessus des autres.

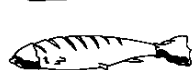


Les tranches plus épaisses, telles que viande hachée et saucisses seront placées les unes à côté des autres.

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



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



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

Composition des aliments

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

Taille et forme des aliments

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

Remuer et retourner les aliments pendant la cuisson

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

Entretien

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

Un nettoyage normal est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.

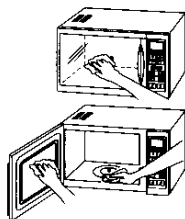
A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

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

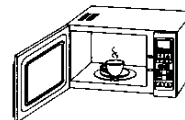
Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

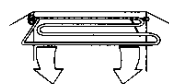
Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.



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



Le grilloir ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, abaisser le grilloir et nettoyer à l'aide d'eau chaude et d'une éponge.



Important !

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



Attention

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

Service

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

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

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

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

Important !

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



Attention

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

Si vous avez besoin du Service Après-Vente

Pour la FRANCE

Information sur la garantie et le Service Après-Vente.

Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction.

Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant: 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation.

Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Whirlpool France S.A.

Whirlpool Appareils Ménagers (*)

Société Anonyme au capital de 325.000.000 F

R.C.S. NANTERRE B 325 041 481

Siège Social:

2, RUE BENOIT-MALON

B.P. 300

92156 SURESNES CEDEX

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Tél.: (1) 46.97.10.00

(*) Home appliances

Déclaration de conformité

Nous,
WHIRLPOOL SWEDEN AB
Box 763
S-601 17 NORRKOPING
SWEDEN

déclarons sous notre seule responsabilité que le four micro-ondes modèle **WHIRLPOOL AVM 916** relatif à cette déclaration est conforme aux normes ou autres documents normatifs suivants :

EN 60 335 - 1, EN 60 335 - 2 - 6, EN 60 335 - 2 - 25, EN 60 555 - 2, EN 60 555 - 3,

EN 55011, EN 55014, EN 50082 - 1

selon les recommandations des Directives Européennes

73/23/CEE et 89/336/CEE.

NORRKOPING 1993-10-09

(lieu et date de provenance)

(Nom et signature ou cachet équivalent de la personne autorisée).

/ B. ENGSTRÖM/

La marque CE figurant sur l'appareil correspond à la Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE.

Spécifications Techniques

N° de type	AVM 916
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	3200 W
Fusible	16 A
Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)	
JET	1000 W
Puissance max.	1000 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation	160 W
Maintien au chaud	90 W
Puissance Grill	1100 W
Puissance Chaleur Pulsée	1500 W
Puissance Grill + Micro-ondes/ Chaleur Pulsée + Micro-ondes	650 W
	500 W
	350 W
	160 W
	90 W
Puissance Crisp	750 W
Programmeur	Electronique
Dimensions :	H×L×P
extérieures :	332×548×468
cavité four :	225×345×340

Données pour les essais de performance selon la norme CEI 705.

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

Essai	Amount	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min.	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	4 min 30 sec	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande mince		500 g en Auto		Pyrex 3.838.80 Placé sur un plat en plastique