

Notice d'emploi

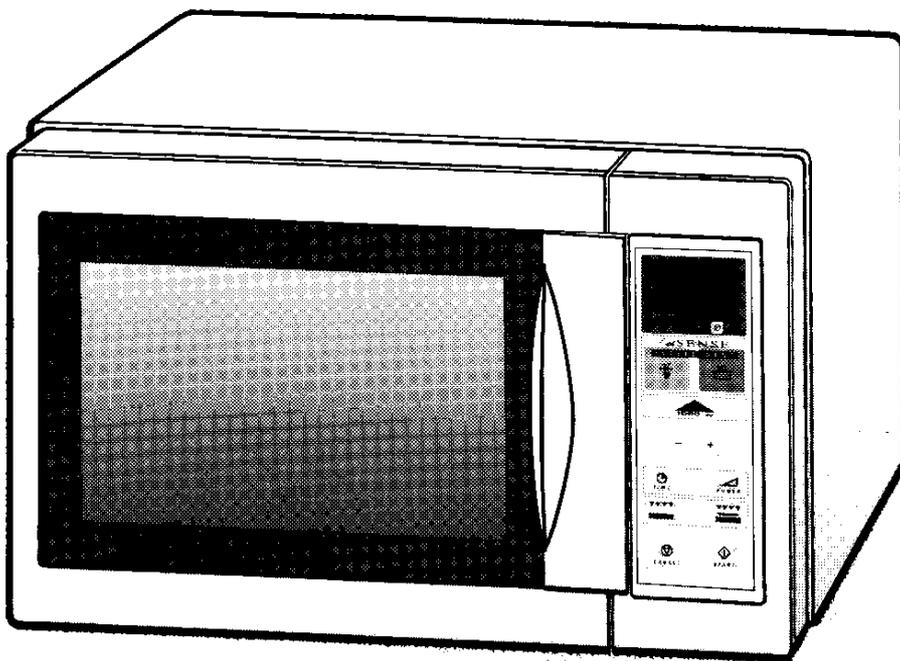
461969403192

AVM918
AVM918ALLEMAND
AVM918FRANCAIS
AVM918HOLLANDA
AVM918ITALIEN

(5W84NKU0)

DEUTSCH

FRANCAIS



eth SENSE

DEUTSCH

INHALT

	SEITE
GERÄTEÜBERSICHT	2
STANDARDZUBEHÖR	2
BEDIENFELD UND SYMBOLE	3
ELEKTRISCHER ANSCHLUß	3
VOR DER INBETRIEBNAHME	4
KALIBRIEREN	5
TAGESZEITANZEIGE	6
AUTOMATIKFUNKTIONEN	6
AUFTAUAUTOMATIK	7
AUFWÄRMAUTOMATIK	8
AUFWÄRMAUTOMATIK FÜR GEFRORENES	8
INDIVIDUELLE EINSTELLUNG	9
JET-FUNKTION	10
ZEIT UND LEISTUNG	11
FUNKTION MANUELLES AUFTAUEN	12
ZEITSCHALTFUNKTION	12
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DER CRISP- ODER GRILLFUNKTION	13
GRILLFUNKTION	14
KOMBINATIONSBETRIEB GRILL UND MIKROWELLE	15
CRISP-FUNKTION	16
UNTERBRECHEN DES AUFTAU-/GARVORGANGS	16
WELCHE LEISTUNGSSTUFE IST RICHTIG?	17
ARBEITEN MIT MIKROWELLEN	17
WARTUNG UND PFLEGE	20
KUNDENDIENST	21
FRAGEN UND ANTWORTEN	21
TECHNISCHE DATEN	22

FRANCE

SOMMAIRE

	PAGE
VUE GENERALE	23
ACCESSOIRES STANDARDS	23
BANDEAU DE COMMANDE ET DESCRIPTION DES SYMBOLES	24
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	24
AVANT D'UTILISER LE FOUR	25
ETALONNAGE	26
HORLOGE	27
FONCTIONS AUTOMATIQUES INTELLIGENTES	27
DECONGELATION AUTOMATIQUE INTELLIGENTE	28
RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE INTELLIGENT	29
DECONGELATION ET RECHAUFFAGE ENCHAINES	29
AUTOMATIQUES INTELLIGENTS	29
PREFERENCE PERSONNELLE	30
FONCTION JET	31
TEMPS ET PUISSANCE	32
DECONGELATION MANUELLE	33
FONCTION MINUTEUR	33
AVANT D'UTILISER LA FONCTION CRISP OU GRILL	34
FONCTION GRILL	35
FONCTION GRILL ET MICRO-ONDES COMBINES	36
FONCTION CRISP	37
INTERRUPTION DE LA CUISSON	37
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE ?	38
UTILISATION DES MICRO-ONDES	38
ENTRETIEN	41
SERVICE	42
QUESTIONS ET REPONSES	42
INFORMATION TECHNIQUE	43

NEDERLANDS

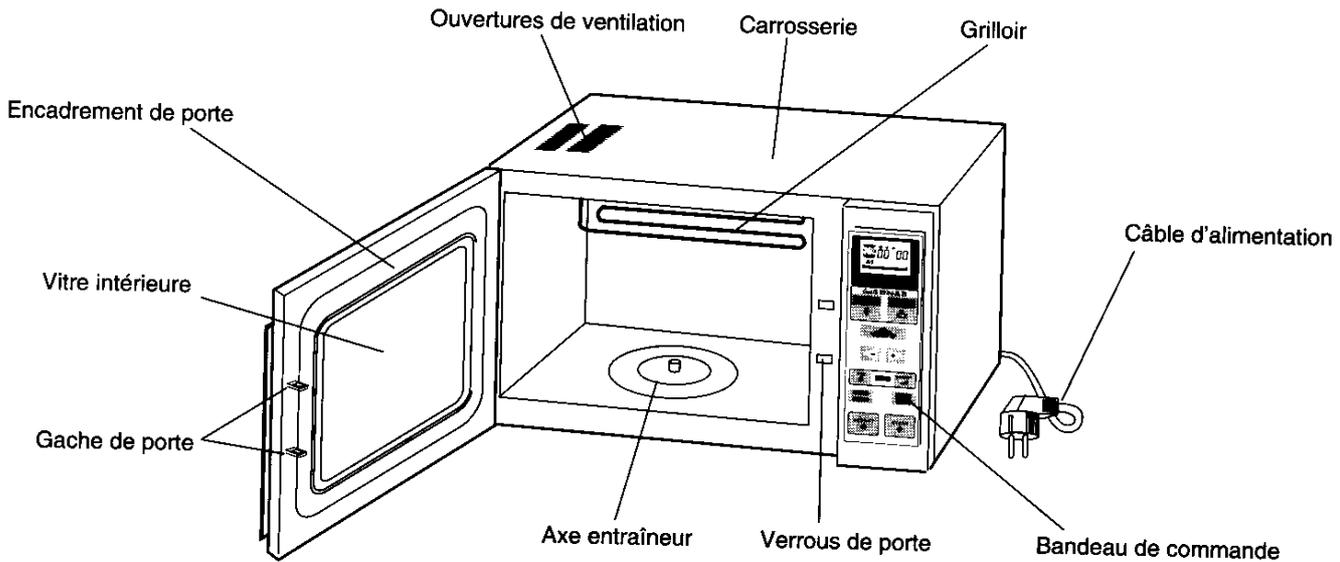
INHOUD

	PAGINA
OVEN BESCHRIJVING	44
STANDAARD ACCESSOIRES	44
BEDIENINGSPANEEL EN OMSCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN	45
ELEKTRISCHE AANSLUITING	45
VOORDAT U BEGINT	46
KALIBREREN	47
DIGITAAL DISPLAY	48
AUTOMATISCHE FUNCTIES	48
AUTOMATISCHE ONTDOOI FUNCTIE	49
AUTOMATISCHE OPWARM FUNCTIE	50
AUTOMATISCH OPWARMEN VAN BEVROREN VOEDSEL	50
PERSOONLIJKE VOORKEUR	51
JET FUNCTIE	52
TIJD EN ENERGIE NIVEAU	53
HANDMATIGE ONTDOOI FUNCTIE	54
TIJDSCHEKELAAR	54
BELANGRIJK BIJ GEBRUIK VAN CRISP OP GRILL FUNCTIE	55
GRILL FUNCTIE	56
GRILL IN COMBINATIE MET MAGNETRON	57
CRISP FUNCTIE	58
HET BEREIDINGS PROCES ONDERBREKEN	58
WELK VERMOGEN KIEST U?	59
WERKEN MET MICROGOLVEN	59
ONDERHOUD	62
SERVICE	63
VRAGEN EN ANTWOORDEN	63
TECHNISCHE INFORMATIE	64

ITALIANO

INDICE

	PAGINA
DESCRIZIONE DEL FORNO	65
ACCESSORI STANDARD	65
MASCHERINA COMANDI E DESCRIZIONE DEI SIMBOLI	66
COLLEGAMENTO ELETTRICO	66
PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO	67
TARATURA	68
QUADRANTE OROLOGIO OPZIONALE	69
FUNZIONI AUTOMATICHE	69
FUNZIONE DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO	70
FUNZIONE DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO	71
FUNZIONE DI RISCALDAMENTO PARTENDO DALL'	71
ALIMENTO CONGELATO	71
PREFERENZA PERSONALE	72
PULSANTE JET	73
TEMPO E POTENZA	74
FUNZIONE DI SCONGELAMENTO NON AUTOMATICA	75
FUNZIONE TIMER	75
PRIMA DI USARE LA FUNZIONE CRISP O GRILL	76
FUNZIONE GRILL	77
GRILL IN COMBINAZIONE CON LE MICROONDE	78
FUNZIONE CRISP	79
INTERRUZIONI DI COTTURA	79
COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA	80
FUNZIONAMENTO CON MICROONDE	80
MANUTENZIONE	83
ASSISTENZA	84
DOMANDE E RISPOSTE	84
CARATTERISTICHE TECNICHE	85

VUE GENERALE**ACCESSOIRES STANDARDS****ENTRAINEUR**

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 DE DECONGELATION**

Placer la grille de décongélation sur le plateau tournant en verre uniquement en décongélation.

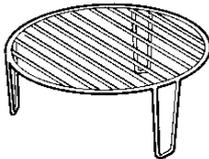
Placer les aliments à décongeler directement sur la grille de décongélation, après avoir ôté l'emballage. La grille de décongélation peut être lavée dans le lave-vaisselle.



- ⚠ **Ne pas l'utiliser** avec le grilloir.

GRILLE TREPIED METALLIQUE

Utiliser la grille pour placer les aliments près du grilloir. 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. Elle peut être lavée dans le lave-vaisselle.

**TREPIED PLASTIQUE (OPTIONNEL)**

Cet accessoire est très utile pour réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépied plastique au-dessus. Le trépied plastique peut être lavé dans le lave-vaisselle.

- ⚠ **Ne pas l'utiliser** avec le grilloir.

**PLATINE CRISP**

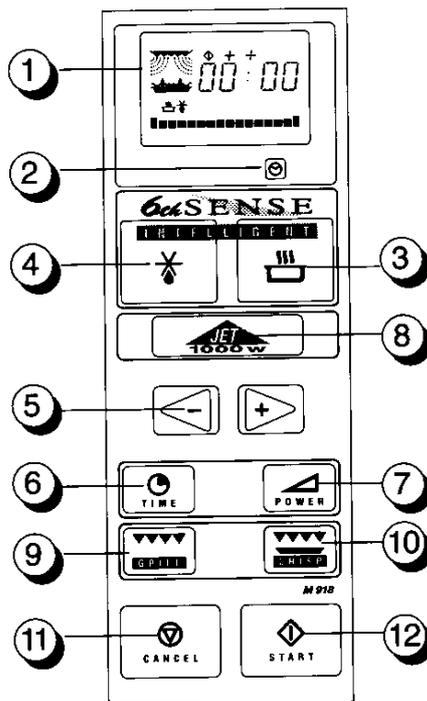
Placer les aliments directement sur la platine CRISP, toujours placée sur le plateau tournant en verre. La platine CRISP peut être préchauffée avant utilisation. Utiliser des gants de cuisine pour retirer la platine CRISP chaude. La platine CRISP peut être nettoyée à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.



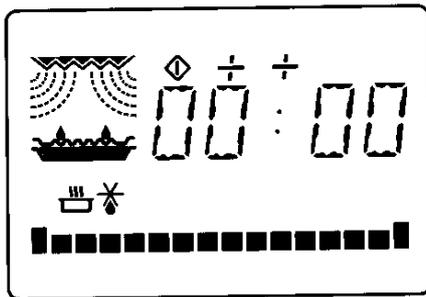
- ⚠ **Ne pas utiliser** de tampons abrasifs : ils risquent de rayer.

BANDEAU DE COMMANDE ET DESCRIPTION DES SYMBOLES

- ① **Afficheur digital** : Il comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson et les fonctions choisies.
- ② **Touche horloge** : Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge.
- ③ **Touche réchauffage automatique intelligent** : Utiliser cette touche pour réchauffer les plats cuisinés. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.
- ④ **Touche décongélation automatique intelligente** : Utiliser cette touche pour décongeler les aliments. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.
- ⑤ **Touches +/-** : Utiliser ces touches pour régler l'horloge ou le temps de cuisson désiré.
- ⑥ **Touche timer** : Cette touche vous permet d'utiliser le four comme un minuteur.



- ⑦ **Touche puissance** : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la puissance désirée.
- ⑧ **Touche JET START** : Appuyer sur cette touche pour obtenir automatiquement la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes.
- ⑨ **Touche GRILL** : Utiliser cette touche pour la fonction GRILL. Les micro-ondes peuvent aussi être utilisées combinées avec le GRILL.
- ⑩ **Touche CRISP** : Utiliser cette touche pour la cuisson avec la platine CRISP.
- ⑪ **Touche Annulation** : Utiliser cette touche pour arrêter ou étalonner le four.
- ⑫ **Touche Départ** : Utiliser cette touche pour démarrer le four après avoir sélectionné une fonction manuelle.



- | | | | |
|--|------------------------------------|--|---|
| | Symbole Départ | | Symbole CRISP |
| | Symbole Réchauffage Intelligent | | Symbole Plateau tournant |
| | Symbole Décongélation Intelligente | | Symbole GRILL |
| | Symbole Micro-ondes | | Symboles Préférence Personnelle |
| | Symbole Grille de décongélation | | Barre indicatrice de déroulement du programme |

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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.
L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.

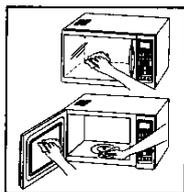
"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

Vous assurer que :

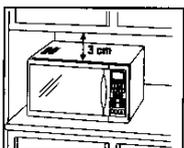
- La prise de courant est accessible.
- Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

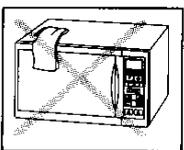
- Veuillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.
- S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec 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 3 cm minimum au-dessus du four.

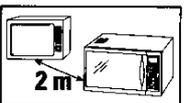


- Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place afin de permettre une bonne ventilation.



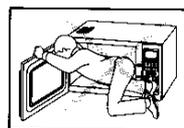
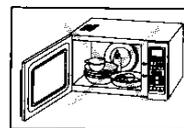
- Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.

- 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

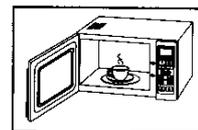
- Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.
- Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.
- Ne pas 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 ou GRILL

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 pendant 5 minutes, ceci peut provoquer quelques mauvaises odeurs inoffensives pendant que la protection s'élimine. Voir page 34.



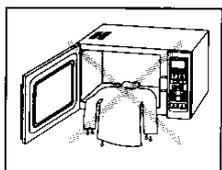
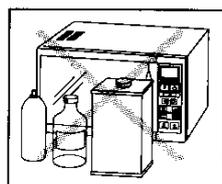
RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION EN MICRO-ONDES

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.

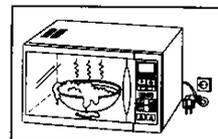
Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.



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.

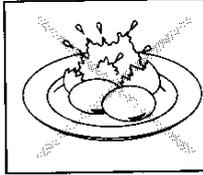


Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.

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.

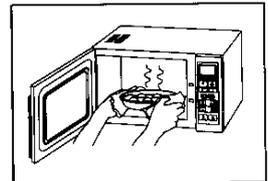
Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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.



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 platine CRISP devient très chaude pendant son utilisation.

Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, les parties du four, ou une poêle après grillage, pour éviter les brûlures.

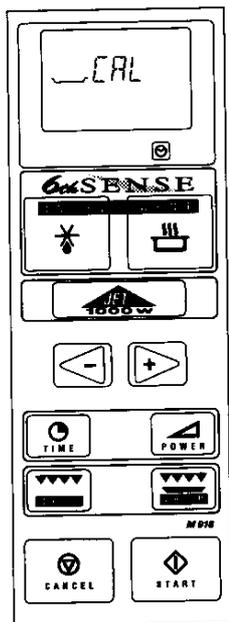


ETALONNAGE

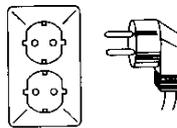
Avant d'utiliser le four, il est nécessaire d'étalonner le senseur de poids pour que les fonctions automatiques soient réalisées

correctement. L'étalonnage se fait à l'installation de l'appareil et doit se refaire impérativement en cas de coupure de courant.

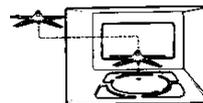
COMMENT ETALONNER LE FOUR



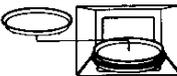
1. Brancher la prise de courant



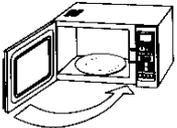
2. Placer l'entraîneur sur l'axe



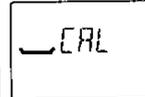
3. Placer le plateau tournant en verre sur l'entraîneur. Ne pas étalonner avec la grille de décongélation.



4. Fermer la porte



5. Appuyer sur la touche annulation jusqu'à ce que le mot CAL apparaisse sur l'afficheur



- Le four s'étalonne
- Le plateau tournant en verre tourne
- La lampe du four est allumée
- La ventilation fonctionne

Quand l'étalonnage est terminé, un signal acoustique indique que le four est prêt à l'emploi.

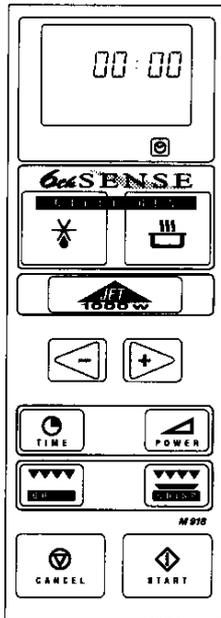
HORLOGE

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 REGLER L'HORLOGE



1. Appuyer sur la touche horloge



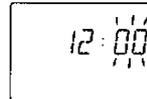
- Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent

2. Appuyer sur les touches +/- jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu



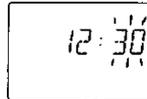
- L'heure choisie continue de clignoter

3. Appuyer à nouveau sur la touche horloge



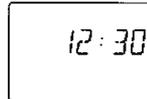
- Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent

4. Appuyer sur les touches +/- 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.

FONCTIONS AUTOMATIQUES INTELLIGENTES

Votre four possède 3 fonctions automatiques intelligentes : Décongélation Automatique, Réchauffage Automatique et Décongélation et Réchauffage Automatiques enchaînés. La Décongélation Automatique est utilisée pour les aliments crus. Le Réchauffage Automatique est utilisé pour les plats préparés et le Réchauffage Automatique d'aliments congelés après décongélation est utilisé pour réchauffer des plats préparés congelés.

Les fonctions automatiques fonctionnent en contrôlant d'abord l'état initial des aliments, puis en pilotant et ajustant en permanence le processus pour obtenir le meilleur résultat.

Au début, vous ne voyez pas le temps décompté. Après quelques instants, le four a calculé le temps max. nécessaire et l'afficheur décompte le temps.

Le temps max. affiché dépend du type et de la quantité de nourriture. Le temps max. est décompté pendant le programme automatique. Pendant le décompte du temps, le four peut sauter quelques minutes, ceci est normal : le four corrige simplement le temps nécessaire selon que les aliments sont décongelés, réchauffés ou réchauffés après décongélation.

Tous les aliments contiennent de l'eau qui provoque de l'humidité lors de la décongélation ou du réchauffage. Pour permettre un bon fonctionnement des fonctions automatiques, les aliments ne doivent pas être couverts par des couvercles en plastique qui empêcheraient l'humidité de s'échapper.

Si vous achetez des aliments congelés, il faut ouvrir ou enlever le couvercle, voire enlever l'emballage avant d'utiliser les fonctions AUTO.

Pour les aliments à réchauffer directement après décongélation tels que plats cuisinés, plats en sauce ou contenant des liquides, etc..., utiliser la fonction Décongélation et Réchauffage Automatiques enchaînés ou suivre les instructions indiquées sur l'emballage et utiliser les fonctions décongélation manuelle avec réglage du temps et de la puissance.

La barre lumineuse indique le déroulement du programme AUTO. Elle n'est visible qu'avec l'utilisation des fonctions AUTO. Le programme AUTO est terminé quand la barre est complète.

DECONGELATION AUTOMATIQUE INTELLIGENTE

La **Décongélation Automatique** est utilisée pour décongeler les **aliments crus, pré-cuits, pré-cuisinés et le pain**. La fonction Décongélation Automatique peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre convenance personnelle en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans ce chapitre.

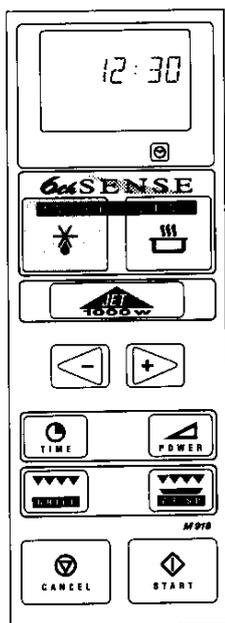
La **grille de décongélation** est conçue spécialement pour la fonction Décongélation Automatique. Elle ne doit être utilisée que pour cela. Le four connaît le poids de la grille décongélation et le retranche automatiquement du poids total pour obtenir le poids exact des aliments à décongeler. Toujours utiliser la grille de décongélation pour la fonction de décongélation automatique ne pas la remplacer par un plat ou un autre ustensile. Les aliments tels que les myrtilles, les framboises ou les petits pois

peuvent tomber sur le plateau tournant en verre pendant la décongélation. Ce n'est pas un problème et n'affectera pas le résultat final. Vous pouvez utiliser une assiette en carton pour poser les baies, etc... à décongeler. L'assiette en carton sera posée sur la grille de décongélation, son faible poids n'affectera pas le résultat de la décongélation. Pour un résultat optimum il est conseillé d'éloigner les aliments de petite taille du centre de la grille. Toutefois pour les poids inférieurs à 50 g préférer la fonction décongélation manuelle.

⚠ Assurez-vous que la grille de décongélation est bien placée sur le plateau tournant en verre !

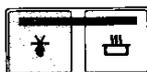
Quand la fonction Décongélation Automatique est commencée, elle ne doit pas être interrompue en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche annulation.

COMMENT UTILISER LA FONCTION DECONGELATION AUTOMATIQUE



1. Placer les aliments directement sur la grille de Décongélation et fermer la porte

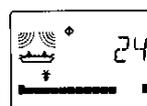
2. Appuyer sur la touche Décongélation Automatique



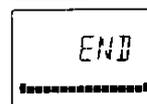
- AUTO est affiché
- Le symbole Décongélation s'affiche



- Après quelques instants le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence
- La barre lumineuse apparaît et avance



- Note :**
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme



- END est affiché
- La barre lumineuse est complète
- Quand le programme Décongélation Automatique est terminé, un signal sonore est émis.

⚠ A la fin de la décongélation des aliments denses, observer un temps d'attente de quelques minutes. Si par erreur vous réenclenchez un cycle de décongélation automatique avec un produit déjà décongelé, un nouveau cycle de temps apparaîtra pendant le quel il n'y aura qu' une faible émission d'ondes pour ne pas altérer les aliments.

RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE INTELLIGENT

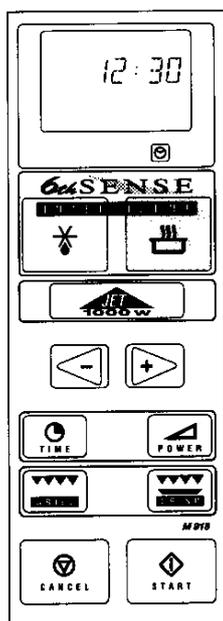
Le Réchauffage Automatique est utilisé pour réchauffer les plats cuisinés. La fonction Réchauffage Automatique peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être

adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans ce chapitre.

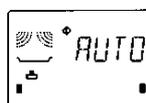
Quand la fonction Réchauffage Automatique est commencée, elle ne doit pas être interrompue.

⚠ Remuer l'aliment réchauffé avant la consommation.

COMMENT UTILISER LA FONCTION RECHAUFFAGE AUTOMATIQUE



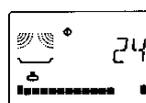
1. Mettre les aliments à réchauffer dans le four et fermer la porte
2. Appuyer sur la touche Réchauffage Automatique



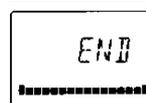
- AUTO est affiché
- Le symbole Réchauffage apparaît



- Après quelques instants le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence
- La barre lumineuse apparaît et avance



- Note :**
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme



- END est affiché
- La barre lumineuse est complète
- Quand le programme Réchauffage Automatique est terminé, un signal sonore est émis.

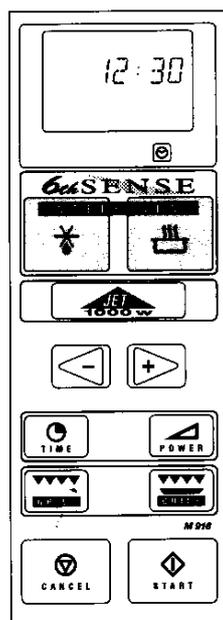
DECONGELATION ET RECHAUFFAGE ENCHAINES AUTOMATIQUES INTELLIGENTS

Cette fonction est utilisée pour réchauffer des plats cuisinés congelés. Elle peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans ce

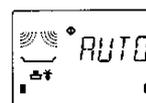
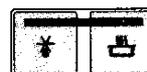
chapitre. Ce programme automatique ne doit pas être interrompu.

⚠ La grille de décongélation ne doit pas être utilisée.

COMMENT UTILISER LA FONCTION AUTOMATIQUE DECONGELATION ET RECHAUFFAGE ENCHAINES



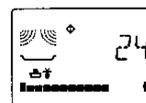
1. Placer les aliments congelés à réchauffer dans le four et fermer la porte
2. Appuyer sur la touche Décongélation Automatique puis sur la touche Réchauffage Automatique



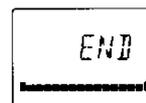
- AUTO est affiché
- Le symbole Décongélation s'affiche
- Le symbole Réchauffage s'affiche



- Après quelques instants le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence
- La barre lumineuse apparaît et avance



- Note :**
Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme



- END est affiché
- La barre lumineuse est complète
- Quand le programme Décongélation et Réchauffage Enchaînés Automatiques est terminé, un signal sonore est émis.

PREFERENCE PERSONELLE

Quand vous utilisez les fonctions AUTOMATIQUES INTELLIGENTES vous avez aussi la possibilité de contrôler personnellement le résultat final grâce à l'option Préférence Personnelle. Cette option vous permet de régler la fonction Décongélation Automatique pour augmenter ou diminuer la décongélation, la fonction Réchauffage Automatique pour

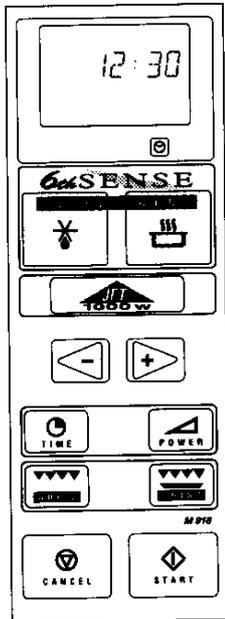
obtenir une température plus ou moins élevée, ainsi que pour la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés.

En appuyant sur l'une des touches AUTOMATIQUES vous choisissez le réglage standard. Ce réglage vous donne normalement les meilleurs résultats. Il est possible que les aliments que vous réchauffez soient trop chauds. Vous pouvez facilement ajuster le réglage avant le prochain réchauffage.

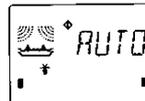
+ + est excellent pour réchauffer 2 assiettes

-- est excellent pour réchauffer des liquides dans une tasse.

COMMENT UTILISER LA FONCTION PREFERENCE PERSONELLE

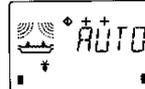


1. Appuyer sur l'une des touches AUTOMATIQUE



- AUTO s'affiche
- Le four fonctionne

2. Appuyer sur les touches + ou - une ou 2 fois pour ajuster selon votre Préférence Personnelle



- La touche + affiche + ou ++



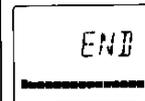
- La touche - affiche - ou --

Note :

La Préférence Personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes de l'opération



- Après quelques instants le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence
- La barre lumineuse apparaît et avance

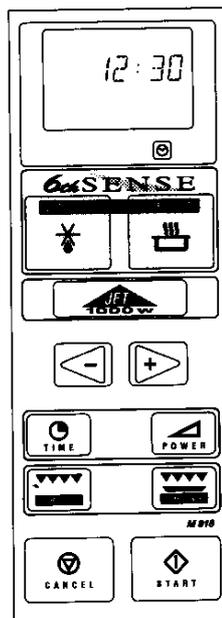


- Le programme AUTOMATIQUE est terminé quand la barre lumineuse est complète

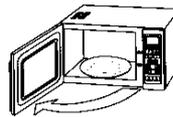
Ceci est la façon standard d'utiliser la Préférence Personnelle. Si vous utilisez souvent la Préférence Personnelle avec les mêmes valeurs, vous pouvez la mettre en mémoire et l'utiliser

comme votre réglage standard. Ceci peut être fait pour chacune des 3 fonctions Automatiques.

COMMENT ENREGISTRER LES REGLAGES PREFERENCE PERSONELLE



1. Ouvrir la porte



2. Appuyer sur l'une des touches AUTOMATIQUE



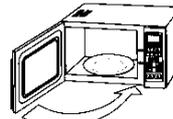
- AUTO s'affiche

3. Appuyer sur les touches +/- une ou 2 fois pour choisir votre Préférence Personnelle



- La touche + affiche + ou ++
- La touche - affiche - ou --

4. Fermer la porte



- Le choix est enregistré
- Le four revient en attente

Note :

Si vous voulez enregistrer une Préférence Personnelle pour la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés, appuyer d'abord sur la

touche Décongélation Automatique, puis sur la touche Réchauffage Automatique avant de choisir votre Préférence Personnelle.

FONCTION JET

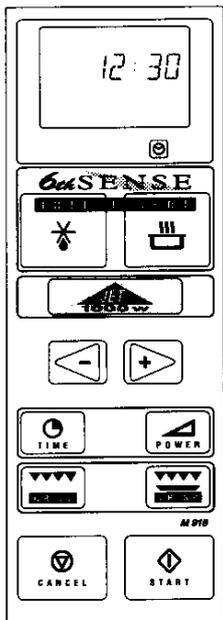
En appuyant sur la touche JET START, le temps augmente par pas de 30 secondes et le four démarre automatiquement à la puissance maximum. En appuyant sur la touche JET START pendant une cuisson normale, cela augmente simplement le temps de 30 secondes à chaque pression. La puissance n'est pas modifiée.

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

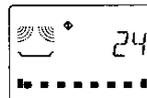
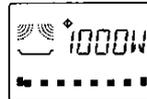
Si vous ouvrez et puis refermez la porte pendant une cuisson normale (interruption de la cuisson), puis redémarrez en appuyant sur la touche JET START une fois, la puissance deviendra la puissance maximum. Le temps choisi ne changera pas. A chaque pression de la touche JET START, le temps est augmenté de 30 secondes.

Il est possible de changer le temps et la puissance pendant la cuisson.

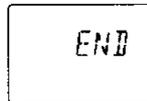
COMMENT UTILISER LA FONCTION JET START



1. Appuyer sur la touche JET START

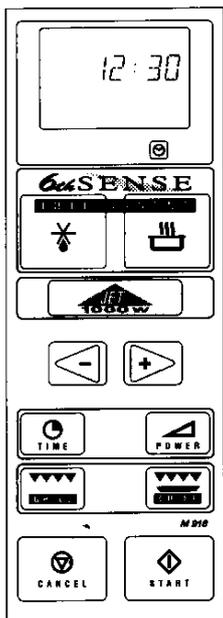


- La cuisson commence
- Le niveau de puissance est affiché pendant 2 secondes
- La barre lumineuse clignote
- Le temps de cuisson est décompté

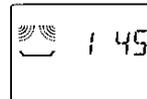


- END est affiché
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis

COMMENT UTILISER LA FONCTION PUISSANCE JET

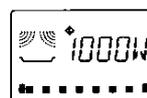


1. Appuyer sur les touches +/- jusqu'à ce que le temps désiré soit affiché

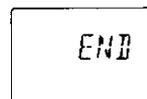


- La touche + augmente le temps
- La touche - diminue le temps

2. Appuyer sur la touche JET START une fois



- La cuisson commence
- Le niveau de puissance est affiché
- Le temps de cuisson est décompté
- La barre lumineuse clignote



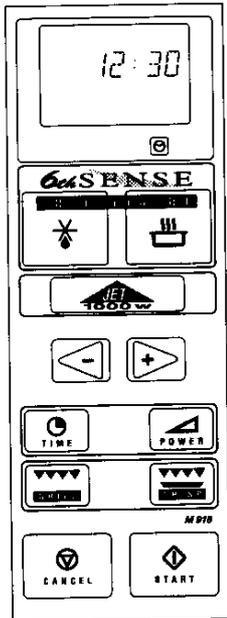
- END est affiché
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis

Note :

Quand vous utilisez la puissance JET, si vous appuyez sur la touche JET START plus d'une fois, cela augmente le temps de 30 secondes à chaque

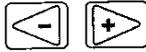
pression, la puissance étant la puissance maximum.

COMMENT UTILISER TEMPS ET PUISSANCE



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

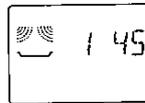
2. Appuyer sur les touches +/- pour afficher le temps désiré



3. Appuyer sur la touche puissance pour régler le niveau de puissance désiré.
Alternativement appuyer sur les touches puissances et +/-



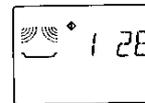
4. Appuyer sur la touche Départ



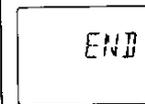
- La touche + augmente le temps
- La touche - diminue le temps



- 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. Lacher le bouton quand le niveau souhaité est affiché



- Le processus de cuisson commence
- Le niveau de puissance choisi est affiché au début
- La lampe du four s'allume
- La ventilation fonctionne
- Le temps de cuisson est affiché et décompté



- END est affiché
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête

Note :

En appuyant sur les touches +/-, le four est réglé automatiquement à 850 W pour un usage normal. Régler simplement le temps et appuyer sur la touche Départ.

PUISSANCE ET TEMPS

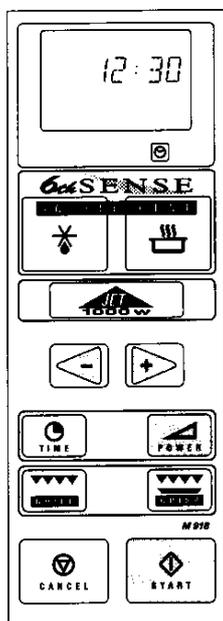
Si vous choisissez de sélectionner d'abord le niveau de puissance, vous devrez ensuite soit appuyer sur la touche timer ou attendre 3 secondes pour régler le temps.

DECONGELATION MANUELLE

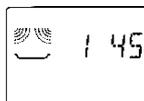
La fonction **Décongélation Manuelle** est utilisée par exemple pour ramollir les glaces et le beurre. Utiliser aussi cette fonction pour décongeler de très petits morceaux (moins de 50 g) tels

qu'un simple petit pain ou un gâteau. Il n'est pas indispensable d'utiliser la grille de décongélation.

COMMENT UTILISER LA DECONGELATION MANUELLE



1. Appuyer sur les touches +/- pour afficher le temps de décongélation



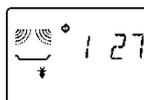
- La touche + augmente le temps
- La touche - diminue le temps

2. Appuyer sur la touche puissance de façon continue pour obtenir 160 W. A juster avec les touches puissance et +/-

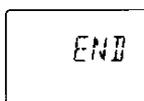


- Le symbole Décongélation s'affiche

3. Appuyer sur la touche Départ



- Le niveau de puissance choisi est affiché au début
- Le temps de décongélation est affiché et décompté



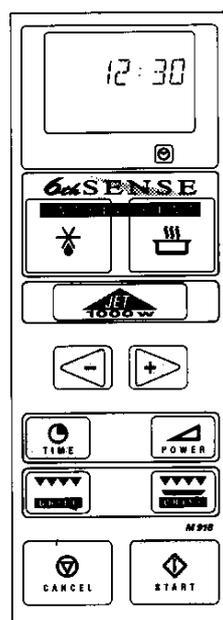
- END est affiché
- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis.

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

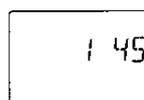


1. Appuyer sur la touche Timer



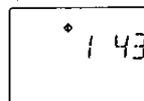
- 5 secondes est affiché

2. Régler le temps désiré en appuyant sur les touches +/-

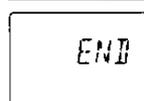


- La touche + augmente le temps
- La touche - diminue le temps

3. Appuyer sur la touche Départ



- Le Minuteur commence à décompter le temps



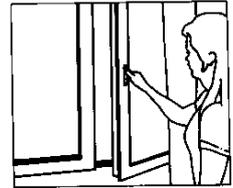
- END est affiché
- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis

AVANT D'UTILISER LA FONCTION CRISP OU GRILL

De façon à protéger votre four durant le transport et le stockage, le grilloir est recouvert d'une protection. Pour enlever cette protection, le grilloir doit être chauffé pendant 5 minutes. Cette opération peut produire quelques odeurs désagréables,

mais inoffensives, pendant que la protection du grilloir s'élimine.

Aérer la cuisine

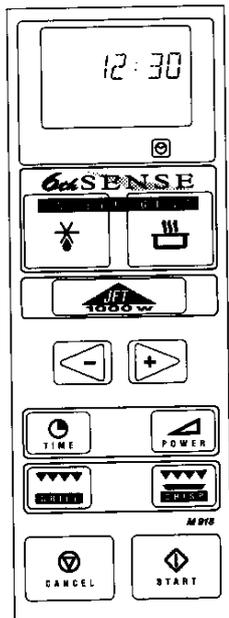


⚠ Important!

Il est important d'utiliser la fonction **GRILL** pour cette opération. Si par erreur, vous utilisez la fonction **CRISP**, vous risquez

d'endommager le four. Vous assurer que vous utilisez bien la fonction **GRILL**.

POUR ENLEVER LA PROTECTION, PROCEDER COMME SUIT



1. Placer dans le four un récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes contenant au moins 2 dl d'eau

2. Appuyer sur la touche GRILL



3. Régler un temps de 5 minutes à l'aide des touches +/-



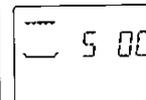
4. Appuyer sur la touche Départ



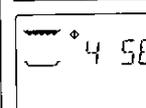
5. Ouvrir la porte du four et enlever le récipient d'eau (utiliser des gants pour enlever le récipient)



• Le symbole GRILL s'affiche



• Le temps de 5 minutes est affiché



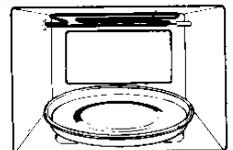
• Le symbole GRILL clignote
• Quand les 5 minutes sont écoulées, un signal sonore est émis

Le revêtement de protection est maintenant enlevé et le four est prêt à fonctionner. Soyez très attentif car le four est alors très chaud.

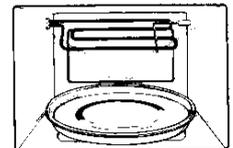
! Attention

Comme votre four traditionnel, ce four devient chaud en fonction GRILL 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 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 dorera 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.

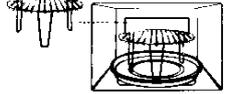
⚠ Important!

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.

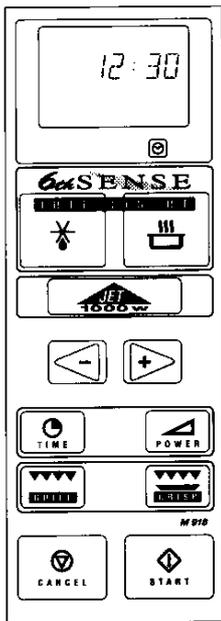
Ne pas utiliser le trépied plastique ou la grille de décongélation pour la fonction GRILL. Ils sont en matière plastique et fondront.

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

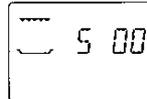
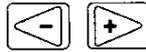


1. Appuyer sur la touche GRILL



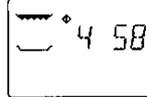
- Le symbole GRILL est affiché
- 5 secondes est affiché

2. Appuyer sur les touches +/- pour régler le temps

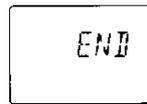


- La touche + augmente le temps
- La touche - diminue le temps

3. Appuyer sur la touche Départ



- Le symbole GRILL clignote
- L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant



- END est affiché
- Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis

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 COMBINES

Pendant la fonction GRILL, vous pouvez mettre en marche les micro-ondes simplement en appuyant sur la Touche Puissance. Le niveau de puissance maximum possible avec le GRILL est 650 W.

⚠ 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 UTILISER LE GRILL COMBINÉ AVEC LES MICRO-ONDES

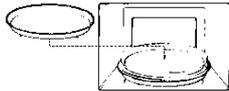
	1. Appuyer sur la touche GRILL			<ul style="list-style-type: none"> • Le symbole GRILL est affiché • 5 secondes est affiché
	2. Appuyer sur les touches +/- pour régler le temps			<ul style="list-style-type: none"> • La touche + augmente le temps • La touche – diminue le temps
	3. Appuyer sur la touche Puissance pour choisir les micro-ondes			<ul style="list-style-type: none"> • 350 W est affiché
	4. Appuyer sur les touches +/- pour régler la puissance			<ul style="list-style-type: none"> • La touche + augmente la puissance • La touche – diminue la puissance
	5. Appuyer sur la touche Départ			<ul style="list-style-type: none"> • Le symbole GRILL clignote • Le symbole micro-ondes clignote • L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps restant
				<ul style="list-style-type: none"> • END est affiché • Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis

FONCTION CRISP

Ne placer aucun ustensile sur la platine CRISP car elle devient rapidement très chaude et pourrait les endommager. Placer toujours la platine CRISP sur le plateau tournant en verre.

La platine 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 la platine CRISP. Enduire la platine 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 la platine CRISP. Ainsi, la platine CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats. La platine CRISP peut être préchauffée avant utilisation.

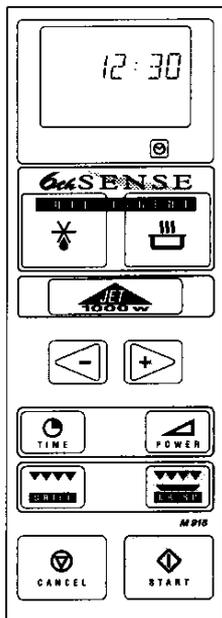
Attention!

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



Vous assurer que la platine CRISP est bien placée au milieu du plateau tournant en verre.

COMMENT UTILISER LA FONCTION CRISP

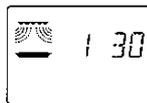


1. Appuyer sur la touche CRISP



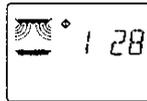
- 5 secondes est affiché
- Le symbole CRISP apparaît
- Le symbole GRILL apparaît
- Le symbole micro-ondes apparaît

2. Appuyer sur les touches +/- pour régler le temps



- La touche + augmente le temps
- La touche - diminue le temps

3. Appuyer sur la touche Départ



- Le symbole GRILL clignote
- L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant



- END est affiché
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis

INTERRUPTION DE LA CUISSON

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

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 :

Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche Départ.

Note :

Si vous appuyez sur la touche JET START, le niveau de puissance sera maximum quelle que soit la puissance que vous aviez sélectionnée avant d'ouvrir la porte. Le décompte du temps reprend là où il avait été interrompu, si vous appuyez une

fois sur la touche JET START. Si vous appuyez 2 fois sur la touche JET START, le temps sera augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever la nourriture, fermer la porte et appuyer sur la touche Annulation.

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 Annulation.

Note :

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

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.

850 W

Pour réchauffer de grandes quantités de soupe et les ragoûts.

750 W

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

650 W

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

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 + Micro-ondes).

350 W

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

160 W

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

90 W

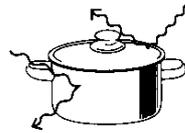
Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces en cuisson combinée (GRILL + Micro-ondes). Pour maintenir au chaud.

UTILISATION DES MICRO-ONDES

QUE SONT LES MICRO-ONDES?

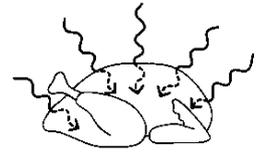
Les micro-ondes sont comme les ondes TV ou les ondes lumineuses.

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 réfléchiée par un miroir.



Les aliments contiennent toujours de l'eau

La cuisson aux micro-ondes agite 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

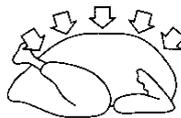
Les micro-ondes sont absorbées par l'eau, l'huile et la graisse. Les molécules d'eau, d'huile et de graisse sont excitées par les micro-ondes et se frottent les unes contre les autres, tout comme lorsque vous vous frottez les mains rapidement, ce qui provoque de la chaleur. La vitesse de frottement détermine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

Vous gagnez du temps en utilisant un four micro-ondes. Vous économisez aussi de l'énergie, surtout si vous cuisez de petites quantités d'aliments.

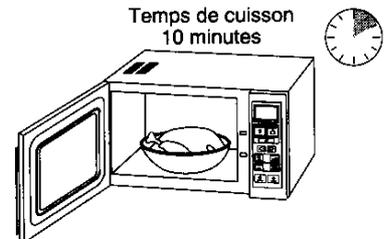
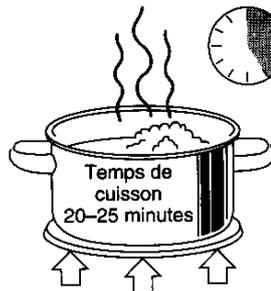
Si vous faites cuire un poisson dans une casserole avec de l'eau, l'énergie électrique doit d'abord chauffer la plaque électrique. La chaleur doit être transférée de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera le poisson. Dans un four micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie micro-ondes est transformée en chaleur dans les aliments.

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



QUELS USTENSILIES 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 chauffées 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.



Convient



Ne conviennent pas

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

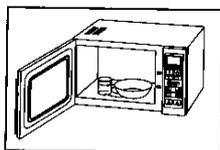
Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal

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 :

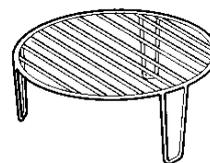
Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.



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 (2)	oui (2)	non
Aluminium/Barquettes	oui	oui (3)	oui (3)
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, vous devez vous assurer au préalable que les ustensiles résistent à la chaleur. Les matières plastique, 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, assurez-vous que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes.



Quand vous utilisez la fonction CRISP, n'utilisez que la platine CRISP comme ustensile. Elle est conçue spécialement pour l'utilisation avec le système breveté Double Emission Système de ce four. **N'utilisez pas la platine CRISP dans un autre four micro-ondes.**

Note :

Des rayures se produiront sur la platine 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.

RECIPIENTS 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.

⚠ **Ne pas utiliser** de barquettes aluminium pour les fonctions Automatiques.

CONSEILS

Conseils pour la décongélation

- 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

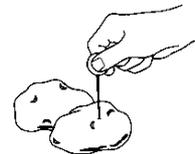
L'humidité des aliments provoquera parfois de la condensation sur les parois du four ou dans la porte. Ceci est normal. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation.

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.

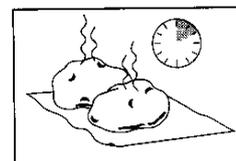
Aliments recouverts d'une peau

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

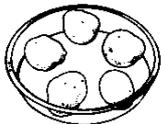
Laisser les aliments se reposer quelques instants après la cuisson. Le temps d'attente après décongélation, réchauffage ou cuisson améliore le résultat car la chaleur se répartit uniformément dans les aliments. Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes 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.



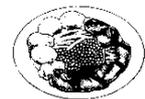
Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.



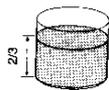
Si vous préparez un plat pour le réchauffer, placer les morceaux les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les plus fins et les moins denses à l'intérieur.

Placer les tranches de viande minces les unes au-dessus des autres.

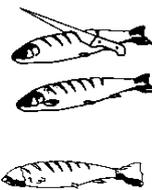
Les tranches plus épaisses, telles que viande hâchée et saucisses seront placées les unes à côté des autres.



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.

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'oxydera.

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.

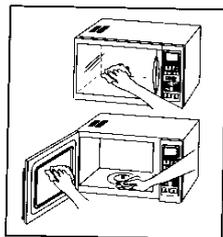
Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

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

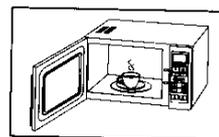
Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

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 nettoyants 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 nettoyant 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.
- L'étalonnage a été fait.
- 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-APRES-VENTÉ

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

Pour la BELGIQUE et la SUISSE

WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés.

Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-

Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique : **Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.** Voir : Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple : XYZ Service Après-Vente).

QUESTIONS ET REPONSES

Que signifie le mot "EMPTY" sur l'afficheur ?

Vous avez utilisé le four sans le plateau tournant en verre. Placer le plateau tournant en verre sur l'entraîneur et mettre à nouveau le four en marche.

Que signifie le mot "CAL" sur l'afficheur ?

Vous avez utilisé le four sans l'étalonner. Voir les instructions au chapitre "Etalonnage" et mettre à nouveau le four en marche.

En décongelant un poulet en fonction Décongélation Automatique, le milieu était encore congelé. Pourquoi le four arrête-t-il la décongélation avant que le poulet soit totalement décongelé ?

Le four a détecté qu'une partie extérieure du poulet devenait trop chaude. La décongélation a été arrêtée pour ne pas endommager le poulet. Respecter un temps d'attente.

En décongelant un morceau de poisson, celui-ci a été trop décongelé. Pourquoi le four ne s'est-il pas arrêté en temps voulu ?

Vous avez probablement décongelé sans la grille de décongélation, directement sur le plateau tournant en verre ou sur un plat. La prochaine fois, utilisez la grille de décongélation et le résultat sera amélioré.

Puis-je utiliser des récipients en métal ou en aluminium pour la cuisson en micro-ondes ?

Le métal utilisable comprend les feuilles en aluminium pour protéger (utiliser de petites feuilles), les petites brochettes et les barquettes en aluminium peu profondes. En fonction CRISP, utiliser la platine CRISP fournie avec l'appareil. Pour les grillades, utiliser le trépied métallique. Ne laisser jamais le métal venir en contact avec les parois ou la porte.

Pourquoi le plat devient-il chaud quand je cuit les aliments ? Je pensais que cela ne se produisait pas.

Les aliments en chauffant transmettent la chaleur au plat. En fonction CRISP, sachez que la platine CRISP est faite d'un matériau spécial qui absorbe l'énergie micro-ondes, la rendant très chaude pour dorer. Utiliser des gants pour sortir les plats après la cuisson.

Spécifications Techniques

N° de type	AVM 918
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	2700 W Pour Suisse 2300 W
Fusible	16 A Pour Suisse 10 A
Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)	
JET	1000 W
Puissance max.	1000 W
	850 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation *	160 W
Maintien au chaud	90 W
Puissance Grill	1100 W Pour Suisse 1000 W
Puissance Grill + Micro-ondes	650 W
	500 W
	350 W
	160 W
	90 W
Puissance Crisp	750 W Pour Suisse 650 W
Programmateur	Electronique
Dimensions :	H×L×P
extérieures :	332×548×398
cavité four :	225×345×340

DECLARATION DE CONFORMITE

Nous,
WHIRLPOOL SWEDEN AB
Box 763
S-601 17 NORRKOPING
SWEDEN
déclarons sous notre seule responsabilité que le four micro-ondes modèle WHIRLPOOL AVM 918 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 1992.10.09
(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.

Essai	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	4 min 30 sec	750 W	Pyrex 3.827.80
C	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande mince		Auto	Pyrex 3.838.80 placé sur la grille de décongélation

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 :