

## AMW 816

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN  
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA  
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, HURTIG START  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE



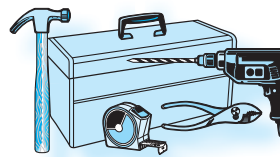
## INSTALLATION



### INSTALLATION DE L'APPAREIL



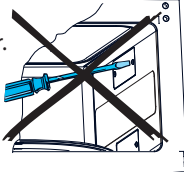
**LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.**



### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

**NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION** CONTRE LES micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



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

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

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

**N'UTILISEZ AUCUNE RALLONGE :**



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT,** demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

**LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

**LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS,** vous êtes invité à en régler la langue et l'heure. Suivez les instructions figurant sous le titre « Modification des réglages » de cette notice d'emploi. Ces deux opérations effectuées, l'appareil est prêt.

**Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.**



## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ



LISEZ ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES CONSIGNES ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

**VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER NI UTILISER DE MATÉRI-AUX INFLAMMABLES** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

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

**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU OU EN CAS DE DÉGAGEMENT DE FUMÉE**, maintenez la porte du four fermée et mettez le four hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

**NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE.** Ils risqueraient de s'enflammer.

**NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE**, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

**N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques ou vapeurs corrosifs à l'intérieur de cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

**ŒUFS**

**N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES** pour cuire ou réchauffer des œufs entiers avec ou sans coquille car ils risqueraient d'exploser, même après la fin de leur cuisson.



**CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ** par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

**INTERDISEZ AUX ENFANTS DE JOUER** avec l'appareil.

**LES OPÉRATIONS D'UTILISATION, DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN QUOTIDIEN** ne doivent pas être réalisées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'une personne responsable.

### AVERTISSEMENT !

**L'APPAREIL ET SES COMPOSANTS ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR CHAUDS** en cours d'utilisation.

**ÉVITEZ** tout contact avec les résistances.

**LES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS** doivent être tenus à distance de l'appareil ou être surveillés en permanence.

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



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du service après-vente. Le cordon

d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien spécialisé du service après-vente.

**L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL DOIT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉ PAR DES AGENTS D'ENTRETIEN SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer des opérations d'entretien ou de réparation impliquant la dépose des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie des micro-ondes.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**

**L'ÉTAT DES JOINTS ET DE L'ENCADREMENT DE LA PORTE** doit être régulièrement contrôlé. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.





## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



### GÉNÉRALITÉS

**UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT À DES FINS DOMESTIQUES !**

**CET APPAREIL EST CONÇU** pour être encastré. Ne l'utilisez pas en pose libre.

**CET APPAREIL EST CONÇU** pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de textiles et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de serviettes humides et autres articles similaires peut être à l'origine de blessures, d'une ignition ou d'un incendie.

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

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

**N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR** pour y ranger des objets.

**ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES** des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



### FRITURE

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



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

### LIQUIDES

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



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

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

### ATTENTION

**REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT** à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

**APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ** (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.



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



## ACCESSOIRES



### GÉNÉRALITÉS

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

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



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

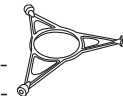
**Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

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

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

### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

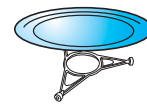
**UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT** sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.

### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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



☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



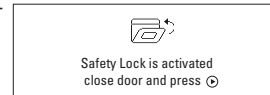
## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE



**CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ EST ACTIVÉE UNE MINUTE APRÈS** le retour du four en « mode veille ».



**CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE**, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique.



## VERROU



**CETTE FONCTION** permet d'empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance.

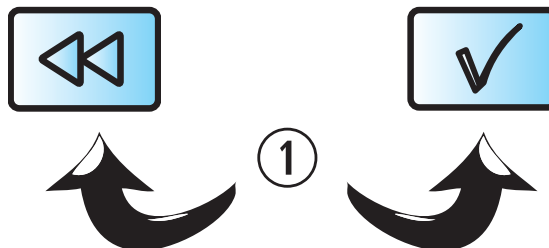
**LORSQUE LE VERROU EST ACTIVÉ**, aucune des touches ne fonctionne.

- 1** **APPUYEZ SIMULTANÉMENT SUR LES TOUCHES BACK ET OK** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que vous entendiez deux bips (3 secondes).

**REMARQUE :** ces deux touches ne fonctionnent ensemble que lorsque le four est éteint.

**UN MESSAGE DE CONFIRMATION** s'affiche pendant 3 secondes puis disparaît.

**POUR DÉSACTIVER LE VERROU, VOUS DEVEZ PROCÉDER COMME POUR SON activation.**





## DEGRÉ DE CUISSON (FONCTIONS AUTOMATIQUES UNIQUEMENT)

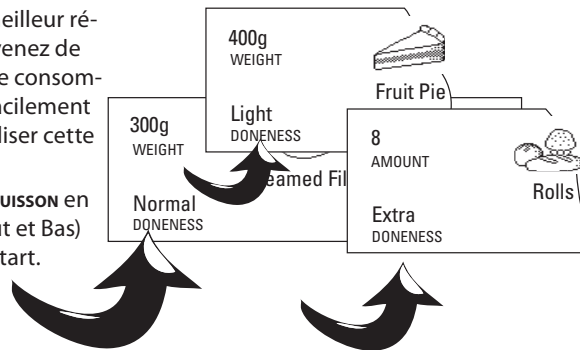


Le **DEGRÉ DE CUISSON** EST DISPONIBLE avec la plupart des fonctions automatiques. Vous avez la possibilité de contrôler le résultat final au moyen de la fonction de réglage du degré de cuisson (Adjust Doneness). Cette fonction permet d'augmenter ou de baisser la température finale par rapport à la valeur par défaut standard.

Si vous **UTILISEZ** l'une de ces fonctions, le four choisit automatiquement la valeur par défaut. Ce réglage donne normalement le meilleur résultat. Mais si les aliments que vous venez de réchauffer sont trop chauds pour être consommés immédiatement, vous pouvez facilement résoudre ce problème avant de réutiliser cette fonction.

**POUR CE FAIRE, SÉLECTIONNEZ LE DEGRÉ DE CUISSON** en utilisant les touches Up & Down (Haut et Bas) juste avant d'appuyer sur la touche Start.

DEGRÉ DE CUISSON	
NIVEAU	EFFET
<b>EXTRA</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS ÉLEVÉE</b>
<b>NORMAL</b>	<b>VALEUR PAR DÉFAUT STANDARD</b>
<b>LÉGER</b>	<b>PERMET D'ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE FINALE LA PLUS BASSE</b>



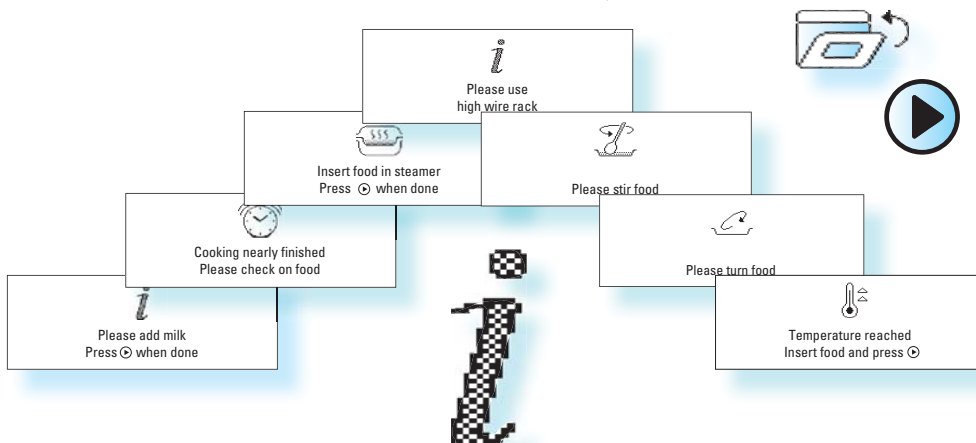
## MESSAGES



**LORS DE L'UTILISATION DE CERTAINES FONCTIONS**, le four peut s'arrêter et vous inviter à effectuer une opération ou tout simplement vous indiquer quel accessoire utiliser.

**LORSQU'UN MESSAGE S'AFFICHE :**

- 🔔 Ouvrez la porte (le cas échéant).
- 🔔 Effectuez l'opération indiquée (le cas échéant).
- 🔔 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).





## REFROIDISSEMENT



**LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER**, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

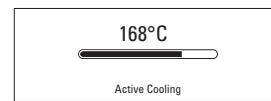
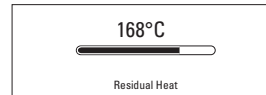
**SI LA TEMPÉRATURE DÉPASSE 100°C**, la température actuelle dans l'enceinte du four s'affiche. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.

**SI LA TEMPÉRATURE EST INFÉRIEURE À 50 °C**, l'horloge est affichée.

**APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT)** pour afficher l'horloge de manière temporaire pendant le refroidissement.



**LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT** peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



## RACCOURCIS

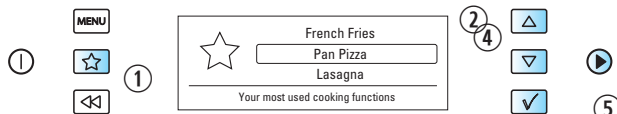
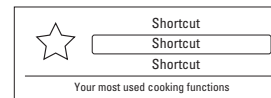


**POUR VOUS FACILITER ENCORE LA VIE**, le four établit automatiquement la liste de vos raccourcis préférés.

**LORSQUE VOUS COMMENCEZ À UTILISER** votre four, cette liste comporte 10 positions vides marquées « shortcut » (raccourci)". Au fur et à mesure que vous vous servez de votre four, les fonctions que vous utilisez le plus sont automatiquement enregistrées dans les raccourcis de la liste.

**LORSQUE VOUS ENTREZ DANS LE MENU SHORTCUT (RACCOURCI)**, la fonction que vous avez le plus utilisée est présélectionnée sous le shortcut #1 (raccourci n°1).

**REMARQUE :** l'ordre des fonctions présentes dans le menu shortcut (raccourci) change automatiquement en fonction de vos habitudes de cuisson.



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE SHORTCUT (RACCOURCI).**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir votre raccourci préféré. La fonction la plus fréquemment utilisée est présélectionnée.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS / OK** pour procéder aux réglages nécessaires.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

## ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)

L'APPAREIL SE MET SOUS TENSION (**ON**) OU HORS TENSION (**OFF**) avec la touche On/Off (Marche/Arrêt).



LORSQUE L'APPAREIL EST SOUS TENSION (**ON**), toutes les touches fonctionnent normalement et l'horloge n'est pas affichée.

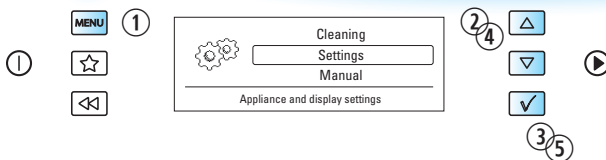
LORSQUE L'APPAREIL EST HORS TENSION (**OFF**), seules deux des touches fonctionnent. Il s'agit des touches Start (Démarrer, voir Jet Start) et OK (voir Minuteur). L'horloge 24 heures est affichée.

**REMARQUE :** le comportement du four peut différer de celui décrit ci-dessus selon le réglage (ON ou OFF) de la fonction ECO (pour plus d'informations, voir ECO).

**LES DESCRIPTIONS DE CETTE NOTICE D'EMPLOI** assument que le four est sous tension (ON).



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Settings (Paramètres) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK**
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'un des paramètres à régler.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT) POUR QUITTER LA FONCTION Settings** (Paramètres) lorsque vous avez terminé.



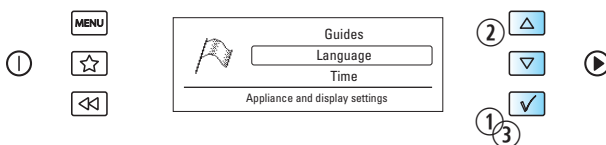
LORSQUE LE FOUR EST BRANCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à en régler la langue et l'heure.

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

**LE FOUR EST DOTÉ D'UN CERTAIN** nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.



## LANGUE



- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'une des langues disponibles.
- 3 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

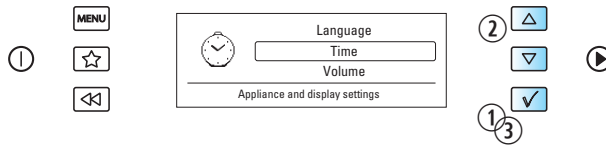




## MODIFICATION DES RÉGLAGES

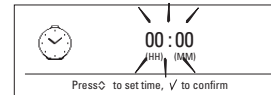


### RÉGLAGE DE L'HORLOGE

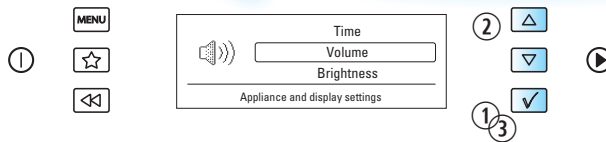


- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.** (Les chiffres de gauche (heures) clignent.).
- ② **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler l'horloge.
- ③ **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

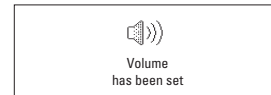
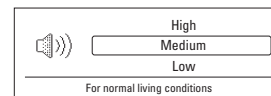
**L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.**



### RÉGLAGE DE LA SONNERIE



- ① **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- ② **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le volume sur high (Maxi), medium (Moy.), low (Mini) ou mute (Sourdine).
- ③ **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.





## MODIFICATION DES RÉGLAGES



**BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)**

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler la luminosité en fonction de vos préférences.
- 3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

**ECO**

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour activer ou désactiver le paramètre ECO.
- 3 APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer la modification.

**LORSQUE LA FONCTION ECO EST ACTIVÉE**, l'intensité de l'affichage s'atténue automatiquement au bout d'un certain temps, de façon à permettre une économie d'énergie. L'affichage est automatiquement réactivé lorsqu'une touche est enfoncée ou que la porte est ouverte.

**LORSQUE OFF EST SÉLECTIONNÉ**, l'affichage ne s'éteint pas et l'horloge reste affichée.



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



### EN COURS DE CUISSON

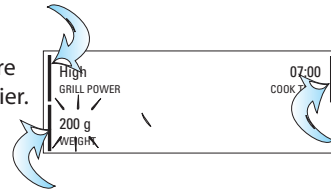


#### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes.



**APPUYER SUR LES TOUCHES HAUT OU BAS** permet de faire défiler les paramètres pour choisir celui à modifier.



**APPUYER SUR LA TOUCHE OK** sélectionne le paramètre à l'écran et permet de le modifier (il clignote). Utilisez les touches Haut / Bas pour modifier le réglage.



**APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection. Le four adopte automatiquement le nouveau réglage.  
**APPUYER SUR LA TOUCHE BACK (PRÉCÉDENT)** permet de revenir directement au dernier paramètre modifié.



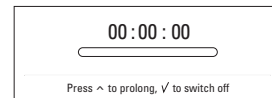
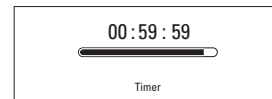
## MINUTEUR



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

**CETTE FONCTION EST UNIQUEMENT DISPONIBLE** lorsque le four est éteint ou en mode veille.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps voulu sur le minuteur.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour commencer le compte à rebours du minuteur.



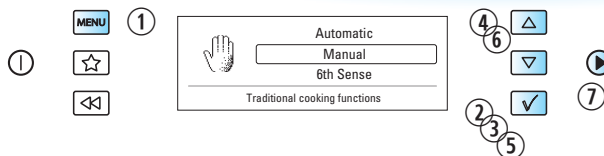
**UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.



**APPUYER SUR LA TOUCHE STOP (ARRÊT)** avant la fin du minuteur désactive ce dernier.

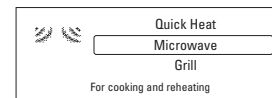


## CUISON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Manual (Manuel) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** lorsque Microwave (Micro-ondes) s'affiche.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer le réglage.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour définir le niveau de puissance des micro-ondes.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**





## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



### PUISSANCE

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

**DÉMARRAGE RAPIDE (JET START)**

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que : les potages, le café ou le thé.

**CETTE FONCTION EST UNIQUEMENT DISPONIBLE** lorsque le four est éteint ou en mode veille.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START POUR FAIRE DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT** le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.



## DÉCONGÉLATION MANUELLE



**POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME** indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

**EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

**LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE,** du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

**LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION** dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

**SÉPAREZ LES MORCEAUX** dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

**ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS** dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

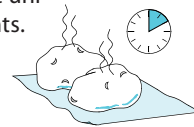


**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers la moitié du processus de décongélation.

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

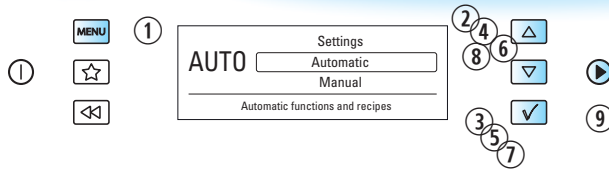
**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ,** il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

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





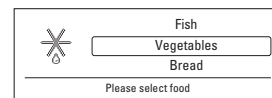
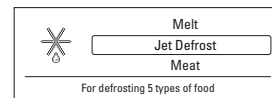
## DÉCONGÉLATION RAPIDE



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.

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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Jet Defrost (Décongélation rapide) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner le type d'aliment.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le poids.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**





## DÉCONGÉLATION RAPIDE



### POIDS :

**POUR UTILISER CETTE FONCTION**, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.








**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ :** pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W.

### ALIMENTS SURGELÉS :

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

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

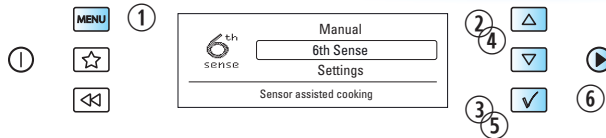


ALIMENTS		CONSEILS
	<b>VIANDE</b> (100 g - 2 kg)	<b>VIANDE HACHÉE</b> , côtelettes, biftecks ou rôtis.
	<b>VOLAILLE</b> (100 g - 3 kg)	<b>POULET ENTIER</b> , filets ou morceaux.
	<b>POISSON</b> (100 g - 2 kg)	<b>POISSONS ENTIERS</b> , darnes ou filets.
	<b>LÉGUMES</b> (100 g - 2 kg)	<b>JULIENNES</b> , petits pois, brocolis, etc.
	<b>PAIN</b> (100 g - 2 kg)	<b>PAIN</b> , petits pains longs ou ronds.

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



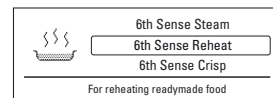
## RÉCHAUFFAGE 6<sup>e</sup> SENS



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

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

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6<sup>th</sup> Sense (6e sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6<sup>th</sup> Sense Reheat (Réchauffage 6e sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**



**LE PROGRAMME NE DOIT PAS ÊTRE** interrompu.

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

**VEILLEZ À CE QUE** le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.

**LORSQUE VOUS CONSERVEZ** un repas au réfrigérateur ou que vous le disposez sur un plat pour le réchauffer, placez les aliments les plus épais

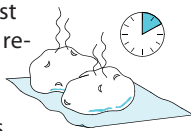


et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.

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

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

**POUR UN MEILLEUR RÉSULTAT,** il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1-2 minutes, notamment s'il s'agit d'aliments surgelés.



**COUVREZ TOUJOURS LES ALIMENTS** lorsque vous utilisez cette fonction.

**SI LES ALIMENTS SONT EMBALLÉS** et que leur taille ne vous permet pas d'utiliser le couvercle, faites 2 ou 3 entailles dans l'emballage pour que l'excédent de pression s'échappe pendant le réchauffage.

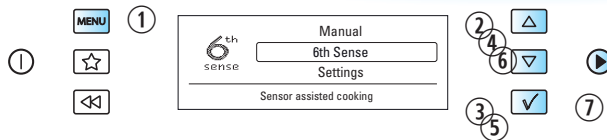


**VEILLEZ À PERFORER LE FILM PLASTIQUE** avec une fourchette (un cure-dent) pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.





## VAPEUR 6<sup>E</sup> SENS

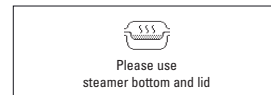
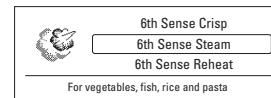


- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6<sup>th</sup> Sense (6e sens) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que 6<sup>th</sup> Sense Steam (Vapeur 6e sens) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour régler le temps de cuisson.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des aliments tels que des légumes, du poisson, du riz et des pâtes.

**CETTE FONCTION COMPORTE 2 ÉTAPES.**

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



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

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

**VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.**

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

**PLACEZ TOUJOURS** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

### COUVERCLE

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

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

### RÉCIPIENTS

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

### CUISSON DE LÉGUMES

**PLACEZ LES LÉGUMES** dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

**LES LÉGUMES TENDRES** tels que les brocolis et les poireaux cuisent en 2-3 minutes.

**LES LÉGUMES DURS** tels que les carottes et les pommes de terre cuisent en 4-5 minutes.

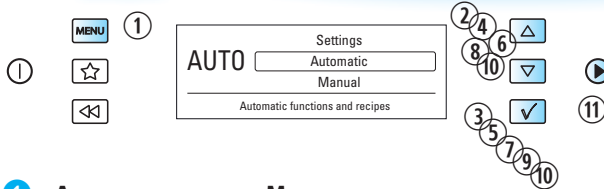
### CUISSON DU RIZ

**RESPECTEZ LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES SUR L'EMBALLAGE** concernant le temps de cuisson, la quantité d'eau et de riz.

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

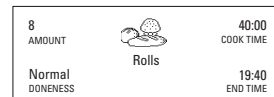
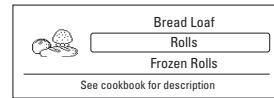
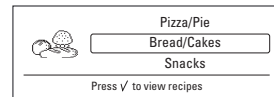
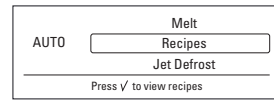


# RECETTES



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR TROUVER RAPIDEMENT VOTRE RECETTE PRÉFÉRÉE.**





- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MENU.**
- 2 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Automatic (Automatique) s'affiche.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 4 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** jusqu'à ce que Recipes (Recettes) s'affiche.
- 5 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 6 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour sélectionner l'une des recettes.
- 7 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 8 **UTILISEZ LES TOUCHES HAUT / BAS** pour choisir l'un des aliments.
- 9 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
- 10 **UTILISEZ LES TOUCHES OK/ HAUT / BAS** pour faire défiler les paramètres et effectuer les réglages nécessaires.
- 11 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**





## RECETTES






ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 POMMES DE TERRE	À L'EAU	300 G - 1 KG	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	<b>PLACEZ-LES</b> au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
 VIANDE		<b>HOT DOG</b>	4 - 8 MORCEAUX	FOND DU CUIT-VAPEUR SANS COUVERCLE <b>PLACEZ LES ALIMENTS SUR</b> le fond du cuit-vapeur et recouvrez-les d'eau.
 VOLAILLE	POULET	FILETS (VAPEUR)	300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR <b>ASSAISONNEZ</b> et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
 POISSON	POISSONS ENTIERS	À L'EAU	600 G - 1,2 KG	PLAT ALLANT AU MICRO-ONDES À COUVERCLE, SI NON UTILISEZ UN FILM PLASTIQUE COMME COUVERCLE <b>ASSAISONNEZ</b> et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Couvrez durant la cuisson.
	PAVÉS	VAPEUR	300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR <b>ASSAISONNEZ</b> et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes"



## RECETTES





ALIMENTS		QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 LÉGUMES	(SURGELÉS) LÉGUMES	300 G - 800 G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	CAROTTES	200 G - 500 G		
	(FRAIS) HARICOTS VERTS	200 G - 500 G	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	PLACEZ-LES au fond du cuit-vapeur et ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
	BROCOLIS	200 G - 500 G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	CHOUX-FLEURS	200 G - 500 G		
	(SURGELÉS) GRATIN	400 G - 800 G	PLAT ALLANT AUX MICRO-ONDES ET AU FOUR SUR PLATEAU TOURNANT	
	POIVRE VAPEUR	200 G - 500 G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
	COURGE VAPEUR	200 G - 500 G	CUIT-VAPEUR	PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
ÉPI DE MAÏS	300 G - 1 KG			
 PÂTES	PÂTES	1-4 PARTS	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON recommandé pour les pâtes. Versez de l'eau dans le fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite puis couvrir pendant la cuisson.
 RIZ	À L'EAU	100 ML - 400 ML	FOND + COUVERCLE CUIT-VAPEUR	RÉGLEZ LE TEMPS DE CUISSON recommandé pour le riz. Versez l'eau, ajoutez le riz puis couvrez avec le couvercle.
	BOUILLIE	2-4 PARTS		PLACEZ LE RIZ ET L'EAU dans le bas du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson.
		AVOINE	1-2 PARTS	ASSIETTE ALLANT AUX MICRO-ONDES SANS COUVERCLE

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes"



## RECETTES



ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEILS
 AMUSE-GUEULES	<b>POP-CORN</b>	<b>90 - 100 G</b>	<b>METTEZ LE SACHET</b> sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes
 DESSERT	<b>COMPOTE, DE FRUITS</b>	<b>300 G - 800 ML</b>	<b>CUIT-VAPEUR</b> <b>PLACEZ LES ALIMENTS DANS LE PANIER VAPEUR.</b> Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
<b>POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU</b> ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes"			

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS À RÉCUPÉRER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.**



**NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



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

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



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

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



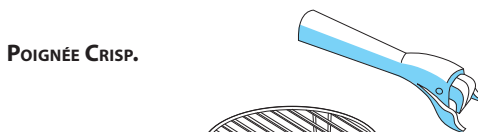
**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.

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

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utiliser un chiffon humide et du détergent doux. Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

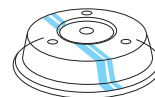
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :



**PLAQUE À PÂTISSERIE**

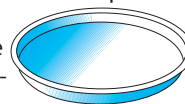


**COUVERCLE**



**NETTOYAGE SOIGNÉ :**

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



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



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



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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- ❏ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



## DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

**SELON LA NORME CEI 60705.**

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	1000 G	12-13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 1/2 MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13-14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28-30 MIN	CHALEUR PULSÉE 190 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	28-30 MIN	CHALEUR PULSÉE 175 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30-32 MIN	CHALEUR PULSÉE 210 °C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	10 MIN	160 W	

**SELON LA NORME CEI 60350.**

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	DURÉE APPROX.	TEMPÉRATURE	FOUR CHAUD	ACCESSOIRES
8.4.1	30-35 MIN	150 °C	NON	PLAQUE À PÂTISSERIE
8.4.2	18-20 MIN	170 °C	OUI	PLAQUE À PÂTISSERIE
8.5.1	33-35 MIN	160 °C	NON	GRILLE MÉTALLIQUE
8.5.2	65-70 MIN	160-170 °C	OUI	GRILLE MÉTALLIQUE

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	2800 W
FUSIBLE	16 A
PUISSANCE MO	900 W
GRIL	1600 W
CHAL. PULSÉE	1200 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



**CET APPAREIL** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

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



**LA MISE AU REBUT** doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

**POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS** au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

**AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL**, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



4 0 0 0 - 1 0 6 - 1 0 3 4 4

