

Amica

AMMB44E3GCB Q-TYPE

FR MODE D'EMPLOI

CHERS CLIENTS,

L'appareil de marque Amica est un mariage d'une facilité d'exploitation unique et d'une efficacité parfaite. Chaque appareil a été précisément vérifié sous l'angle de la sécurité et de la fonctionnalité avant qu'il n'ait quitté l'usine.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil.

Vous trouverez ci-dessous les explications des symboles mentionnés dans la présente notice d'utilisation :



Informations de sécurité importantes concernant l'utilisateur de l'appareil et son exploitation correcte.



Conseils liés à l'utilisation de l'appareil.



Dangers résultant d'une manipulation inappropriée de l'appareil ainsi que des opérations qui ne pourront être effectuées que par un personnel qualifié, par exemple du service après-vente du fabricant.



Informations concernant la protection de l'environnement.



Interdiction de réalisation de certaines opérations par l'utilisateur.

SOMMAIRE

DONNÉES TECHNIQUES	2
MESURES DE PRUDENCE	3
INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION	4
ELIMINATION / DEMANTELEMENT DES APPAREILS USES	8
INSTALLATION D'UN CIRCUIT DE PROTECTION	9
RECIPIENTS	10
REGLAGE DU FOUR	12
INSTALLATION DU PLATEAU ROTATIF	12
INSTALLATION DE L'APPAREIL	13
EXPLOITATION	14
ELIMINATION DES PANNES	22
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	22
CONSEILS PRATIQUES	24
MONTAGE DE L'APPAREIL DANS LE MEUBLE D'ENCASTREMENT	26
NETTOYAGE	28

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	AMMB44E3GCB Q-TYPE
Alimentation	230V~ / 50Hz
Fréquence de travail [MHz]	2450
Niveau du bruit [dB(A) re 1pW]	63
Consommation en énergie [W]	3350
Puissance nominale de sortie des micro-ondes [W]	900
Puissance nominale de sortie du gril [W]	1750
Capacité du four [l]	44
Diamètre du plateau rotatif [mm]	360
Dimension externe (Hauteur x largeur x profondeur) [mm]	455,5 x 595 x 568,5
Appareil adapté à l'encastrement dans des meubles	si
Poids net [kg]	41



L'appareil n'est destiné qu' à l'usage dans un cadre domestique.

Le fabricant se garde le droit d'introduire des modifications n'ayant pas d'influence sur l'exploitation générale de l'appareil.



Les illustrations dans le présent manuel ont seulement un caractère explicatif. L'équipement complet de l'appareil est décrit dans le chapitre approprié.



AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES



Ne pas essayer de mettre en marche ce four avec la porte ouverte car cela peut provoquer une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas désactiver les systèmes de blocage de sécurité et d'y manipuler.



Ne pas placer d'objets entre la surface frontale du four et la porte et ne pas laisser de salissures ou de restes de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchement.



Ne pas mettre en marche le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important à ce que la porte du four soit fermée correctement et à ce qu'il n'y ait pas d'endommagements sur :

1 la porte (enfoncements, fissures) / 2 les charnières et les verrous (cassés, fissurés ou relâchés) / 3 les joints d'étanchéité de la porte et les surfaces d'étanchement



Le réglage, les opérations de maintenance et toutes réparations du four doivent être effectués uniquement par un personnel de service qualifié du fabricant. Ceci concerne en particulier les travaux liés à l'enlèvement de l'écran protégeant l'utilisateur contre la radiation des micro-ondes.



Tenez l'appareil et son câble d'alimentation loin des enfants âgés de moins de 8 ans.



Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard*



MISE EN GARDE : L'appareil et ses pièces accessibles sont chauds au cours de l'exploitation. Il faut éviter le contact avec les pièces chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus loin de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'une personne adulte ;



Il est interdit de nettoyer l'appareil avec de la vapeur



Les surfaces du placard peuvent se chauffer au cours du travail du four;

* concerne les appareils qui ne sont pas adaptés à l'encastrement dans des meubles

LIRE ATTENTIVEMENT ET PRESERVER POUR LE FUTURE.



Afin de réduire le risque d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes au cours de l'exploitation de l'appareil il faut respecter les règles de sécurité de base ci-dessous



Lire le manuel d'utilisation avant l'exploitation de l'appareil.



Une surveillance étroite est nécessaire afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four.



Utiliser cet appareil uniquement de façon conforme à sa destination décrite dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs sur l'appareil. Le four est spécialement conçu pour le réchauffement ou la cuisson de produits alimentaires. Il n'est pas destiné à une exploitation industrielle ou de laboratoire.



MISE EN GARDE : Quand l'appareil est exploité en mode combiné les enfants peuvent utiliser ce four uniquement sous la surveillance des adultes en raison de génération d'une température élevée* ;



MISE EN GARDE : Il est interdit de chauffer les liquides et les autres produits alimentaires dans des récipients hermétiquement fermés car ils sont susceptibles d'exploser ;




MISE EN GARDE : Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, par des personnes avec des capacités motrices, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'équipement uniquement si elles se trouvent sous surveillance et qu'elles aient été instruites auparavant au sujet de l'exploitation de l'appareil de façon sûre et qu'elles connaissent les dangers liés à l'exploitation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devraient pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient fini leurs 8 ans et ne soient surveillés par une personne appropriée.




Utiliser seulement les récipients qui sont destinés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes ;


* Concerne les appareils équipés en gril


INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION


 Il faut surveiller le travail du four à micro-ondes au cours du chauffage de produits alimentaires dans des récipients en plastique ou en papier en raison d'une possibilité d'inflammation des récipients ;


 En cas d'observation d'une fumée et/ou de feu, éteindre l'appareil ou débrancher-le de la source d'alimentation et laisser la porte fermée jusqu'à ce que les flammes s'éteignent ;


Le chauffage à micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition retardée, pour cela il faut faire attention au cours de la manipulation du récipient ;

 Les détails concernant le nettoyage des joints d'étanchéité de la porte et des parties adjacentes sont décrits dans le chapitre approprié de ce manuel.

 Le four doit être nettoyé régulièrement et il faut en retirer les restes de produits alimentaires

 La négligence de maintien du four en propreté peut provoquer l'endommagement de la surface, ce qui en conséquence peut influencer sur la durabilité de l'appareil et causer des situations dangereuses


 Attention! Si le câble d'alimentation non débranchable est endommagé, il doit être échangé chez le fabricant, dans un établissement de réparations spécialisé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

 Avant le début d'exploitation du four il faut faire brûler le dispositif de chauffage du grill (de la fumée peut s'échapper des grilles de ventilation du four au cours de la combustion du dispositif de chauffage)* :

- mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre.

- régler le four en mode de travail du grill uniquement pendant environ 3 min. et faire brûler le dispositif de chauffage du grill sans réchauffer de produits alimentaires.

 Le four devrait reposer sur une surface nivelée.

 Le plateau rotatif et l'ensemble du chariot rotatif devraient se trouver dans le four au cours de la cuisson. Il faut déposer avec prudence le plat cuit sur le plateau rotatif et le manipuler avec prudence afin d'éviter un éventuel endommagement.

* Concerne les appareils équipés en grill

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

FR



L'utilisation incorrecte du bol destiné pour rissoler les plats peut provoquer la fissure de la table rotative par la température élevée.



Utiliser uniquement des dimensions appropriées de sacs de cuisson dans les fours à micro-ondes.



Le four possède quelques disjoncteurs incorporés de protection contre l'émission de radiation pendant que la porte est ouverte. Ne pas manipuler ces disjoncteurs.



Ne pas mettre en marche un four à micro-ondes vide. La mise en marche du four sans plat ou avec un plat avec un faible contenu en eau peut provoquer un incendie, une carbonisation, un étincellement ou un endommagement de la couche de la cavité interne.



Ne pas chauffer les plats directement sur le plateau rotatif. Un chauffage ponctuel excessif du plateau rotatif peut provoquer sa fissuration.



Ne pas chauffer de bouteilles pour nourrissons ou des plats pour nourrissons dans le four à micro-ondes. Un chauffage irrégulier peut y avoir lieu et provoquer des lésions.



Ne pas utiliser de récipients avec un col étroit tels que les bouteilles de sirop.



Ne pas frire sur de l'huile et dans un récipient profond placé dans le four à micro-ondes.



Ne pas faire de conserves maison dans le four à micro-ondes car le contenu entier du pot n'atteint pas toujours la température d'ébullition.














N'utiliser pas le four à micro-ondes à des fins commerciales. L'appareil est destiné à l'exploitation dans la maison ou dans des lieux tels que* : la cuisine pour les employés ; les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail, utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres lieux d'habitation, de bâtiments habitables ruraux, d'édifices d'hébergement* ;



Afin d'empêcher l'ébullition retardée de liquides et de boissons chauds et la brûlure il faut remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four et encore une fois à mi-cuisson. Ensuite laisser-le pour un court instant dans le four et remuer encore une fois avant de retirer le récipient.















INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

-  Il faut se rappeler que le plat se trouve dans le four afin d'éviter la brûlure due à une cuisson excessive.
-  Quand l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants devraient utiliser le four uniquement sous surveillance des adultes en raison de génération de températures élevées*
-  Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou psychologiques limitées, ni par des personnes n'ayant pas l'expérience de cet appareil à moins qu'elles soient surveillées et informées de son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.
-  Ne pas surcuire les plats
-  Ne pas utiliser la cavité du four pour stocker. Ne pas entreposer à l'intérieur du four d'objets combustibles tels que le pain, les gâteaux, les produits en papier etc. Si un éclair frappe la ligne d'alimentation le four peut s'activer automatiquement.
-  Enlever les attaches en fil de fer et les poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou plastique avant de les placer dans le four.
-  Le four devrait être mis à la terre. Brancher uniquement à une prise avec un circuit de protection qui fonctionne. Voir « Installation du circuit de protection »
-  Certains produits tels que les œufs entier (cuits et/ou crus), l'eau avec de l'huile ou de la graisse, les récipients hermétiques et les pots en verre peuvent exploser et pour cela il ne faut pas les chauffer dans ce four.
-  Le travail du four devrait se dérouler sous surveillance constante de personnes adultes. Il faut veiller à ne pas laisser les enfants avoir accès aux éléments de commande ou à ce qu'ils jouent avec l'appareil.
-  Ne pas mettre en marche le four si la plinthe de branchement ou la fiche est endommagée, s'il travaille de façon incorrecte ou s'il a été endommagé ou laissé tomber.
-  Il ne faut pas recouvrir ni bloquer les ouvertures d'aération sur le four.

* Concerne les appareils équipés en gril

INDICATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'UTILISATION

FR

-  Ne pas entreposer ni utiliser le four à l'extérieur.
-  Ne pas utiliser le four à proximité de l'eau, de l'évier de cuisine, dans une pièce humide ou à proximité d'une piscine.
-  Ne pas immerger le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau.
-  Maintenir le câble loin des surfaces chauffées.
-  Empêcher que le câble d'alimentation soit suspendu par dessus du bord de la table ou du plan de travail.
-  L'appareil doit être exploité avec le cadre décoratif monté*.
-  La surface de la cavité interne de l'appareil est chaude après l'utilisation du four à micro-ondes.
-  Vérifier systématiquement le four et son câble d'alimentation sous l'angle des endommagements. Si quelque endommagement est constaté il ne faut pas utiliser le four.
-  Si l'appareil n'est pas entretenu régulièrement, cela peut considérablement dégrader la surface et par conséquent réduire la durée de vie de l'appareil ou même conduire à des situations dangereuses.
-  L'appareil est muni d'une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
-  Pendant l'utilisation, l'appareil se réchauffe à des hautes températures. Il faut prendre des précautions et ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du micro-ondes.**
-  La surface du meuble dans lequel l'appareil sera encastré peut chauffer.*
-  La fiche de contact doit être facilement accessible pour permettre de débrancher l'appareil.
-  Utiliser uniquement le thermo-sonde fourni avec l'appareil.***

* concerne les appareils à encastrer



DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour

l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié)

Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

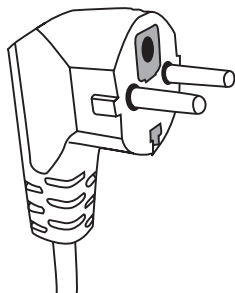
INSTALLATION D'UN CIRCUIT DE PROTECTION

DANGER

Danger d'électrocution au contact – certains éléments internes peuvent causer des lésions sérieuses ou la mort. Ne pas démonter cet appareil.

MISE EN GARDE

Menace d'électrocution. L'utilisation incorrecte de la mise à la terre peut provoquer une électrocution. Ne pas placer la fiche dans la prise avant que l'appareil n'ait été installé et mis à la terre de façon correcte.



Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit la mise à la terre réduit la menace d'électrocution en assurant un câble d'évacuation du courant électrique. Cet appareil est équipé en un câble possédant un câble de mise à la terre et en une fiche appropriée. La fiche devrait être placée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

En cas d'incompréhension du manuel de mise à la terre ou en cas de doutes si l'appareil est correctement mis à la terre il faut se tourner vers un électricien ou un technicien de service qualifié.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge il faut utiliser alors un câble à trois fils possédant une prose avec une mise à la terre.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des lésions étant le résultat du branchement du four à une source d'alimentation sans circuit de protection ou avec un circuit de protection défaillant.

Un câble d'alimentation court est prévu afin de réduire la menace d'entremêlement ou de débranchement suite à un trébuchement sur un câble long.

Si une rallonge est utilisée :

- Les inscriptions réglementaires concernant les données électriques devraient être aussi grandes que celles de l'appareil.
- La rallonge devrait être un câble à 3 fils avec une mise à la terre,
- Le long câble devrait être mené de façon à ce qu'il ne soit pas suspendu au dessus du plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou accroché et retiré de façon accidentelle.

MISE EN GARDE



Menace de lésions des gens. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sacs en plastique transpercés avant le chauffage.

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four et ceux qu'il faut éviter dans un four à micro-ondes. Certains récipients non métalliques peuvent être dangereux dans l'utilisation dans un four à micro-ondes. En cas de doute il est possible de vérifier le récipient donné en suivant la procédure ci-dessous :

Test du récipient :

- 1 Remplir le récipient sûr à utiliser dans un four à micro-ondes avec un verre d'eau froide (250 ml) et faire de même avec le récipient testé.
- 2 Cuire avec la puissance maximale durant 1 minute.
- 3 Toucher le récipient avec précaution. Si le récipient est chaud il ne faut pas l'utiliser dans le four à micro-ondes.
- 4 Ne pas dépasser le temps de cuisson de 1 minute.

Matériaux qu'il ne faut pas utiliser dans un four à micro-ondes

Type de récipient	Remarques
Plateau en aluminium	Il peut provoquer l'effet d'arc électrique. Placer le plat dans un récipient destiné à l'utilisation dans des fours à micro-ondes.
Boîte en carton avec une poignée métallique	Il peut provoquer l'effet d'arc électrique. Placer le plat dans un récipient destiné à l'utilisation dans des fours à micro-ondes.
Métal ou récipients avec un cadre métallique	Le métal crée un écran de protection contre l'énergie des micro-ondes sur le plat. Le cadre métallique peut provoquer un arc électrique.
Fermetures métalliques – vissées	Elles peuvent provoquer un arc électrique et un incendie dans le four.
Sac en papier	Ils peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse en plastique	La mousse en plastique peut fondre ou contaminer le liquide qui s'y trouve quand elle sera exposée à l'action de températures élevées.
Bois	Le bois sèche quand il est utilisé dans un four à micro-ondes et peut se fissurer ou se casser.

Matériaux qui peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes

Type de récipient	Remarques
Film en aluminium	Seul le recouvrement. Des petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour recouvrir les morceaux fins de viande ou de volaille afin d'empêcher leur cuisson excessive. Une décharge d'arc peut avoir lieu si le film se trouve trop près des parois du four. Le film devrait se trouver à une distance d'au moins 2,5 cm des parois du four.
Bol pour rissoler	Respecter les instructions du fabricant. Le fond du bol pour rissoler devrait se trouver au moins 5 mm au dessus du plateau rotatif. L'utilisation incorrecte peut provoquer la fissuration du plateau rotatif.
Vaisselle de dîner	Seul celle qui est adaptée aux fours à micro-ondes. Respecter les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de récipients fissurés ou ébréchés.
Pots en verre	Retirer toujours le couvercle. Utiliser uniquement pour chauffer les plats à la température appropriée. La majorité des pots en verre n'est pas résistante à la température et peut éclater.

RECIPIENTS

Récipients en verre	Utiliser seulement les récipients en verre réfractaire dans le four à micro-ondes. S'assurer qu'ils ne possèdent pas de cadres métalliques. Ne pas utiliser de récipients fissurés ou ébréchés.
Sacs pour curie dans des fours à micro-ondes	Respecter les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec des clips métalliques.
Assiettes et gobelets en papier	Effectuer des entailles afin de laisser échapper la vapeur. Utiliser seulement pour une cuisson/réchauffement courts. Ne pas laisser le four sans surveillance au cours de la cuisson.
Serviettes en papier	Utiliser pour recouvrir les plats à réchauffer afin d'absorber la graisse. Utiliser seulement pour une courte cuisson sous surveillance constante.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour empêcher les éclaboussures ou comme emballage pour évaporation.
Matières plastiques	Seul celle qui est adaptée aux fours à micro-ondes. Elles devraient posséder l'étiquette « pour fours à micro-ondes ». Certains récipients en plastique deviennent mous quand le plat à l'intérieur chauffe. Les « sacs de cuisson » et les sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être entaillés, transpercés ou équipés d'une purge conformément aux indications sur l'emballage.
Emballages en plastique	Seul celle qui est adaptée aux fours à micro-ondes. Utiliser pour recouvrir le plat au cours de la cuisson afin de maintenir l'humidité. Empêcher à ce que l'emballage en plastique touche le plat.
Thermomètres	Seul celle qui est adaptée aux fours à micro-ondes. (thermomètres pour viande et sucre).
Papier paraffiné	Utiliser comme couverture pour empêcher les éclaboussures et afin de maintenir l'humidité.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Gril	Mode Combi
Verre thermorésistant	OUI	OUI	OUI
Verre non résistant à la chaleur	NON	NON	NON
Céramique thermorésistante	OUI	NON	NON
Récipients en plastique sûrs à utiliser dans un four à micro-ondes.	OUI	NON	NON
Papier à des propos culinaire	OUI	NON	NON
Récipient métallique	NON	OUI	NON
Support métallique (équipement du four)*	NON	OUI	NON
Film en aluminium et récipients en film	NON	OUI	NON

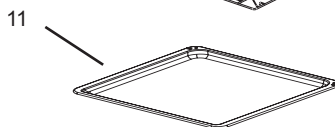
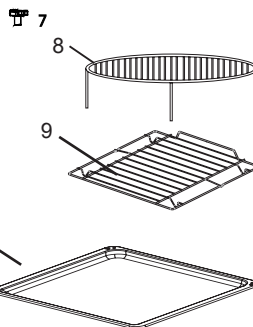
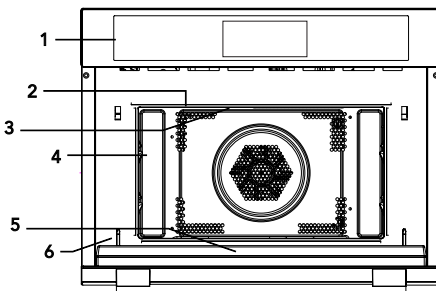
* Présent dans les modèles choisis

Noms des éléments d'équipement du four

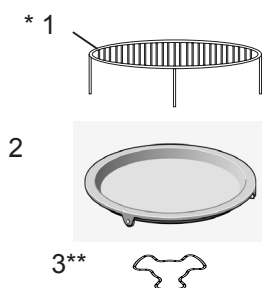
Retirer le four et tous les matériaux de la boîte en carton et de la cavité du four. Le four est Fourni avec l'équipement suivant :

Plateau rotatif	1
Chariot rotatif	1
Mode d'emploi	1
Support de barbecue	1*

- 1) Panneau de commande
- 2) Élément chauffant de la grille
- 3) Éclairage
- 4) Guides
- 5) Porte de l'appareil
- 6) Système de blocage de sécurité – Il débranche l'alimentation du four quand la porte est ouverte au cours du travail.
- 7) Tige de rotation
- 8) Grille*
- 9) Grille*
- 10) Plateau tournant
- 11) Plateau en verre



INSTALLATION DU PLATEAU ROTATIF



- 1 Ne jamais serrer ni poser le plateau rotatif le fond à l'envers.
- 2 Utiliser toujours le plateau rotatif et le chariot rotatif au cours de la cuisson.
- 3 Placer toujours tous les plats à cuire ou à réchauffer sur le plateau rotatif
- 4 Si le plateau rotatif se brise il faut le retourner au point de service autorisé le plus proche.

Éléments de l'équipement :

1. Support de barbecue
2. Plateau rotatif
3. Tige de rotation

* Présent dans les modèles choisis. **Attention** : Le support joint à l'appareil doit être utilisé uniquement en mode « GRIL » du four. Le support doit être placé sur le plateau rotatif.

** Le chariot est disponible en deux versions en fonction du modèle. Elles ne sont pas interchangeables.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Retirer tous les matériaux et éléments de l'emballage.
- Vérifier le four sous l'angle des endommagements tels que les enfoncements, les déplacements ou l'endommagement de la porte.
- Retirer tous les films de protection de la surface du placard.
- Ne pas installer le four s'il est endommagé.



Ne pas retirer le couvercle marron clair du mica vissé à l'aide de vis dans la cavité du four afin recouvrir le magnétron.

Installation

1. L'appareil n'est destiné qu' à l'usage dans un cadre domestique.
2. Le four peut être utilisé seulement après son encastrement préalable dans le meuble de cuisine*.
3. Le moyen de montage du four dans le meuble est présenté dans la « Brochure d'installation »*.
4. Le four à micro-ondes devrait être monté dans un placard d'une largeur de 60 cm et sur une hauteur de 85 cm du sol de la cuisine*.

Ne pas retirer les pieds du fond du four*.

Le blocage des orifices d'entrée et de sortie peut endommager le four.

Placer le four le plus loin possible des récepteurs de radio et de télévision. Le four à micro-ondes en marche peut provoquer des interférences de réception du signal radio et de télévision.

2. Placer la fiche du four dans la prise de maison standard.

S'assurer au préalable si la tension et la fréquence sont les mêmes que sur la plaque signalétique.

MISE EN GARDE : Ne pas installer le four au dessus d'une plaque de cuisson ou un autre appareil générant de la chaleur. Dans le cas d'une telle installation un endommagement peut avoir lieu et cela engendre la perte de la garantie.

Les surfaces accessibles peuvent être chaudes au cours du travail.



* Concerne les appareils à encastrer

Minuterie

Après le branchement de l'appareil, les chiffres "00:00" clignotent sur l'écran d'affichage et le signal sonore retentit.

- 1) Appuyez sur ⊕ ou ⊖ pour sélectionner la durée de cuisson (entre 00:00 et 23:59.)
- 2) Après avoir sélectionné la durée de cuisson, appuyez sur ⌚. L'horloge a été réglée.

Attention :

- 1) Pour changer l'heure, appuyez sur ⌚ en le maintenant pendant 3 secondes. Le temps réel disparaît et les chiffres clignotent sur l'écran d'affichage. Afin de changer la durée de cuisson, appuyez sur ⊕ ou ⊖ et sur ⌚ pour confirmer.
- 2) Pendant le réglage de l'horloge, appuyez sur ⊕ en le maintenant pendant quelques secondes ou ⊖. Chaque court appui court permet d'augmenter la durée d'1 minute.

Cuisson

- 1) Afin de démarrer la cuisson au micro-ondes, appuyez sur ≡. La valeur „01:00” clignote sur l'écran d'affichage et le symbole de micro-ondes s'allume. Si aucune opération n'est pas faite pendant 10 secondes, l'appareil confirme automatiquement la puissance actuelle.
 - 2) Afin de sélectionner la puissance (de 100W à 900W) appuyez sur <>, ensuite sur ⊕ ou sur ⊖.
 - 3) Afin de régler la durée de cuisson, appuyez sur ⌚ et ensuite sélectionnez avec les boutons ⊕ ou ⊖.
- La durée maximale dépend de la puissance sélectionnée. Si vous choisissez la puissance de 900W, la durée de cuisson maximale est de 30 minutes, dans les autres cas, la durée maximale est de 90 minutes.
- 4) Afin de démarrer la cuisson, appuyez sur ⌚.

Tableau de puissance de micro-ondes :















Puissance des micro-ondes	100%	80%	50%	30%	10%
Écran d'affichage	900W	700W	450W	300W	100W

Le tableau ci-dessous présente toutes les puissances que vous pouvez sélectionner en fonction des aliments utilisés.








EXPLOITATION

FR








Puissance	Plat
900 W	- cuisson d'eau, réchauffage - poulet rôti, poissons, légumes
700 W	- réchauffer - cuire des champignons, crustacés - cuire des plats contenant des œufs ou du fromage
450 W	- cuire du riz, soupes
300 W	- Décongélation - faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- décongeler des plats délicats/fragiles - décongeler les aliments avec de formes irrégulières - ramollir des glaces - Levage de la pâte

La fonction		Mode d'utilisation	
	Micro-ondes		Micro-ondes Mode micro-ondes pour la cuisson et réchauffage des légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.
	Réchauffer		Cuisson à air chaud Ce mode de cuisson vous permet de préparer vos plats comme dans un four traditionnel. Le mode micro-ondes n'est pas démarré. Avant de mettre votre plat dans le four à micro-ondes, Il est recommandé de le réchauffer.
			Grille avec ventilateur Cette fonction est utilisée pour cuire et dorer uniformément votre plat.
			Élément chauffant bas avec chaleur tournante Élément chauffant bas + chaleur tournante utilisé souvent pour la préparation de plats tels que : pizza, gâteaux aux fruits ou biscuits.
			Gril La grille est surtout utile pour la préparation des fins morceaux de viandes et de poissons.
	Mode combiné		Micro-ondes + chaleur tournante Utilisé pour la cuisson rapide.
			Micro-ondes + gril avec ventilateur utilisé pour la cuisson de petits morceaux de viande, poissons, légumes, jusqu'à l'obtention une belle couleur dorée.
			Micro-ondes + élément chauffant bas + chaleur tournante utilisé pour la préparation des plats qui nécessitent une cuisson rapide et un réchauffage important
			Micro-ondes +gril Utilisé pour cuire et dorer vos plats (y compris les plats gratinés). L'appareil utilise au même temps les micro-ondes et le gril. Les micro-ondes cuisent votre plat et le gril le rend doré.
	Programmes automatiques	P01 - P13	Les programmes automatiques (13 programmes), peuvent être utilisés dans la préparation de nombreux types de viandes. Il faut d'abord sélectionner le type de plat et son poids.
		d01 - d03	Décongélation selon le poids (3 programmes). Il faut entrer le poids de votre plat à décongeler.








Cuisson au grill

- 1) Appuyez sur  pour activer le réchauffage, le le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner le type de grille. Puissance de la cuisson au grill par défaut réglé au niveau 3. Après avoir sélectionné la cuisson au grill, le le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Appuyez sur  afin de sélectionner la puissance de la cuisson au grill.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la puissance de la cuisson au grill de 1 à 3.
- 5) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 90min.
- 6) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.







Cuisson à la chaleur tournante

- 1) appuyez sur  pour activer la cuisson à la chaleur tournante, le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner la cuisson à la chaleur tournante. Température par défaut est de 180°C. Après avoir sélectionné la cuisson à la chaleur tournante, le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Appuyez sur  pour sélectionner la température.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la température de 50°C à 230°C.
- 5) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 5h.
- 6) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.








Cuisson au grill avec ventilateur

- 1) Appuyez sur  pour activer le réchauffage, le le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode de cuisson au grill avec ventilateur. Température par défaut est de 180°C. Après avoir choisi le mode de cuisson au grill avec ventilateur, le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Appuyez sur  pour sélectionner la température.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la température de 100°C à 230°C.
- 5) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 5h.
- 6) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.








Cuisson avec la grille basse à la chaleur tournante

- 1) Appuyez sur  pour activer le réchauffage, le le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode de cuisson avec la grille basse à la chaleur tournante. Température par défaut est de 180°C. Après avoir sélectionné le mode de cuisson avec la grille basse à la chaleur tournante, le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Appuyez sur $\langle \rangle$ pour sélectionner la température.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la température de 100°C à 230°C.
- 5) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 5h.
- 6) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.








Cuisson avec mode combiné (micro-ondes + grill)

- 1) Appuyez sur  pour activer le mode de cuisson combiné (micro-ondes+gril), le symbole  et  s'allument sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode de cuisson combiné (micro-ondes + grill). Puissance de la cuisson au gril par défaut réglé au niveau 3. Après avoir sélectionné la cuisson au gril, le le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Appuyez sur $\langle \rangle$ afin de sélectionner la puissance de la cuisson au gril.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la puissance de la cuisson au gril de 1 à 3.
- 5) Afin de sélectionner la puissance (de 100W à 700W) appuyez sur $\langle \rangle$, ensuite sur \oplus ou sur \ominus . Puissance par défaut est de 300W.
- 6) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 90min.
- 7) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.








Cuisson avec mode combiné (micro-ondes + chaleur tournante)

- 1) Appuyez sur  pour activer le mode combiné (micro-ondes+chaleur tournante), le symbole  et  s'allument sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode combiné (micro-ondes + chaleur tournante). Puissance de la cuisson au gril par défaut réglé au niveau 3. Après avoir sélectionné la cuisson au gril, le le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Pour régler la température (entre 50°C et 230°C), appuyez sur $\langle \rangle$, et ensuite \oplus ou sur \ominus .
- 4) Afin de sélectionner la puissance (de 100W à 700W) appuyez sur $\langle \rangle$, ensuite sur \oplus ou sur \ominus . Puissance par défaut est de 300W.
- 5) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 90min.
- 6) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.



Cuisson avec mode combiné (micro-ondes + gril avec ventilateur)

- 1) Appuyez sur  pour activer le mode de réchauffage, le symbole  et  s'allument sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode de gril avec ventilateur. Température par défaut est de 180°C. Après avoir choisi le mode de cuisson au gril avec ventilateur, le symbole  s'allume sur l'écran d'affichage.
- 3) Appuyez sur $\langle \rangle$ pour sélectionner la température.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour régler la température de 100°C à 230°C.
- 5) Afin de sélectionner la puissance (de 100W à 700W) appuyez sur $\langle \rangle$, ensuite sur \oplus ou sur \ominus . Puissance par défaut est de 300W.
- 6) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 90min.
- 7) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.



La cuisson avec mode combiné (micro-ondes + élément chauffant bas + chaleur tournante)

- 1) Appuyez sur  pour activer le mode combiné (micro-ondes + élément chauffant bas + chaleur tournante), le symbole  et  s'affiche sur l'écran d'affichage.
- 2) Appuyez sur , \oplus ou sur \ominus pour sélectionner le mode combiné (micro-ondes + élément chauffant bas + chaleur tournante). Température par défaut est de 180°C. Après avoir sélectionné le mode de chaleur tournante, le symbole  s'allume sur écran d'affichage.
- 3) Pour régler la température (entre 100°C et 230°C), appuyez sur $\langle \rangle$, et ensuite \oplus ou sur \ominus .
- 4) Afin de sélectionner la puissance (de 100W à 700W) appuyez sur $\langle \rangle$, ensuite sur \oplus ou sur \ominus . Puissance par défaut est de 300W.
- 5) Appuyez sur  pour sélectionner la durée de cuisson. Durée de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner la durée de cuisson de 10min. à 90min.
- 6) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

Décongélation en fonction du poids

- 1) Appuyez sur  pour activer le mode de décongélation selon le poids.
- 2) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode D01 ou D02.
- 3) Appuyez sur $\langle \rangle$.
- 4) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner le poids du plat : 200g à 1000g (D01) ou 100g à 500g (D02).
- 5) Appuyez sur  afin de commencer la décongélation

Décongélation selon le temps

- 1) Appuyez sur  pour activer le mode de décongélation selon le temps
- 2) Appuyez sur \oplus ou \ominus pour sélectionner le mode D03.
- 3) Appuyez sur $\langle \rangle$.
- 4) Appuyez sur \oplus ou sur \ominus pour sélectionner le temps de décongélation (temps maximal est de 90 min.)
- 5) Appuyez sur  afin de commencer la décongélation

Utilisation des programmes automatiques

L'appareil est équipé de 13 programmes automatiques. Après avoir choisi un des programmes, indiquez uniquement le poids de votre plat. La puissance et la température est réglée automatiquement.









- 1) Appuyez sur  pour activer le mode auto.
- 2) Appuyez sur ,  ou sur  pour sélectionner un des programmes automatiques P01-P13.
- 3) Appuyez sur .
- 4) Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner le poids de votre plat [g]
- 5) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.





Tableau de programmes automatiques :

Programme	Catégorie	Plat
P01**	Légumes	Légumes frais
P02**	Entrées	Pommes de terre - épluchés/cuits
P03*	Entrées	Pommes de terre - grillés Retournez les aliments après le signal sonore. L'étape suivante du mode combiné démarre automatiquement.
P04	Volaille / poisson	Portions de poulet / portions de poisson Retournez les aliments après le signal sonore. L'étape suivante du mode combiné démarre automatiquement.
P05*	Fournées	Pâte
P06*	Fournées	Tarte aux pommes
P07*	Fournées	Quiche
P08**	Réchauffer	Boisson/soupe
P09**	Réchauffer	Repas sur une assiette
P10**	Réchauffer	Sauce/ragoût/plat
P11*	Produits surgelés	Pizza surgelée
P12*	Produits surgelés	Frites surgelés
P13*	Produits surgelés	Lasagne surgelée



- Les programmes indiqués par le symbole * utilisent le mode de réchauffage. Pendant le réchauffage, le temps de cuisson s'arrête et le symbole de réchauffage s'affiche. Après le réchauffage, l'alarme s'active et le symbole de réchauffage se met à clignoter.
- Les programmes indiqués par le symbole ** utilisent uniquement le mode micro-ondes simple.



Fonction de réchauffement

Le mode de réchauffage peut être activé après la sélection d'un des modes : mode de chaleur tournante, mode d'air chaud, mode combiné (micro-ondes+ chaleur tournante), mode combiné (micro-ondes + air chaud).

- 1) Appuyer  ( apparaîtra sur l'écran d'affichage).
 - 2) Pour démarrer le réchauffage, appuyez sur la touche . Après avoir atteint la température correcte, le signal sonore retentit "biip". Il est possible d'arrêter le réchauffage, en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche .
- Attention : Le mode de réchauffage ne démarre qu'après avoir sélectionné un des modes ci-dessus. Pendant le réchauffage, le mode micro-ondes est désactivé.

Contrôle parental

Verrouillage de démarrage : En mode en veille, appuyez et maintenez la touche  pendant 3 secondes - l'appareil émet un signal sonore, signalant le verrouillage de démarrage et le symbole  s'affiche.

Déblocage : Lorsque le verrouillage est activé, appuyez et maintenez la touche  pendant 3 secondes - l'appareil émet un signal sonore, signalant l'arrêt du verrouillage de démarrage et le symbole  disparaît de l'écran d'affichage.

ELIMINATION DES PANNES

FR

Le four à micro-ondes brouille l'image télé	La réception de la radio et de la télévision peut être brouillée si le four à micro-ondes travaille. C'est la même chose que dans le cas du petit équipement électroménager tel que le mixeur, l'aspirateur et le ventilateur électrique. C'est un phénomène normal.
Le four s'illumine faiblement	Lors de la cuisson avec une faible puissance des micro-ondes l'illumination du four peut faiblir. C'est normal.
La vapeur s'accumule sur la porte, l'air chaud sort par les orifices d'aération	Au cours de la cuisson de la vapeur peut s'échapper du plat. La majorité d'elle s'échappe par les orifices d'aération. Une certaine partie d'elle peut cependant s'accumuler dans un endroit froid tel que la porte du four. C'est normal.

Panne	Cause possible	Elimination
Le four ne veut pas se mettre en marche.	Le câble d'alimentation branché de façon incorrecte à la prise	Retirer la fiche et placer-la de nouveau après 10 secondes.
	Fusible brûlé ou le disjoncteur de sécurité s'est enclenché.	Remplacer le fusible ou enclencher le disjoncteur (réparation uniquement par le Service d'Amica)
	Problème avec la prise	Vérifier la prise à l'aide d'autres instruments électriques.
Le four ne chauffe pas.	La porte fermée de façon incorrecte.	Fermer bien la porte.
Le plateau rotatif en verre fait du bruit au cours du travail du four à micro-ondes	Ensemble de l'anneau de rotation et le fond du four sales.	Voir « Maintenance du four à micro-ondes »

NETTOYAGE

Assurez-vous avant le nettoyage que le four est débranché de la source d'alimentation.

- a) Après l'utilisation nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon légèrement humide.
- b) Nettoyer les accessoires de façon habituelle avec de l'eau et du savon.
- c) Le cadre de la porte et le joint d'étanchéité ainsi que les parties adjacentes doivent être minutieusement nettoyés à l'aide d'un chiffon humidifié s'ils sont sales. Au cours du nettoyage de la surface de la porte et du four utiliser uniquement des savons ou des détergents doux, non abrasifs appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mou.

Au cours du nettoyage de la porte en verre n'utiliser pas de produits abrasifs forts ou de laveuses métalliques car ils peuvent faire des rayures et endommager la vitre.


Afin de nettoyer la cavité interne il faut : placer un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml d'eau et mettre en marche seul les micro-ondes sur 100% de puissance durant 10 minutes.

Après le nettoyage débrancher le four du courant et essuyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon mou et sec.

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- **directive Basse Tension 2014/35/CE**
- **directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE**
- **directive 2009/125/CE**
- **directive RoHS 2011/65/CE**

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol  ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

Tableaux et Conseils – cuisson/air chaud

Type	Bac	Niveau	Température	Temps (min.)
Gâteau aux noix	Moule à gâteaux	Plateau rotatif	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule à gâteaux Ø 28 cm	Plateau tournant, petite grille ronde	150/160	35/45
Panettone	Moule à gâteaux	Plateau rotatif	170/190	30/45
Pâtes rondes p.ex Pizza avec pommes de terre	Moule en verre	Plateau tournant, petite grille ronde	160/180	50/70
Biscuit	Moule à gâteaux Ø 26 cm	Plateau tournant, petite grille ronde	160/170	40/45
Gâteau roulé en gelée	Moule en verre	1	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule en verre	1	170/180	35/45

Conseils sur les récipients de cuisson

Le récipient le plus souvent utilisé pour la cuisson des gâteaux est une moule métallique noire. Par ailleurs, en utilisant le micro-ondes pour la cuisson du gâteau, utiliser des moules en verre, en céramique ou en plastique. Ils doivent être résistants à des températures allant jusqu'à 250°C. Si vous utilisez ce type de récipient, votre gâteau ne sera pas si doré.

Conseils sur la cuisson des gâteaux

Les différents quantités et types de gâteaux exigent de différentes températures et de temps de cuisson. Essayez vos récipients d'abord avec de températures basses et ensuite si nécessaire utilisez des températures plus élevées. La température plus basse assure une cuisson uniforme. Placez votre récipient toujours au milieu du plateau tournant.

Nos suggestions pour la cuisson

Comment vérifier si votre gâteau est déjà cuit.

Insérez le cure-dent dans la partie la plus haute de votre gâteau 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, cela signifie que votre gâteau est déjà prêt.

Si votre gâteau est trop foncé :

Utilisez la prochaine fois une température inférieure et laissez votre gâteau plus longtemps dans le four.

Lorsque votre gâteau est trop sec

Faites quelques ouvertures dans la pâte en utilisant des cures-dents à la fin de la cuisson. Ensuite, posez quelques fruits sur votre gâteau ou versez sur le dessus un peu de boisson alcoolisée. La prochaine fois, augmentez la température de 10° et réduisez le temps de cuisson.

Votre gâteau ne veut pas sortir d'un moule

Laissez refroidir votre gâteau pendant 5 à 10 minutes après la cuisson pour le sortir plus facilement. Si, cependant, votre gâteau ne veut pas sortir, faites glisser le couteau le long des bords du moule. La prochaine fois, beurrez votre moule un peu plus.

Les conseils et astuces pour faire diminuer votre consommation d'énergie

Lorsque vous faites cuire plus d'un gâteau, il est recommandé de faire cuire l'un après l'autre quand le four est encore chaud. Cela permet de réduire le temps de cuisson de votre deuxième gâteau et des gâteaux ultérieurs.

Il est recommandé d'utiliser les récipients résistants à la chaleur foncés (peints ou laqués en noir) qui absorbent mieux la chaleur.

En cas de longs temps de cuisson, vous pouvez éteindre le four pendant 10 minutes juste avant la fin du temps et utiliser la chaleur restante jusqu'à la fin de la cuisson.

Quels récipients résistants à la chaleur vous pouvez utiliser ?

Mode micro-ondes

Dans le cas du mode micro-ondes, les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Les micro-ondes traversent le verre, la porcelaine, l'argile, le plastique et le papier.

Pour cette raison, les casseroles en métal, les plats ou les récipients munis de poignées ou d'autres décors en métal ne sont pas adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Les récipients en verre ou les plats en argile avec un décor en métal ou en cristal (contenant en principe du plomb) ne sont pas adaptés à ce mode de cuisson.

Le meilleur matériau pour une utilisation dans un four à micro-ondes est le verre, la porcelaine, l'argile ou plastique résistant au feu. Le verre fin et délicat ainsi que la porcelaine devraient être utilisés pour les cuissons de courte durée. (p.ex réchauffage).

Les aliments chauds transfèrent la chaleur aux récipients qui deviennent très chaud. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos plats du four !

Voici comment vérifier qu'un récipient est bien adapté au four à micro-ondes

Posez votre plat que vous allez utiliser pendant 20 minutes à puissance maximale des micro-ondes. Après ce temps, vous pouvez utiliser votre plat s'il est froid ou légèrement réchauffé. Si pendant ce test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, cela signifie que votre vaisselle n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

Mode gril et Mode air chaud

Dans le cas du mode gril, les récipients résistants à la chaleur doivent être résistants à des températures d'au moins de 300°C.

Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés avec le mode gril.

Micro-ondes + Gril

Dans le cas du mode micro-ondes+gril, le plat utilisé doit être adapté à l'utilisation avec ces deux modes : micro-ondes et gril.

Récipients et feuilles d'aluminium

Les aliments avec l'emballage en aluminium ou couverts d'une feuille d'aluminium peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes uniquement si les consignes suivantes sont respectées :

- Respecter les recommandations des fabricants indiquées sur chaque emballage.
- Les emballages en aluminium ne doivent pas être supérieurs à 3 cm ni toucher les parois du four à micro-ondes (distance minimale est de 3 cm). Chaque opercule en aluminium doit être entièrement retiré.
- Placez votre plat en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille en fer, placez votre plat sur une assiette en porcelaine. Ne placez jamais votre plat directement sur la grille en fer !
- Le temps de cuisson est plus long parce que les micro-ondes traversent les aliments uniquement par le haut. En cas de doute, utilisez uniquement des récipients adaptés au four à micro-ondes.
- Le film d'aluminium peut être utilisé pour réfléchir des micro-ondes pendant la décongélation. En cas de aliments délicats p.ex volaille, viande hachée, vous pouvez les protéger contre leur réchauffage excessive en couvrant chaque bord.
- Important : le film d'aluminium ne peut pas entrer en contact avec des parois du four à micro-ondes car cela peut provoquer des court-circuits.

Couvercles

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre et en plastique soit un film :

1. Pour éviter l'évaporation excessive (surtout pendant le temps de cuisson très long);
2. Les temps de cuisson sont plus courts;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. Les arômes sont préservés.

Les couvercles doivent être munis des ouvertures pour éviter la formation de la pression. Les sacs en plastique doivent être ouverts. Les biberons ou les pots avec la nourriture pour les enfants doivent être réchauffés sans couvercle/bouchon, sinon ils risquent d'exploser.

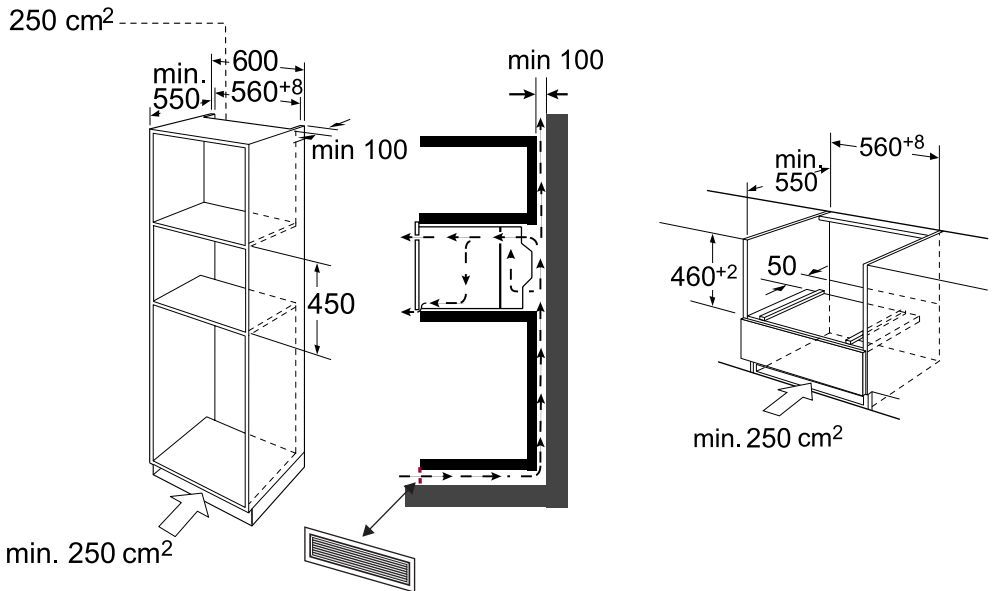
MONTAGE DE L'APPAREIL DANS LE MEUBLE D'ENCASTREMENT

FR

- 1) L'appareil n'est destiné qu' à l'usage dans un cadre domestique.
- 2) Ce four à micro-ondes convient pour l'encastrement dans un meuble. Il n'est pas prévu pour être installé sur le plan de travail ou à l'intérieure d'un meuble.
- 3) L'encastrement de meuble ne doit pas être équipé d'un parois arrière. A l'arrière de l'appareil, il faut assurer un canal d'écoulement d'air.
- 4) Le bord arrière du socle/plateau de montage doit être monté au moins à 100mm du mur de la pièce (laissez un peu d'espace derrière l'appareil)
- 5) Le placard de montage doit être équipé d'un trou d'aération de 250cm² à la partie avant.

Remarques:

- Les trous d'aération et le canal d'écoulement d'air ne doivent pas être couverts.
- Le montage conforme assure le fonctionnement correct de l'appareil.
- L'encastrement de meuble doit être réalisé en matériaux résistants à des températures élevées (jusqu'à 90°C).
- L'appareil est équipé d'une fiche de contact et peut être branché uniquement à une prise avec borne de terre correctement installée, par contre la fiche de contact doit être facilement accessible après l'installation correcte de l'appareil.
- La tension de réseau doit être conforme à la tension indiquée sur le plaque signalétique.
- Ne pas utiliser des adaptateurs, fiches multiples, rallonges. La surcharge peut provoquer un incendie.



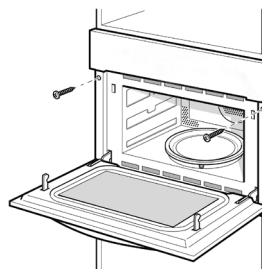
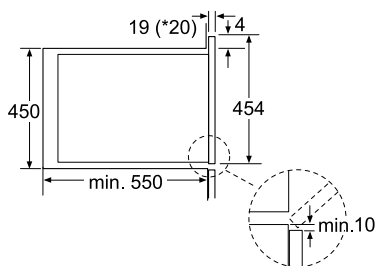
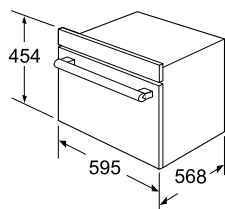
MONTAGE DE L'APPAREIL DANS LE MEUBLE D'ENCASTREMENT

Installez l'appareil dans le meuble, assurez-vous s'il est bien centré entre les parois latérales de votre meuble.

Ouvrez la porte de l'appareil et fixez-la avec des vis fournies avec le produit.

Assurez-vous si le câble d'alimentation ne soit pas écrasé par les éléments de votre meuble.

FR



GARANTIE

Réparations et pièces de rechange disponibles

La garantie du fabricant est applicable pour cet appareil pendant une période de 2 ans. En cas de dysfonctionnement pendant cette période, toute demande de prise en charge doit être faite auprès du service après-vente de votre revendeur.

Hors période de garantie, toute information concernant une demande de réparation ou la commande de pièces de rechange d'origine, pourra être obtenue en contactant votre revendeur.

Conformément au règlement sur l'écoconception, les pièces de rechange seront disponibles pendant au moins 7 ans à compter de la date d'achat de votre appareil.

La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant. En cas de nécessité, veuillez contacter votre revendeur.



MISE HORS SERVICE

Produit

Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON OU À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Emballage

Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.

FR
LE TRI + FACILE Éléments d'emballage + Notice

Séparez les éléments avant de trier

Distribué par SIDEME SA
71 rue Paul-Vaillant-Couturier
F-92306 Levallois-Perret Cedex

www.amica-group.fr



IO-MWS-0486
(06.2022)