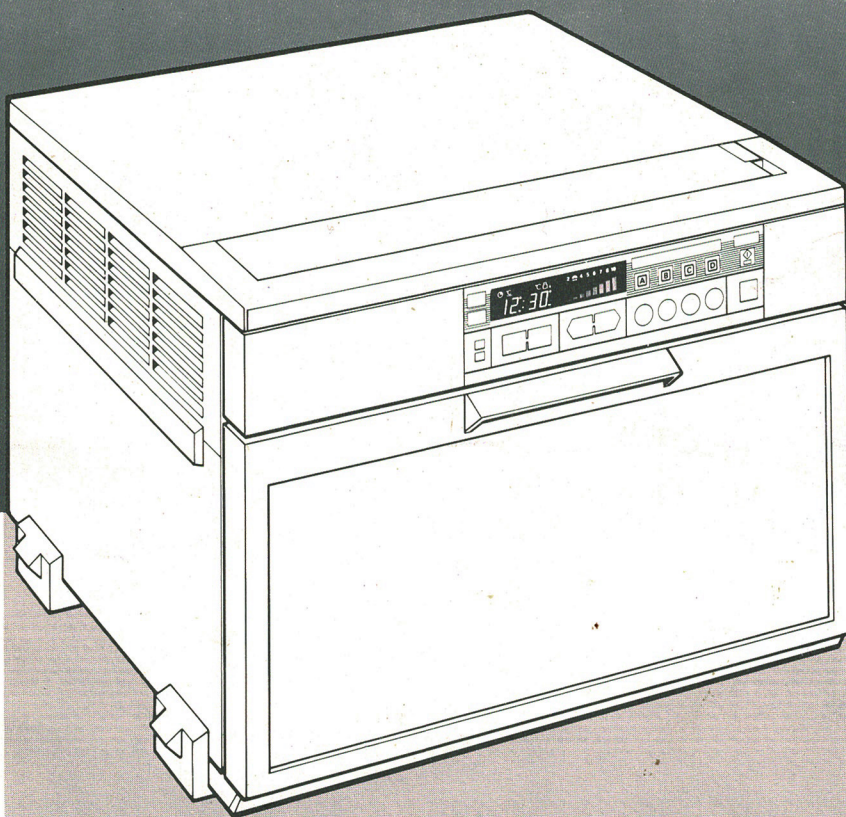


PHILIPS

AVM 734

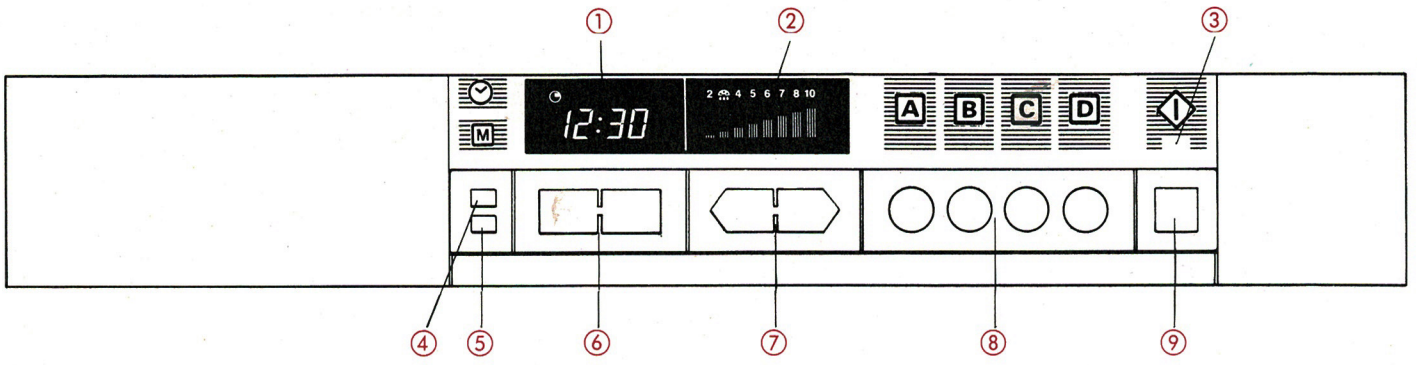
Instructions for use
Gebrauchsanweisung
Notice d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Instrucciones para el uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje



PHILIPS





Introduction

Quelques instants seulement . . .

Temps nécessaire pour apprendre à utiliser correctement cet appareil.

Lisez donc avec attention ces informations car les micro-ondes sont peut-être une expérience nouvelle où les temps et les méthodes sont aussi importants que les ingrédients.

Important

Ce four doit être installé sur une surface plane.

Laisser un espace de 5 cm autour du four pour garantir une ventilation correcte.

Ne pas utiliser le four au-dessus d'une cuisinière ou d'une autre source de chaleur, car votre micro-ondes pourrait être endommagé.

Les réceptions radio ou TV peuvent être affectées par la proximité de l'appareil micro-ondes.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation.

Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.

"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel".

Cet appareil doit être alimenté en 220–230 volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 10 ampères.

Encastrement

Ce four peut être encastré. Assurer une ventilation correcte de l'appareil. Un kit peut être acheté en option sous le code AKB 662 (page 41).

Assurez-vous que :

- La prise de courant est accessible
- Le circuit électrique est protégé par un fusible de 10 A
- La porte ferme correctement
- Il n'y a pas de dommages visibles
- Le joint intérieur de la porte n'est pas endommagé.
- Fermer la porte avant de procéder à la programmation.

Récipients en aluminium

Nous déconseillons formellement les récipients métalliques car ils ne sont pas compatibles avec les micro-ondes; néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le réchauffage ou la décongélation.

Mais il faut savoir qu'à chaque fois les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient transparent aux micro-ondes :

- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé.
- Les récipients ne doivent pas être réutilisés.
- La hauteur des aliments doit être inférieure à 5 cm, les récipients étant au moins à moitié remplis.
- Laisser au moins 1 cm entre les récipients et les parois et entre les récipients entre eux afin d'éviter les risques d'arc électrique.
- Les barquettes en aluminium doivent être toujours posées sur la sole en céramique.
- La pleine puissance ne doit pas être utilisée plus de 5 minutes afin de ne pas diminuer la durée de vie de l'appareil.
- L'usage fréquent des barquettes en aluminium risque de diminuer la durée de vie du magnétron.

- Les temps de réchauffage dans les barquettes aluminium seront plus ou moins doublés par rapport aux récipients en porcelaine, verre ou plastique résistant à la chaleur, ceci en fonction de la nature des aliments.

Description du panneau de commande

- ① Affichage
- ② Indicateur de puissance
- ③ Lampe – témoin, allumée quand le four est en marche
- ④ Touche de l'horloge
- ⑤ Touche de programmation de la mémoire
- ⑥ Touches de réglage du temps
- ⑦ Touches de sélection de la puissance
- ⑧ Touches de mémoire
- ⑨ Touche de mise en marche
- ☉ Symbole de l'horloge
- ⚡ Symbole de puissance
- ☞ Symbole de décongélation
- ◊ Symbole de mise en marche
- Symbole de temps

Réglage de l'horloge

Lorsqu'on enfonce la fiche dans la prise murale, ou après une panne de courant, les chiffres 00:00 clignotants apparaissent à l'affichage ①.

1. Appuyer sur la touche de l'horloge ④. Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent. Régler l'heure correcte au moyen des touches ⑥, en appuyant sur la touche de droite pour augmenter le chiffre et sur la touche de gauche pour le diminuer.

2. Quand l'heure est réglée, appuyer sur la touche ④. Maintenant, ce sont les chiffres de droite, ceux des minutes, qui clignotent. Régler les minutes au moyen des touches ⑥.

3. Après avoir réglé les minutes, appuyer sur la touche de l'horloge ④. L'horloge se met alors en marche. Ceci doit être fait dans les 30 secondes, sans quoi il faut recommencer le réglage de l'horloge.

L'heure peut aussi être affichée quand le four est en marche, en appuyant sur la touche de l'horloge. L'heure exacte apparaît alors pendant trois secondes environ.

Cuisson au micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour et les ondes-radio.

Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement intermoléculaire qui se traduit par un échauffement interne et par conséquent par une cuisson des aliments.

L'énergie micro-ondes chauffe certaines substances, plus vite, que d'autres. L'eau, qui est un ingrédient important dans les aliments, est chauffée rapidement, tandis que la porcelaine, par exemple, reste relativement froide.

Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (eau . . .), la montée en température est très rapide et elle se communique au récipient; la température d'ébullition peut être atteinte sans mouvement apparent de l'eau.

Dans ce cas, utiliser des gants isolants.

Un des avantages de la cuisson aux micro-ondes est le temps de cuisson réduit.

Ne pas dépasser les temps de cuisson ou de réchauffage conseillés.

Se référer aux recettes pour des détails complémentaires.

- Ne cuisez pas trop les aliments.
- Surveillez l'appareil si vous avez utilisé du papier ou du plastique.
- Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four. (ex: rubans de fermeture).

Ne pas utiliser de récipients métalliques (en aluminium par exemple).

Ils réfléchissent l'énergie micro-ondes et par conséquent les aliments restent froids.

Ils peuvent en outre provoquer des étincelles.

Ceci s'applique aussi aux récipients en porcelaine, faïence ou céramique avec décors dorés ou argentés.

Ne pas mettre en service le four à vide.

Pour pouvoir faire des rôtis au four à micro-ondes, utiliser un plat brunisseur ce plat peut être acheté en option.

Important

Votre micro-ondes ne peut pas être utilisé pour:

- Cuire les oeufs à la coque (ils pourraient éclater)
- Frire, parce qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse
- Chauffer les liquides dans des récipients hermétiques (ou stériliser)
- Cuire des aliments en trop grande quantité
- Dorer
- Griller (sauf avec un plat brunisseur)
- Cuire les légumes secs et le pain.

Comment opérer

Ne jamais mettre en service le four à vide!

1. Ouvrir la porte et placer l'aliment dans la cavité du four.
2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps (6). La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.
L'affichage (1) indique le temps choisi, minutes à gauche et secondes à droite.
3. Le four est réglé automatiquement sur la puissance maximale. Pour réduire la puissance, appuyer sur la touche de sélection de gauche (7). La touche de droite permet d'augmenter à nouveau la puissance. Les indicateurs de puissance (2) de l'affichage montrent le niveau de puissance sélectionné. Voir les exemples ci-dessous.

Pleine puissance



Décongélation



4. Appuyer sur la touche de mise en marche (9).
 - l'éclairage du four s'allume
 - le ventilateur se met en marche
 - la lampe-témoin (3) s'allume
 - le four se met en marche.Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.
5. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.
 - la lampe-témoin s'éteint
 - l'éclairage intérieur s'éteint
 - le ventilateur s'arrête.
6. Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Pour interrompre la cuisson avant l'écoulement du temps sélectionné:

1. Ouvrir la porte du four
 - la lampe-témoin s'éteint
 - le four s'arrête
 - la minuterie s'arrête.
2. Vérifier l'état de l'aliment, le mélanger ou le retourner en cas de besoin.

Si vous désirez poursuivre la cuisson:

3. Fermer la porte du four et appuyer sur la touche de mise en marche
 - la lampe-témoin s'allume
 - la cuisson reprend
 - la minuterie se remet en marche.

Si vous désirez arrêter la cuisson:

4. Fermer la porte du four.
 - le ventilateur s'arrête et l'éclairage intérieur s'éteint en ramenant la minuterie à "0" ou automatiquement après 30 secondes.

Touches de mémoire

Votre four a 4 mémoires A, B, C et D.

Le temps de cuisson et le niveau de puissance peuvent être mémorisés dans chacune d'entre elles.

Si vous utilisez le four pour la première fois ou après une panne de courant, les mémoires seront programmées comme suit:

A	30 secondes	puissance 10
B	1 minute	puissance 10
C	2 minutes	puissance 10
D	5 minutes	puissance 10

Pour programmer, procéder selon les instructions suivantes:

1. Appuyez sur la touche de programmation de la mémoire (5). Les deux chiffres pour les minutes, à gauche, clignotent. De plus, le voyant temps de cuisson s'allume, l'indicateur de niveau de puissance indique la pleine puissance, la lampe de la cavité du four s'allume et la ventilation se met en marche.
2. Choisissez le nombre de minutes désiré au moyen des touches de réglage des temps (6).
3. Appuyez à nouveau sur la touche de programmation de la mémoire. Les 2 chiffres pour les secondes, à droite, clignotent.
4. Choisissez le nombre de secondes désiré au moyen des touches de réglage des temps (6).
5. Choisissez le niveau de puissance désiré au moyen des touches de réglage de la puissance (7).
6. Appuyez sur les touches de mémoires A, B, C ou D, selon votre choix pour mettre en mémoire le programme désiré.

Utilisation des programmes en mémoire:

1. Appuyer sur la touche A (B, C ou D).
Le voyant du temps de cuisson s'allume, les temps et niveau de puissance mémorisés sont affichés. La lampe de la cavité s'allume et la ventilation se met en marche.
2. Appuyer sur le bouton de mise en marche (9).

Notes: Si les secondes ne sont pas utiles, ne tenez pas compte des instructions 3 et 4.

En cas d'erreur pendant la programmation, vous pouvez stopper le programme en cours en appuyant sur la touche de l'horloge (4) soit le modifier en suivant les indications ci-dessus.

Le temps et le niveau de puissance peuvent aussi être changés à tout moment, même lorsque le four fonctionne.

Il est également possible de passer d'un programme à un autre pendant le fonctionnement du four.

Avantages des micro-ondes pour la décongélation et le réchauffage

Votre repas est décongelé ou réchauffé beaucoup plus rapidement.

Il faut 20 à 40 minutes pour décongeler un poulet (selon grossueur).

Les plats cuisinés – réchauffés – seront aussi savoureux qu'ils l'étaient lors de la préparation initiale.

Toujours couvrir pour réchauffer.

Si votre appareil est équipé d'une grille de décongélation, poser dessus les viandes à décongeler pour éviter un début de cuisson.

Ne pas utiliser cette grille pendant la cuisson. Ne pas la poser sur le plat brunisseur.

Rappelez-vous que . . .

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite.

Plus la température des aliments en début de cuisson est basse, plus long est le temps de cuisson.

Les aliments poreux ou aqueux (ex: endives, courgettes) cuisent plus rapidement que les aliments denses (ex: viandes, pommes de terre).

La disposition correcte des aliments facilite une cuisson uniforme.

Placer les aliments denses en couronne vers l'extérieur et les aliments poreux au milieu de l'assiette. De cette façon, il vous est possible de préparer ensemble différents types d'aliments.

Les aliments continuent de cuire pendant quelques minutes après la fin du temps de cuisson.

Couvrir les aliments pour:

- réduire les projections
- réduire le temps de cuisson
- éviter une évaporation trop importante


En guise de couvercle, vous pouvez utiliser, soit les couvercles en verre, soit une assiette renversée, soit un film plastique alimentaire.

Le goût et les valeurs nutritives sont conservés à l'intérieur de l'aliment.

En effet, il n'est pas nécessaire d'ajouter beaucoup de liquide ou de matière grasse.

Niveaux de puissance pour cuire, chauffer et décongeler

Niveau de puissance **Exemples d'utilisation**

10	Pour cuire des légumes frais ou congelés, fruits, poissons, conserves et boissons. Réchauffage des aliments pré-cuisinés, légumes, potages. Réchauffage du riz, pâtes, purée.
7-8	Pour commencer la cuisson de pâte à biscuit qui doivent ensuite cuire à pleine puissance. Cuisson des viandes. Cuisson à l'étouffée, décongélation partielle.
4-6	Préparation de sauces, plats à base d'oeufs et fromage, crème fraîche, chocolat fondu.
	Décongélation des viandes crues et des pâtes à pain, pizza, quiches, tartes . . .
2	Ramollir du beurre et du fromage à tartiner. Ramollir le beurre pour la préparation des pâtes à pâtisserie, maintenir les aliments au chaud.

Explication des symboles

Votre micro-ondes est équipé d'un guide de recettes pour un choix rapide des temps de cuisson, réchauffage ou décongélation.



Poids en grammes



Boissons



Volailles



Décongélation



Potages



Légumes



Cuisson



Pain



Fruits



Réchauffage



Poissons

Méthode de cuisson différente, ustensiles différents

Cuire aux micro-ondes demande une attention particulière pour le choix des ustensiles. Nous indiquons ci-après la liste des ustensiles les plus importants.

Matériaux	Cuisson aux micro-ondes
Verre d'usage courant	X ^(*)
Sachets de plastique	X ^(*)
Verre (résistant à la chaleur)	X
Porcelaine et vitro-céramique	X ^(**)
Céramique, grès (résistent à la chaleur)	X ^(**)
Métal	NON
Tissu, fibre naturelle	X ^(*)
Papier	X ^(*)
Papier sulfurisé	X ^(*)
Assiettes en carton	X ^(*)
Plastique (résistant à la chaleur)	X
Coquilles naturelles	X
Vannerie	X ^(*)

(*) Seulement pour des temps de cuisson courts.

(**) Les vaisselles émaillées ou contenant des oxydes métalliques chauffent car elles absorbent l'énergie micro-ondes.

Vous pouvez utiliser:

- Des plats en verre ou céramique (sans décors ou parties métalliques) résistants à la cuisson dans le four.
- Plastique résistant au lavage en lave-vaisselle ou d'autres plastiques résistants, papier sulfurisé et carton (seulement pour décongeler et réchauffer. Un contact prolongé avec les aliments chauds peut déformer ces matériaux).
- Porcelaine (de préférence non poreuse).
- Vannerie seulement pour décongeler et réchauffer pour des périodes courtes (le bois pourrait se fendre).

Rappel

Vous ne pouvez pas utiliser:

- De récipients métalliques (en aluminium par exemple). Ils réfléchissent l'énergie micro-ondes et par conséquent les aliments restent froids. Ils peuvent en outre provoquer des étincelles. Ceci s'applique aussi aux récipients en porcelaine, faïence ou céramique à décors dorés ou argentés.

Conseils pour le nettoyage

- Avec la cuisson aux micro-ondes, les projections ne s'attachent pas au four, un chiffon doux et humide suffit pour le nettoyer.

- Ne jamais utiliser des abrasifs pour nettoyer la cavité du four.
- Nettoyer le four après chaque utilisation, sinon le nettoyage deviendrait de plus en plus difficile.
- Lors de la cuisson de viande pendant un temps long, nous conseillons d'utiliser un récipient approprié avec couvercle pour éviter les projections et le dessèchement de la surface de l'aliment.
- Soulever la sole pour nettoyer le bas de la cavité en particulier après un débordement de liquide.

Eviter que la saleté se dépose sur le joint de la porte.
Essuyer les gouttes d'eau, dues à la cuisson d'aliments acqueux, immédiatement en fin de cuisson.

Ne pas utiliser le four si la porte ne ferme pas correctement.
Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux cuillères de jus de citron.

Note: Si les joints de la porte s'abîment ou se brûlent à cause de la saleté déposée, ne pas utiliser le four mais le faire vérifier par un technicien.

Réponses à quelques problèmes simples

Si le four ne fonctionne pas

Vérifier si:

- Le courant électrique alimente bien l'appareil
- La porte est bien fermée
- Le temps de cuisson a été sélectionné correctement.

Si l'aliment n'est pas assez cuit

Vérifier si:

- Le niveau de puissance choisi n'est pas trop bas
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant
- La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes
- Le récipient est approprié.

Si l'aliment est trop cuit

Vérifier si:

- Le niveau de puissance n'est pas trop élevé
- Le temps de cuisson sélectionné n'est pas trop long
- La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes.

Questions et réponses

- Q. J'ai mis en service le four sans aliments. Est-il endommagé?
R. Le fonctionnement à vide du four pour des courtes périodes ne cause pas de dommages. Il est toutefois déconseillé.
- Q. Est-il possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement?
R. Oui, il est possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement. Les systèmes de sécurité arrêtent instantanément l'émission de micro-ondes.
- Q. Pourquoi y-a-t-il formation de condensation après la cuisson?
R. La condensation sur les parois du four est causée par la vapeur de cuisson des aliments. Couvrir les aliments pour l'éviter.
- Q. Est-ce que l'énergie des micro-ondes passe à travers la vitre de la porte du four?
R. Non. L'écran métallique repousse l'énergie à l'intérieur de la cavité. Les trous servent pour la visibilité. Ils ne permettent pas le passage de l'énergie des micro-ondes.

Note: Nous attirons votre attention sur le fait que votre appareil est réservé à un usage familial qui exclut l'utilisation permanente.

Nous commercialisons par ailleurs une gamme d'appareils professionnels pour toutes les formes de restauration.

Service

En cas de nécessité, contacter votre revendeur.

Si l'appareil ne fonctionne pas, avant de contacter le Service, vérifier:

- Si le courant électrique alimente bien l'appareil.
- Si la porte est fermée correctement.
- Si le temps de cuisson a été sélectionné.
- S'il n'y a pas une coupure de courant.
- Si vous avez suivi les instructions données dans la notice.

Attendre quelques minutes et répéter la mise en service.


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

En cas d'appel à votre revendeur, donner toujours le numéro de série et le modèle du four.

Note

Le Service Après-Vente doit être effectué seulement par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Type n°	M 734
Tension d'alimentation	220-230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1300 W
Fusible	10A, retardé
Puissance micro-ondes utile	
- Puissance 10	750 W
- Puissance 8	620 W
- Puissance 7	530 W
- Puissance 6	450 W
- Puissance 5	370 W
- Puissance 4	290 W
- Puissance 	220 W
- Puissance 2	120 W
Réglage du temps de cuisson	Par pas de: 5 sec. jusqu'à à 30 sec. 10 sec. entre 30 et 60 sec. 15 sec. entre 1 et 3 min 30 sec. entre 3 et 6 min 1 min entre 6 et 99 min
Dimensions	Hauteur x largeur x profondeur
- Dimensions extérieures	395 x 500 x 410 mm
- Dimensions intérieures	190 x 498 x 340 mm
- Volume utile	32 litres
Poids	21 kg

Ce produit répond aux exigences de la Directive Communautaire antiparasitage 82/499/CEE.