

GUIDE D'UTILISATION

Four à micro-ondes



1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité	4
• Protection de l'environnement	5
• Principe de fonctionnement	5
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Avant le branchement	6
• Le raccordement électrique	6
3/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre appareil	7
4/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	10
5/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	22
6/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	24
7/ SERVICE APRES-VENTE	25

**Important :**

Instructions de sécurité importantes - Lire avec attention et garder pour de futures utilisations. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour qui-conque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés.

En fonction micro-ondes, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

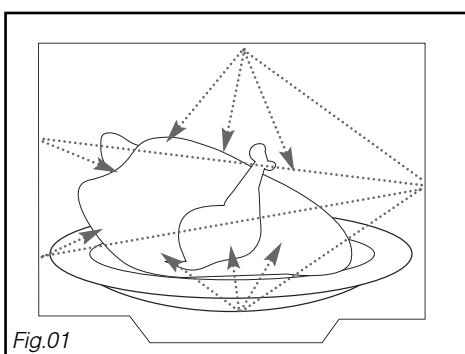


Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.



• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :

Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

Attention :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexisteante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :

- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

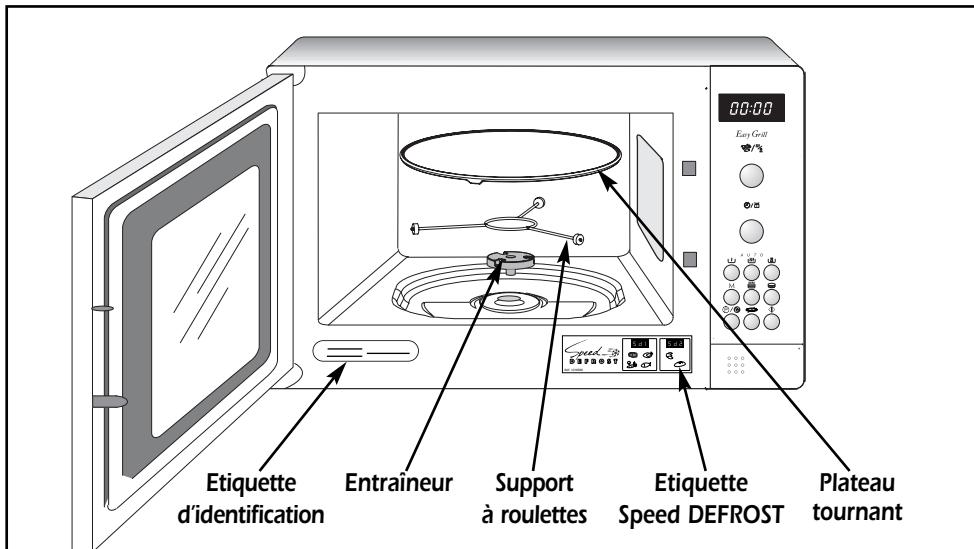
Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



- **Le PLATEAU TOURNANT :**

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

- **Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT :**

permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

- **Le SUPPORT A ROULETTES :**

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- **L'ÉTIQUETTE Speed DEFROST :** collez-l'étiquette autocollante en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

L'afficheur :

vous facilite la programmation en affichant :
les catégories d'aliments et les fonctions, le
temps ou le poids programmé et l'heure.

**Le sélecteur**

permet de choisir la catégorie d'aliment et la fonction.

**Le sélecteur ⊕/⊖ :**

permet de programmer le temps, ou le poids.

**Les touches "AUTO" :**

programment automatiquement le temps nécessaire selon le poids de l'aliment choisi.

**La touche MODE M :**

permet de choisir la fonction appropriée.

**La touche GRIL/PIZZA :**

permet d'accéder directement aux fonctions gril / micro-ondes + gril / pizza.

**La touche MAINTIEN AU CHAUD :**

permet de maintenir votre plat au chaud.

**La touche PAUSE / ANNULATION C:**

permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULATION).

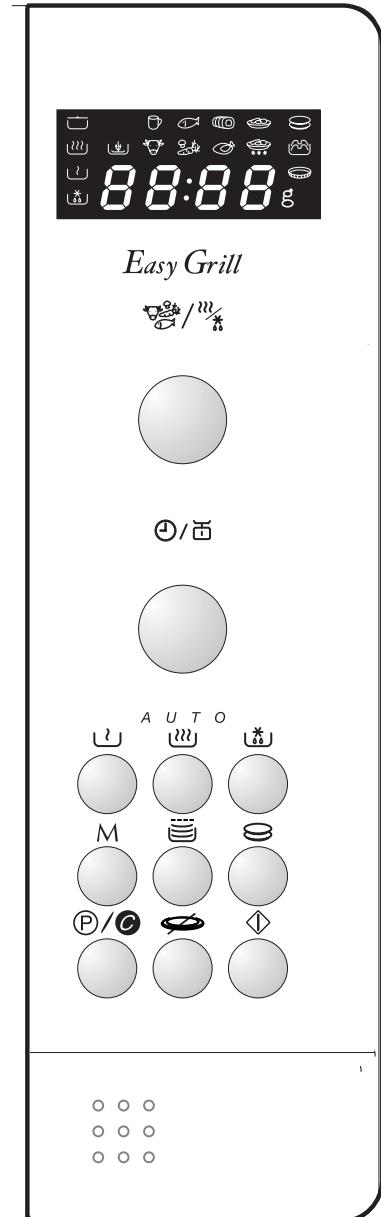
Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure.

**La touche ARRÊT PLATEAU :**

permet l'arrêt du plateau tournant.

**La touche DÉPART :**

permet de débuter tout programme.



Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.



Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche PAUSE / ANNULATION . Les 4 chiffres clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.



- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche PAUSE / ANNULATION . Votre horloge est à l'heure.



EQUIVALENCE DES PUISSANCES MICRO-ONDES

FONCTION	UTILISATION
DÉCONGÉLATION 150W	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
MIJOTAGE 500W	Pour cuire les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. Cette fonction est disponible lorsqu'on commence la programmation en sélectionnant la fonction).
RÉCHAUFFAGE 700W	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
CUISSON FORTE 900W	Pour cuire les légumes et potages.

Puissance restituée : 900 W

Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

• **L'AFFICHEUR & LE SÉLECTEUR**



L'afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

Les aliments

liquides	poissons	porc, veau dindonneau	plats préparés frais	bœuf, agneau	légumes	volaille	plats préparés surgelés

Les fonctions

décongél.	mijotage	réchauffage	cuisson

Le poids pour une programmation Auto

Le temps de programmation (ou l'horloge)

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

Faites votre programmation avec les 2 sélecteurs :

Le premier pour sélectionner



- la catégorie d'aliment



le deuxième pour programmer



- le temps



- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimatez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche arrêt plateau  avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche annulation  .

• PROGRAMMATION

Les programmations à votre disposition :

Programmation express

-programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur . Les fonctions et clignotent alternativement pour indiquer la puissance express 900 W.

-Appuyez sur la touche DÉPART .

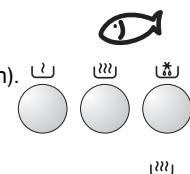


2:00

Programmation automatique par le poids :

avec les touches AUTO, le temps est calculé automatiquement.

-Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur (ex. poisson).



-Appuyez sur la touche , ou (ex. cuisson).



-Le poids 50g clignote; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur (ex. 500 g).

500 g

-Appuyez sur la touche départ . La puissance adaptée est programmée, le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 5 min) et le programme démarre.

5:00

Programmation par la fonction

-Appuyez sur la touche MODE M, choisissez votre fonction par appuis sélectifs, ex. mijotage 4 appuis. Dans ce mode, le symbole s'affiche.

-Programmez le temps désiré (ex. 5 min) à l'aide du sélecteur temps .

-Appuyez sur la touche départ .

Programmation de la fonction maintien au chaud

-Appuyez sur la touche Maintien au chaud. 10:00 s'affiche, le symbole clignote.



Vous pouvez diminuer ce temps de programmation à l'aide du sélecteur temps .

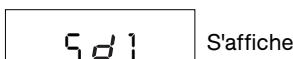
-Appuyez sur la touche départ . Votre plat est maintenu au chaud dix minutes.

10:00

•FONCTION DÉCONGÉLATION

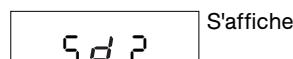
La fonction de DÉCONGÉLATION rapide vous permet de décongeler rapidement tous types d'aliments congelés. Pour garantir des résultats de qualité, utilisez la DÉCONGÉLATION rapide pour des plats qui pèsent jusqu'à 500 g. Pour décongeler des aliments de plus de 500 g, utilisez la touche micro-ondes.

- 1 Pour décongeler rapidement la viande, la volaille, le poisson, les légumes et les boissons, appuyez sur la touche 

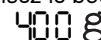


S'affiche

Pour décongeler rapidement le pain, le pain de mie et les pâtisseries, appuyez sur la touche 



S'affiche

- 2 Utilisez le bouton de sélection du poids pour entrer le poids de votre aliment (jusqu'à 500g)
Ex. 

- 3 Appuyez sur DÉMARRER 

La durée de décongélation qui correspond au poids entré est calculée automatiquement.

La durée nécessaire peut varier en fonction de la température initiale de l'aliment (les durées de la décongélation ont été calculées pour des aliments congelés à -18°C).

La durée de décongélation s'affiche et le programme commence.

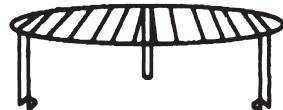
Lorsque vous utilisez la DÉCONGÉLATION rapide, un bip indique le point intermédiaire du programme (le four commence à fonctionner). Pour obtenir les meilleurs résultats, retournez l'aliment à ce moment, fermez la porte et appuyez sur la touche DÉMARRER pour continuer avec la deuxième moitié du programme.

4/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA CLAYETTE

en fonction GRIL, permet de dorer les aliments de faible hauteur.

Lors de son utilisation en fonction micro-ondes + gril, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction gril seul. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.



la clayette

• LA FONCTION GRIL *

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes.

Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.
 - Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : GRIL fort  et GRIL doux .
- En règle générale, utilisez le niveau GRIL fort pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau GRIL doux pour dorner les aliments les plus délicats.
- **MISE EN GARDE :** les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

* selon modèle

• PROGRAMMATION DU GRIL ***Utilisation du gril 2 niveaux**  

Appuyez sur la touche  une fois pour sélectionner la fonction GRIL DOUX  deux fois pour sélectionner **GRIL FORT** .

Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .

• LA FONCTION MICRO-ONDES + GRIL *

Ces fonctions donnent la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

Utilisation de la fonction micro-ondes + gril 

Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril en appuyant 4 fois sur la touche .

Une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés.

Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , ex. 10 min. 

Appuyez sur la touche départ .

10:00

• **LA FONCTION PIZZA ***

Avec la fonction PIZZA vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

- La fonction PIZZA, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat PIZZA, pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

2 possibilités d'utilisation :

- Sans préchauffage, la fonction PIZZA permet de cuire et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- Avec préchauffage - le plat PIZZA peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche PIZZA 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorner les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Conseils

- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction PIZZA.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
- Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction PIZZA.
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction PIZZA est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction PIZZA, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

• LA FONCTION PIZZA *

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

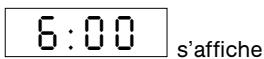
Placer la pizza surgelée directement dans le plat PIZZA, posez le plat PIZZA au centre du plateau tournant.

Programmation

1 Appuyez 3 fois sur la touche :

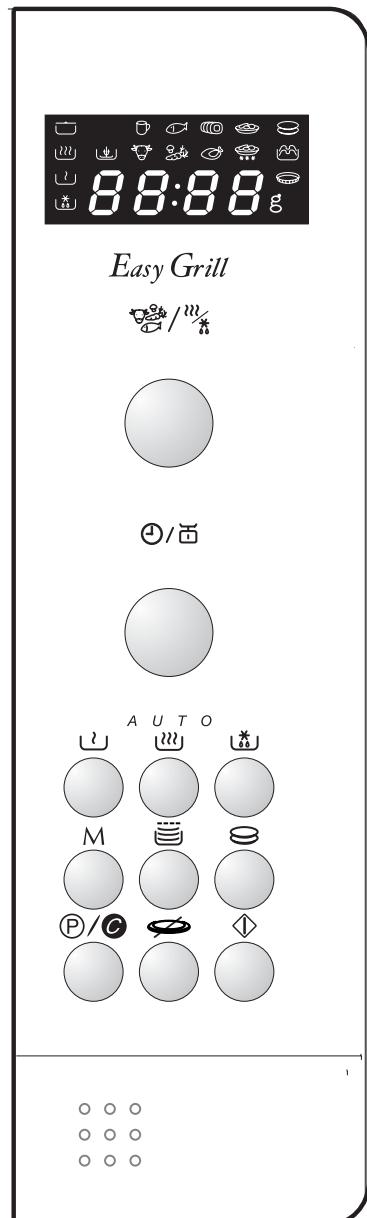
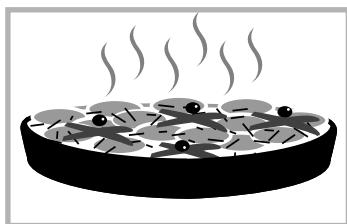


2 Programmez 6 minutes



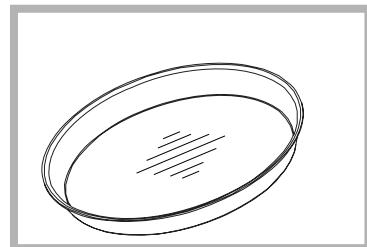
3 Appuyez sur la touche DÉPART .
le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

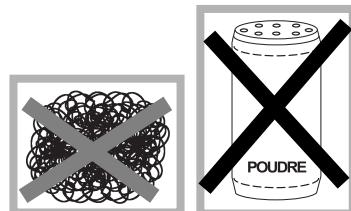


• LE PLAT PIZZA ***Entretien du plat PIZZA**

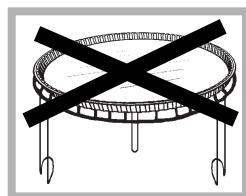
- | L'intérieur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif; il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant utilisation.
- | Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement.
- | Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent;
ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
Le plat peut être lavé au lave-vaisselle.

**Remarques**

Ne pas poser le plat PIZZA sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.



Ne pas utiliser le plat PIZZA dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.



Ne laisser aucun ustensile dans le plat PIZZA chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.

• PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE

Vous pouvez enchaîner 2 programmes, combinant parmi toutes les fonctions disponibles : micro-ondes / gril / micro-ondes + gril / pizza / maintien au chaud.

Exemple : Utilisation de la programmation enchaînée pour lancer une décongélation de 10 minutes suivie d'une programmation micro-ondes (mijotage) + gril pour 20 minutes

- 1 Procédez comme pour la programmation d'une décongélation simple :

- appuyez sur la touche  et choisissez la fonction décongélation
- programmez le temps (ex. 10 min).



10:00

- 2 Au lieu d'appuyer sur départ, programmez la fonction suivante :

- appuyez 4 fois sur la touche gril  afin de sélectionner la fonction micro-ondes + gril.
- programmez en rajoutant le temps de micro-ondes + gril (ex. 20 min) au temps de décongélation.



20:00

- 3 Appuyez sur départ .

La programmation enchaînée gril + micro-ondes débutera automatiquement à la fin de la décongélation.

• RECOMMANDATIONS

en cours de cuisson :

- Si vous avez fait une programmation par le temps ou avec la touche Auto :
 à vous pouvez modifier la durée à tout moment.
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche arrêt plateau .
- Pour modifier le choix de la fonction ou de l'aliment, il faut appuyer deux fois sur la touche pause/annulation  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche départ  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche annulation .

REMARQUES :

Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une programmation gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

• ENTRETIEN / NETTOYAGE

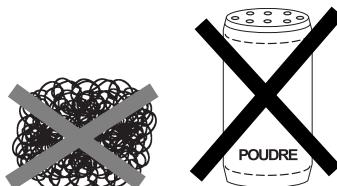
• **MISE EN GARDE :** Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon

inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte

ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

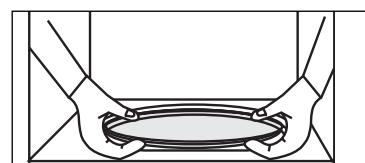


- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage.

Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

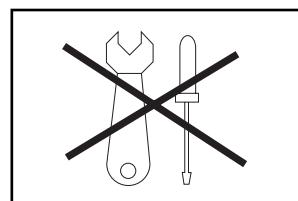
- Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

- Si l'appareil ne fonctionne pas,
avant d'appeler le réparateur :

Vérifiez l'alimentation électrique.

Vérifiez la bonne fermeture de la porte.

Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones

d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

.

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Problèmes

- Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)

- Le four est bruyant

- Vous constatez de la buée sur la vitre

- Le plateau ne tourne pas correctement

- L'appareil produit des étincelles

Conseils

- Appuyer sur la touche arrêt plateau  pendant 5 secondes.

- Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

- Essuyer l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute condensation

- Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

- Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson.
Eloigner tout élément métallique des parois du four.

•INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir Fig.1).

pièces d'origine

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

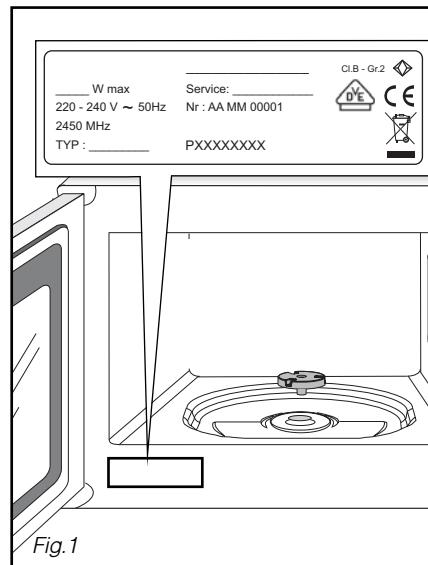


Fig. 1