14250M-HLGR



610837

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0
Date de création : 2021-03-23

Manuel d'utilisation original

1 Sécurité ... 2
1.1 Explication des avertissements ... 2
1.2 Consignes de sécurité ... 3
1.3 Utilisation conforme à l'usage ... 7
1.4 Utilisation non conforme à l'usage ... 7
2 Généralités ... 8
2.1 Responsabilité et garantie ... 8
2.2 Protection des droits d'auteur ... 8
2.3 Déclaration de conformité ... 8
3 Transport, emballage et stockage ... 9
3.1 Inspection suite au transport ... 9
3.2 Emballage ... 9
3.3 Stockage ... 9
4 Paramètres techniques ... 10
4.1 Indications techniques ... 10
4.2 Éléments de l'appareil ... 11
4.3 Fonctions de l'appareil ... 12
5 Installation et utilisation ... 13
5.1 Installation ... 13
5.2 Principes de base pour la cuisson dans un four à micro-ondes ... 14
5.3 Récipients adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes ... 15
5.4 Utilisation ... 16
6 Nettoyage ... 32
6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage ... 32
6.2 Nettoyage ... 33
7 Défaillances possibles ... 34
8 Élimination des déchets ... 34

	**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Risque d'incendie ou d'explosion

- Ne pas placer d'objets dans la chambre de cuisson (livres de cuisine, torchons, etc.). Une mise en marche soudaine de l'appareil peut endommager ces objets ou même les enflammer.
- Durant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des récipients en matériaux inflammables comme p.ex. du papier ou du plastique, rester près de l'appareil car il existe un risque de surchauffe.
- Si les objets se trouvant dans le four s'enflamment, laisser la porte fermée, débrancher l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant et si possible le fusible général.
- Ne pas utiliser de casseroles, de poëles ou de couvercles en métal. Cela peut provoquer des étincelles dans la chambre de cuisson. N'utiliser que des récipients résistants aux fortes températures, adaptés aux fours à micro-ondes (voir chapitre 5.3).

- Ne pas cuire ou faire chauffer d'aliments ou de boissons dans des récipients fermés ou scellés. Ces récipients peuvent éclater dans l'appareil ou blesser l'utilisateur lors de leur ouverture.
- Ne pas cuire d'oeufs frais ou cuits durs dans le four à micro-ondes, dans leur coquille ou même épluchés car ils peuvent éclater.
- Les aliments ayant une couche extérieure épaisse comme les pommes de terre, la citrouille, les pommes ou les noix doivent être piqués avant la cuisson.
- Ne pas placer de mélanges d'eau et d'huile ou de graisse dans le four à micro-ondes car ils peuvent exploser.

Sécurité lors de l’utilisation de four à micro-ondes

- Ne pas faire frire d'aliments dans l'appareil. L'huile bouillante provoque des brûlures ou endommage l'appareil.
- Les aliments ne sont pas réchauffés dans le four à micro-ondes de manière uniforme. De plus, les récipients sont souvent plus chauds que les aliments. Vérifier prudemment la température des aliments, surtout s'ils sont préparés pour des enfants. **Risques de brûlures!**
- Lors du réchauffement de boissons dans le four à micro-ondes, le phénomène "d'ébullition retardée" peut se produire. Le liquide atteint sa température d'ébullition, sans signes extérieurs. Manipuler prudemment le récipient. Un léger tremblement peut provoquer un écoulement du liquide. **Risques de brûlures!**
- Ne pas utiliser de ce fait de récipients hauts et étroits ou avec un goulot étroit.
- Placer une cuillère dans le récipient comprenant le liquide (exception-nellement en métal) ou un mélangeur en verre et placer ensuite le récipient au milieu du plateau tournant. Mélanger le liquide avant de le réchauffer et à la moitié du temps de cuisson. Après écoulement du temps, attendre un instant, mélanger prudemment le liquide et le retirer prudemment de la chambre de cuisson.
- Comme les aliments ne sont pas réchauffés uniformément dans le four à micro-ondes, bien mélanger les biberons, les secouer et ensuite vérifier la température avant de nourrir l'enfant. Risques de brûlures! **Avant de réchauffer un biberon, retirer la tétine et le bouchon!**

Danger de rayonnement micro-onde

Les micro-ondes agissant sur l'organisme humain peuvent provoquer des blessures. Afin d'éviter tout risque, suivre les consignes de sécurité ci-dessous :

- Ne pas allumer le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte car cela peut causer une radiation excessive et nuisible d'ondes électromagnétiques.
- Ne jamais modifier les verrous de sécurité.
- Il est très important que la porte ne soit pas endommagée et qu'elle puisse être fermée correctement. Les endommagements de la porte peuvent être par exemple :
  - déformation de la porte, pliée,
  - charnières cassées ou mal fixées sur leur axe,
  - joint de porte endommagé,
  - vitre cassée,
  - éléments de verrouillage endommagés.

FR

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la porte et l'appareil.
- Les joints de la porte doivent être propres et étanches car toute salissure ou endommagement peut causer un passage d'ondes électromagnétiques par la porte du four. Eviter la formation de dépôts à ces endroits (de produits de nettoyage, poussières, graisse, etc.).

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. Ne pas laisser les enfants s'amuser avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance en présence des enfants.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.

- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N’essayez jamais de réparer l’appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l’appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l’usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l’appareil est interdite et considérée comme non conforme à l’usage.

L’utilisation suivante est conforme à l’usage :

– préparation, cuisson. réchauffement et décongélation des plats dans un ustensile approprié.

Cet appareil est destiné à un usage ménager et dans des endroits semblables, comme par exemple :

– dans des cuisines pour les employés des magasins, des bureaux et autres locaux similaires ;
– dans des exploitations agricoles ;
– par des clients dans les hôtels, les motels et autres logements ;
– dans les chambres d’hôtes.

1.4 Utilisation non conforme à l’usage

Une utilisation non conforme à l’usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L’appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d’utilisation.

L’utilisation suivante est non conforme à l’usage :

– à des fins industrielles et de laboratoire,
– en tant qu’emplacement d’entreposage (p.ex. pour les ustensiles de cuisine),
– séchage de papier, de textiles ou autres matériaux inflammables,
– réchauffement de substances et de produits inflammables, nuisibles à la santé et volatiles, etc.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l´appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom:	**Micro-ondes 14250M-HLGR**
Numéro d'article :	**610837**
Matériau:	acier inoxydable | acier, laqué
Matériau du compartiment de cuisson :	acier inoxydable
Matériau du plateau tournant :	verre
Diamètre du plateau tournant en mm :	270
Puissance du micro-ondes en W :	1400
Puissance de la chaleur tournante en W :	1950
Puissance du gril en W :	1950
Nombre de magnétrons:	1
Niveaux de puissance :	10
Contenance en litres :	25
Dimensions de la chambre de traitement thermique (L x P x H) en mm :	315 x 348 x 198
Réglage de la durée jusqu'à, en min. :	95
Puissance :	1,95 kW | 230 V | 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	483 x 442 x 280
Poids en kg :	16,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Fonctions :
  - réchauffement
  - décongélation
  - gril (possibilité de combiner les fonctions)
  - chaleur tournante (possibilité de combiner les fonctions)
- Commande : électronique, manette, bouton
- Minuterie
- Écran d'affichage numérique, écran d'affichage LED

- Plateau tournant
- Éclairage intérieur
- L’appareil comprend : 1 poêle à griller, Ø 275 mm, hauteur 50 mm, poignée amovible

4.2 Éléments de l’appareil

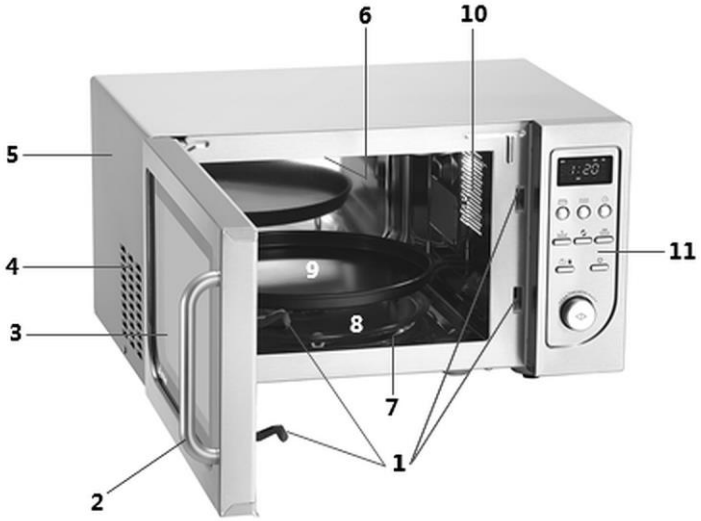
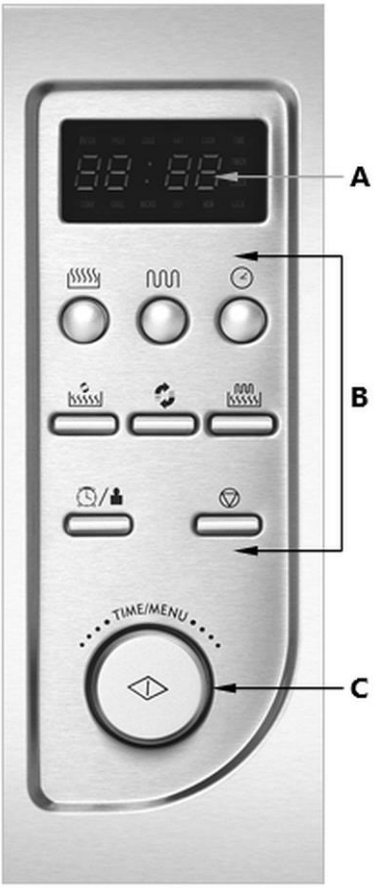


Fig. 1

1. Système de verrouillage de la porte
2. Poignée de porte
3. Porte avec fenêtre
4. Orifices de ventilation
5. Boîtier
6. Élément chauffant du gril
7. Bague rouleau
8. Plateau tournant
9. Poêle à griller avec poignée amovible
10. Éclairage intérieur
11. Panneau de commande

Panneau de commandes



A – Écran d'affichage numérique

B - Touches de fonction

	Micro-ondes
	Gril
	Temps
	Micro-ondes + chaleur tournante
	Chaleur tournante
	Micro-ondes + gril
	Horloge / poids
	Arrêt/réinitialisation

C – Manette Time/Menu

Touche départ/départ rapide

Fig. 2

4.3 Fonctions de l'appareil

Le four micro-ondes est destiné à préparer et à décongeler les aliments dans des récipients adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes. Le micro-ondes permet de nombreuses cuissons grâce aux fonctions supplémentaires de chaleur tournante et de gril. La durée et la puissance des fonctions peuvent être réglées individuellement selon les besoins.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.

ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

- Afin d'assurer un fonctionnement adéquat de l'appareil, assurer également une ventilation suffisante.
- Ne jamais couvrir les fentes de ventilation!
- De ce fait, lors de la mise en place de l'appareil, respecter les distances de sécurité suivantes:
  - 20 cm en haut
  - 10 cm à l'arrière
  - 5 cm de chaque côté de l'appareil.

- La distance séparant l'appareil des autres appareils comme une radio, un téléviseur, etc. doit être de 2 m minimum, afin d'éviter les perturbations d'ondes radio.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Principes de base pour la cuisson dans un four à micro-ondes

Au lieu d'utiliser une source de chaleur conventionnelle, le four à micro-ondes est composé d'une lampe à électrons émettant des ondes électromagnétiques. Ces ondes, tout comme des ondes radio sont invisibles et seules peuvent être observées les conséquences de leur action. Ces ondes peuvent transpercer des matériaux comme la porcelaine, le verre, les matières plastiques et le papier. Comme ces matériaux ne contiennent ni d'eau ni de matières grasses, ils ne sont pas réchauffés par le four.

Autrement dit, les micro-ondes pénètrent les aliments et exitent les molécules d'eau ou de graisse et par conséquent provoquent leur échauffement, qui est utilisé pour décongeler, réchauffer ou cuire les aliments.

Durant ce processus de cuisson par micro-ondes, la chaleur est créée à l'intérieur du produit, contrairement à ce qui se passe lors de la cuisson traditionnelle, ou la cuisson commence par l'extérieur.

Si l'appareil n'est pas endommagé, l'énergie émise par les micro-ondes reste à l'intérieur de l'appareil et n'est pas nuisible pour l'utilisateur.

- Placer les aliments prudemment dans le four à micro-ondes, en plaçant les plus gros morceaux à l'extérieur du plat.
- Veiller à régler le temps de cuisson. Régler au temps de cuisson le plus court donné et le prolonger si nécessaire. Un aliment trop longuement cuit peut s'enflammer ou commencer à emettre de la fumée.
- Lors de la cuisson, couvrir les aliments. De ce fait, ils cuisent de manière uniforme et n'éclaboussent pas.

- Lors de la cuisson, retourner les aliments une fois. De cette manière, le processus de cuisson d'un poulet ou d'un hamburger p.ex. est accéléré. Retourner les gros morceaux de rôti p.ex au moins une fois durant la cuisson.
- A la fin du temps de cuisson, retourner au moins une fois de chaque côté des aliments comme des boulettes de viande.

5.3 Récipients adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes

- Vérifier si le récipient peut être utilisé au four à micro-ondes.

  Test: placer un récipient vide avec un verre d'eau (sans brancher l'appareil avant d'y avoir placé le récipient) dans la chambre de cuisson et le réchauffer au plus haut niveau de puissance durant 60 secondes. Si le récipient est adapté, il sera tiède. Si le récipient est bouillant, il ne peut être utilisé au micro-ondes.

  Un matériau adéquat pour la cuisson au micro-ondes laisse passer les ondes électromagnétiques. L'énergie le transperce et réchauffe les aliments.

- Ne pas utiliser de récipients en métal ou possédant des éléments métalliques (comme des dorures sur le bord des assiettes). Les micro-ondes ne les transpercent pas.
- Ne pas utiliser de récipients en carton recyclé car ils peuvent contenir des petites particules de métal. En cas d'utilisation de tels produits, des étincelles peuvent être créées à l'intérieur du four à micro-ondes et provoquer un incendie.
- Il est conseillé de n'utiliser que des récipients ovals ou ronds, pas rectangulaires, car dans les coins d'un tel récipient les aliments cuisent plus rapidement.
- Les récipients plats et larges sont plus adaptés à la cuisson au four à micro-ondes que les récipients étroits et hauts. Dans ces premiers, les aliments cuisent plus rapidement et uniformément.
- Afin d'éviter l'ébullition des aliments aux bords du récipient, il est possible d'y placer une fine couche de feuille en aluminium. Ne pas utiliser de trop grandes quantité de film en aluminium et garder un espace d'env. 2,5 à 3,0 cm entre la feuille et les parois de la chambre de cuisson du four à micro-ondes.

Le tableau suivant vous aidera à choisir le récipient adapté :

Récipient de cuisson	Four à micro-ondes	Fonction gril	Fonction chaleur tournante	Fonction combinée
Verre réfractaire	oui	oui	oui	oui
Verre non résistant aux températures élevées	non	non	non	non
Céramique réfractaire	oui	oui	oui	oui
Récipients en plastique adaptés aux fours à micro-ondes	oui	non	non	non
Essuie-tout	oui	non	non	non
Plateau / bol en métal	non	oui	oui	non
Support en métal	non	oui	oui	non
Feuille aluminium et récipient en feuille d'aluminium	non	oui	oui	non

Tab. 1

FR

* Fonctions combinées : « Micro-ondes + gril » et « Micro-ondes + chaleur tournante »

5.4 Utilisation

Avant d'utiliser l'appareil

1. Retirer du compartiment de l'appareil tous les accessoires.
2. Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, les nettoyer en suivant les consignes du chapitre **6 « Nettoyage »**.
3. Laisser la porte ouverte pour que le compartiment puisse complètement sécher.

Fixation du plateau tournant

1. Placer la bague rouleau (7) dans l'encoche au fond du compartiment de cuisson.
2. Placer le plateau tournant (8), côté rainuré vers le bas, au fond du compartiment et le tourner, jusqu'à ce qu'il se place correctement dans l'entraînement du plateau tournant (a).

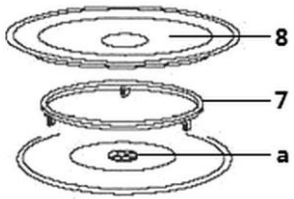


Fig. 3

Mise en marche

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures dû aux récipients chauds !

Les récipients de cuisine peuvent être très chauds à cause de la température élevée dégagée des aliments.

Sortir le récipient uniquement en utilisant des gants de cuisine ou des chiffons.

ATTENTION !

Risque d'inflammation !

Observer l'appareil surtout quand les niveaux de puissance élevés sont utilisés.

Si vous entendez des bruits bizarres, le débordement des aliments ou l'ébullition des liquides, réduisez la puissance.

1. Avant chaque utilisation, vérifier si le plateau tournant et la bague rouleau sont correctement installés.

Le compartiment de cuisson doit être propre, la bague rouleau doit se trouver dans son encoche, le plateau tournant doit être fixé sur l'entraînement du plateau tournant.

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant et sans le récipient avec les aliments !

Rien ne peut dépasser hors des bords du plateau tournant.

Ne pas chauffer les aliments directement sur le plateau tournant.

Lors du réchauffement d'aliments en morceaux, les disposer uniformément dans le récipient, de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.

2. Placer le récipient avec les aliments sur le plateau tournant.
3. Contrôler la porte et vérifier que les joints de porte sont libre de tout corps étranger et que la porte se ferme correctement.
4. Fermer la porte de l'appareil
5. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

Lors du premier branchement de l'appareil, un signal sonore est émis et l'écran d'affichage affiche **« CLOCK »** et **« 1:00 »**.

6. Régler le mode de fonctionnement, le niveau de puissance et la durée du traitement thermique, pour mettre en marche l'appareil. Respecter les consignes indiquées dans les chapitres suivants.

Une fois les réglages effectués et la mise en marche du premier programme, la chambre de traitement thermique et éclairée et le plateau tournant tourne.

ATTENTION !

Le plateau tournant doit toujours tourner librement.

Réglages

Saisie des données

1. Lors de la saisie des données, presser les touches efficacement, les unes après les autres.

Si les pauses entre les pressions sont trop longues, l'appareil arrête automatiquement le processus.

FR

Toutes les données acceptées sont confirmées par un signal sonore émis par l'appareil. Si un double signal sonore est émis, ceci signifie que l'appareil n'a pas accepté les données.

2. Vérifier les données et réessayer.

Suppression des données

1. Pour supprimer les données avant de commencer le traitement thermique, appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ▽.

Interruption ou arrêt de de la fonction

1. Pour arrête le travail, appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ▽ ou ouvrir la porte de l'appareil.
2. Pour continuer le travail, fermer la porte de l'appareil et ensuite, appuyer sur la touche départ/départ rapide ◁I▷.
3. Pour arrêter complètement le processus de traitement thermique, pour supprimer toutes les consignes, appuyer de nouveau sur la touche arrêt/réinitialisation ▽.

Fin du programme

Une fois le programme terminé, un signal sonore est émis pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'une des touches soit pressé ou jusqu'à l'ouverture de la porte.

L'affichage numérique affiche **« END »**.

1. Sortir les plats préparés.
2. Après le traitement thermique avec une grande teneur en eau, laisser la porte ouverte pendant un certain temps, pour que la chambre de traitement thermique puisse sécher.

Réglage de l'horloge

1. Maintenir pressée la touche ⏲/▲ pendant au moins 3 secondes.

S'affiche alors le symbole **« 12H »**.

2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche.
3. Pour confirmer appuyer sur la touche ⏲/▲.
4. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche.
5. Pour confirmer appuyer sur la touche ⏲/▲.

   INDICATION !

   Il est possible de vérifier l'heure actuelle au cours du traitement thermique, en appuyant sur la touche ⏲/▲.

FR

Réglage de la durée ⏱

1. Pour utiliser la fonction de minuterie, appuyer sur la touche ⏱.
2. Tourner ensuite la manette Time/Menu pour régler la durée souhaitée.

Cette fonction est disponible uniquement en mode Standby et en mode de traitement thermique par micro-ondes.

Exemple :

Supposant que la minuterie doit être réglée sur 5 minutes, il faut saisir sur le panneau de commande et suivre les consignes suivantes :

1. Appuyer une fois sur la touche ⏱ .
2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche (5:00).
3. Appuyer sur la touche départ/départ rapide ◁▷.

Attention :

La durée qui peut être réglée va jusqu'à 95 minutes.

Vérifier la durée en appuyant sur la touche .

Pour supprimer l'indication de la durée, appuyer sur la touche et ensuite sur la touche départ/départ rapide .

Départ rapide

Ce réglage est utilisé pour régler confortablement l'appareil sur le traitement thermique à 100%.

1. Pour régler le temps du traitement thermique, appuyer rapidement plusieurs fois sur la touche départ/départ rapide .

Le temps de traitement thermique maximal est de 10 minutes.

L'appareil se met automatiquement en marche après 2 secondes.

Traitement thermique, micro-ondes

FR

Cette fonction est parfaite pour la préparation de potées, de soupes, de sauces, de viandes sans peau croustillante, le poisson cuit, les légumes, les garnitures (le riz, les pommes de terre, les produits à base de farine), les boissons chaudes.

Dans ce mode, à l'aide du panneau de commande, il est possible de régler la puissance et la durée de préparation du plat donné.

Le niveau de puissance est réglé à l'aide de la touche .

Le tableau suivant indique les niveaux de puissance avec l'information combien de fois faut-il appuyer sur la touche, ainsi que la puissance en % et les indicateurs des programmes.

Appuyer sur la touche	Puissance (%) / (Indicateur du programme)	Appuyer sur la touche	Puissance (%) / (Indicateur du programme)
1 fois	100 % (P-HI)	**7 fois**	40 % (P-40)
2 fois	90 % (P-90)	**8 fois**	30 % (P-30)
3 fois	80 % (P-80)	**9 fois**	20 % (P-20)
4 fois	70 % (P-70)	**10 fois**	10 % (P-10)
5 fois	60 % (P-60)	**11 fois**	0 % (P-00)
6 fois	50 % (P-50)		

Tab. 2

La durée du traitement thermique qui peut être réglée va jusqu'à 95 minutes.

Le temps du traitement thermique dépend des éléments suivants :

la température initiale :	plus elle est basse, plus longue est la durée de traitement
la densité :	plus l'aliment est dense, plus longue est la durée de traitement
l'humidité :	plus elle est basse, plus longue est la durée de traitement
forme :	plus l'aliment est épais, plus longue est la durée de traitement
le poids :	plus l'aliment est lourd, plus longue est la durée de traitement

1. D'abord, à l'aide de la touche , sélectionner le niveau de puissance et ensuite, à l'aide de la manette Time/Menu la durée du traitement thermique.
2. Enfin, appuyer sur la touche départ/départ rapide , pour commencer le processus de traitement thermique.

Exemple :

Pour réchauffer le produit pendant 5 minutes à une puissance de 60%, saisir sur le panneau de commande les consignes suivantes :

1. Appuyer 5 fois sur la touche .
2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche (5:00).
3. Enfin, appuyer sur la touche départ/départ rapide .

Attention :

Pour interrompre brièvement le processus de traitement thermique, appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation .

Une pression dur la touche départ/départ rapide permet de relancer le processus de traitement thermique.

Une double pression sur la touche arrêt/réinitialisation entraîne l'annulation du programme de traitement thermique réglé.

Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis 4 fois et l'écran d'affichage affiche **« END »**.

Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ou ouvrir la porte de l'appareil, pour supprimer de l'écran d'affichage le message **« END »** avant de lancer une nouvelle fonction.

Il est possible de vérifier le niveau de puissance au cours du traitement thermique, en appuyant sur la touche .

Fonction gril

Le traitement thermique avec la fonction gril est parfait pour les tranches fines de viande, les steaks, les escalopes, le kebab, les saucisses et le poulet. Il est également parfait pour les sandwichs chauds et les gratins.



Fig. 4

1. Pour la grillade utiliser la poêle fournie.
2. Placer la poêle à griller avec les aliments sur le plateau tournant et préparer le plat.
3. Pour sortir la poêle à griller de l'appareil, utiliser la poignée amovible prévue à cet effet.

Exemple :

Pour programmer un traitement thermique de 12 minutes, par exemple.

FR

1. S'assurer que les réglages précédents sont supprimés et que l'appareil attend les instructions.
2. Appuyer sur la touche .
3. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche (12:00).
4. Appuyer sur la touche départ/départ rapide .

Attention :

La puissance du gril est réglée par défaut sur la valeur maximale. Le temps de grillade maximal est de 95 minutes.

Fonction chaleur tournante

Lors du traitement thermique par la chaleur tournante, l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil pour gratiner uniformément l'aliment et le rendre croustillant. L'appareil peut être réglé sur dix valeurs de température différentes de traitement thermique, pour une durée allant jusqu'à 9 heures et 30 minutes.

La fonction de chaleur tournante est parfaite pour la cuisson des génoises, des biscuits, des pâtes brisées, des soufflets, des meringues et des macarons.

Traitement thermique à chaleur tournante

La température du traitement thermique est réglée à l'aide de la touche .
Les différents réglages de la température sont indiqués dans le tableau 2.
Dans la **colonne de gauche** du tableau est indiqué le nombre de fois qu'il faut presser la touche , pour régler la puissance exigée.
Dans la **colonne de droite** est indiquée la température donnée.

Appuyer sur la touche	Température (env.°C)
1 fois	200
2 fois	190
3 fois	180
4 fois	170
5 fois	160
6 fois	150
7 fois	140
8 fois	130
9 fois	120
10 fois	110

Tab. 3

La durée souhaitée du traitement thermique est réglée à l'aide de la manette Time/Menu.

Exemple :

Pour cuire le plat donné à une température de 180 °C pendant 40 minutes, saisir les réglages suivants sur le panneau de commande :

1. Appuyer 3 fois sur la touche .
2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche **(H:40)**.
3. Appuyer sur la touche départ/départ rapide .

Attention :

Le temps de traitement thermique maximal est de 9 heures 30 minutes. Une fois le temps réglé du traitement thermique écoulé, un signal sonore est émis quatre fois et l'écran d'affichage affiche **« END »**.

Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ⓥ ou ouvrir la porte de l'appareil, pour supprimer de l'écran d'affichage le message **« END »** avant de lancer une nouvelle fonction.

Il est possible de vérifier la température de la chaleur tournante au cours du traitement thermique, en appuyant sur la touche .

Réchauffement initial et traitement thermique à chaleur tournante

Le micro-ondes peut être programmé de manière à combiner les processus d réchauffement initial et de traitement thermique à chaleur tournante.

Exemple :

Pour un réchauffement initial à 160 °C et un traitement thermique de 1 heure et 30 minutes, suivre les consignes suivantes :

1. Appuyer 5 fois sur la touche pour sélectionner la température souhaitée.
2. Appuyer sur la touche départ/départ rapide .

Une fois l'appareil réchauffé à la température réglée, un signal sonore est émis et l'écran d'affichage affiche **« PREH »**.

FR

3. Ouvrir la porte de l'appareil et placer le récipient avec les aliments au milieu du plateau tournant.
4. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche **(1H:30)**.
5. Appuyer sur la touche départ/départ rapide .

Micro-ondes + gril

En mode combiné de micro-ondes et de gril, il est possible d'obtenir simultanément le résultat de cuisson/grillade et de peau croustillante. La durée de préparation est ainsi raccourcie. Cette fonction est parfaite pour les gratins, les viandes; la volaille, les pommes de terre au four et les toasts.

Cette fonction permet de choisir deux combinaisons pour lesquelles sont programmées initialement les pourcentages pour la grillade et le traitement par micro-ondes. L'utilisateur choisit la durée totale et la combinaison sélectionnée contrôle les proportions de la durée pour les micro-ondes et le gril.

1. Appuyer d'abord 1 ou 2 fois sur la touche , pour choisir les réglages adaptés pour les aliments donnés.

2. Ensuite, en tournant la manette Time/Menu, régler la durée du traitement thermique.

L'écran d'affichage affiche la durée de traitement thermique.

3. Appuyer sur la touche départ/départ rapide , pour lancer le programme.

Attention :

Le temps de traitement thermique maximal est de 95 minutes. Une fois le temps réglé du traitement thermique écoulé, un signal sonore est émis quatre fois et l'écran d'affichage affiche **« END »**.

Il est possible de vérifier le programme réglé au cours du traitement thermique, en appuyant sur la touche .

Combinaison 1

30% de traitement par micro-ondes, 70% pour la fonction gril :

poissons, pommes de terre ou gratins.

Exemple :

Pour régler 25 minutes de traitement thermique pour la combinaison 1, suivre les consignes suivantes :

1. Appuyer 1 fois sur la touche .
2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche (25:00).
3. Appuyer sur la touche départ/départ rapide .

Combinaison 2

55 % de traitement par micro-ondes, 45% pour la fonction gril :

pudding, omelettes, pommes de terre au four et volaille.

Exemple :

Pour régler 12 minutes de traitement thermique pour la combinaison 2, suivre les consignes suivantes :

1. Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation .
2. Appuyer 2 fois sur la touche .
3. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche (12:00).

4. Appuyer sur la touche départ/départ rapide ⏻.

Micro-ondes + chaleur tournante

Ce mode de travail combiné avec convection et micro-ondes est parfait pour :

- les gratins très humides
- les morceaux de viande plus épais
- les pâtisseries prêtes congelées
- les gâteaux plus humides

L'appareil dispose de quatre réglages par défaut qui facilitent considérablement tant le traitement thermique automatique par chaleur tournante que par micro-ondes.

Pour choisir la température de la chaleur tournante, appuyer sur la touche autant de fois qu'indiqué dans le tableau suivant.

Message sur l'écran d'affichage	Appuyer sur la touche	Température (°C)
COMB1	1 fois	200
COMB2	2 fois	170
COMB3	3 fois	140
COMB4	4 fois	110

Tab. 4

Exemple :

Pour cuire par exemple un gâteau (durée de cuisson de 26 minutes) avec le réglage COMB3.

1. Appuyer 3 fois sur la touche .
2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche (26:00).
3. Appuyer sur la touche départ/départ rapide ⏻.

   Attention :

   Le temps de traitement thermique maximal est de 9 heures 30 minutes. Une fois le temps réglé du traitement thermique écoulé, un signal sonore est émis quatre fois et l'écran d'affichage affiche **« END »**.

Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ⓥ ou ouvrir la porte de l'appareil, pour supprimer de l'écran d'affichage le message **« END »** avant de lancer une nouvelle fonction.

Il est possible de vérifier la température de la chaleur tournante au cours de la cuisson, en appuyant sur la touche SSSSS.

Dégivrage

Les micro-ondes chauffe la partie extérieure des aliments et cette chaleur est lentement dirigée vers l'intérieur des produits. Cela entraîne une décongélation régulière.

Exemple :

Pour décongeler un produit congelé pendant 5 minutes et 30 secondes.

1. Tourner la manette Time/Menu dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'écran d'affichage affiche **« A-09 »**.
2. Appuyer une fois sur la touche ⏲/▟.
3. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de de décongélation s'affiche (05:30).
4. Pour confirmer, appuyer sur la touche départ/départ rapide ⏀.

   INDICATION !

   L'appareil s'arrête après 2/3 du temps écoulé, un signal sonore est émis.

   Vérifier l'état des aliments et les retourner. Si nécessaire, continuer le processus de décongélation en appuyant de nouveau sur la touche départ/départ rapide ⏀.

   Attention :

   Pour les aliments surgelés crus ou cuits, le principe suivant s'applique toujours : environ 5 minutes pour 500 g, p.ex. 500 g de sauce spaghetti congelée doit être décongelée pendant 5 minutes.

   Toujours, ouvrir de temps en temps la porte et sortir les portions décongelées ou séparer les portions déjà décongelées. Si, une fois le temps estimé écoulé, l'aliment n'est toujours pas complètement décongelé, régler la décongélation par pas d'une minute, jusqu'à ce que le produit soit complètement décongelé.

   Pour la décongélation, retirer l'emballage des produits emballés et placer les aliments sur une assiette.

FR

Les produits alimentaires emballés dans des récipients en plastique doivent être décongelés dans le récipient donné seulement jusqu'à ce qu'il soit possible de les en sortir pour les placer dans un récipient adapté aux fours micro-ondes.

Le temps de décongélation maximal est de 45 minutes. Une fois le temps réglé de décongélation écoulé, un signal sonore est émis quatre fois et l'écran d'affichage affiche **« END »**.

Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ⓥ ou ouvrir la porte de l'appareil pour supprimer **« END »** avant de lancer un autre programme de traitement thermique.

Techniques de décongélation

Durant la décongélation, procéder selon les indications suivantes :

Couverture

Les aliments devraient être couverts pour:

- accélérer leur réchauffement,
- éviter l'assèchement des aliments,
- éviter les éclaboussures de graisse dans la chambre de cuisson,

FR

Exception : le pain, les petits pains, les aliments panés et les plats qui doivent être croustillants ne doivent pas être couverts.

Retourner / mélanger

Presque tous les aliments durant leur décongélation doivent être retournés ou mélangés au moins une fois.

1. Il est conseillé de séparer les morceaux collants le plus rapidement possible.

Portions plus petites

Des plus petites portions se décongèlent plus rapidement et uniformément.

1. De ce fait, séparer les plats en plus petis morceaux ou portions avant leur décongélation.

De cette manière, il est même plus aisé de préparer facilement et rapidement un menu complet.

Aliments délicats

Les aliments délicats tels que les pâtés / gâteaux, la crème fraîche, le fromage ou le pain ne devraient être décongelés qu'en partie et la décongélation devrait s'achever à température ambiante. De cette manière, la situation où l'aliment est trop chaud à l'extérieur et congelé à l'intérieur est évitée.

Temps de repos

Le temps de repos après décongélation est très important car il garantit une continuation stable du procédé de décongélation. Après leur décongélation, il est important de préparer rapidement les aliments. Ne jamais les recongeler.

Traitement thermique multi-niveaux

Cet appareil permet de présélectionner trois programmes à réaliser les uns après les autres. La DÉCONGÉLATION peut être sélectionnée, pour des raisons pratiques, uniquement avant les processus de traitement thermique.

Il est possible de régler les niveaux de traitement thermique suivants :

Niveau 1	Décongélation / traitement thermique par micro-ondes / micro-ondes + gril / chaleur tournante (sans réchauffement initial) /micro-ondes + chaleur tournante
Niveau 2	Traitement thermique par micro-ondes / micro-ondes + gril / chaleur tournante (sans réchauffement initial) /micro-ondes + chaleur tournante
Niveau 3	Traitement thermique par micro-ondes / micro-ondes + gril / chaleur tournante (sans réchauffement initial) /micro-ondes + chaleur tournante

Tab. 5

FR

si vous souhaitez régler le programme de traitement thermique suivant, réalisez les opérations dans l'ordre présenté ci-dessous :

Décongélation

↓

Traitement thermique par micro-ondes

↓

Traitement thermique à chaleur tournante (sans fonction de réchauffement initial)

1. Tourner la manette Time/Menu dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'écran d'affichage affiche **« A-09 »** pour la décongélation.
2. Appuyer sur la touche ⏲/▲.
3. Tourner la manette Time/Menu pour régler le temps de décongélation (5minutes).
4. Appuyer sur la touche ≋≋≋ jusqu'à ce que s'affiche la puissance requise.

5. Régler la durée du traitement thermique à l'aide de la manette Time/Menu.
6. Appuyer sur la touche , pour régler la température de la chaleur tournante.
7. Tourner la manette Time/Menu pour régler le temps du traitement thermique.
8. Enfin, appuyer sur la touche départ/départ rapide , pour commencer le programme de traitement thermique multi-niveaux.

Réglages pour le menu automatique

Le « menu automatique » permet le traitement thermique automatique ou le réchauffement des produits alimentaires sans réglage de la puissance ou de la durée. Il suffit de connaitre le type de produit alimentaire et son poids.

1. En mode Standby, tourner la manette Time/Menu dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sélectionner le programme voulu (liste dans le tableau 6).
2. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que le poids choisi s'affiche.
3. Appuyer sur la touche départ/départ rapide .

FR

Code du produit alimentaire		**Appuyer sur la touche**						
A-01	Pommes de terre (par 230g)	1 fois	2 fois	3 fois				
A-02	Boissons (portion 200 ml)	1 fois	2 fois	3 fois				
A-03	Popcorn (99g)	La durée du traitement thermique réglée s'affiche.						
A-04	Réchauffement	1 fois (200g)	2 fois (300g)	3 fois (400g)	4 fois (500g)	5 fois (600g)	6 fois (700g)	7 fois (800g)
A-05	Pâtes	1 fois (200g)	2 fois (200g)	3 fois (200g)				
A-06	Pizza	1 fois (200g)	2 fois (200g)	3 fois (200g)				
A-07	Volaille	1 fois (200g)	2 fois (200g)	3 fois (200g)	4 fois (200g)			
A-08	Gâteaux (475g)	La durée du traitement thermique réglée s'affiche.						
A-09	Décongélation	Chapitre « Décongélation »						

Tab. 6

Attention :

Il faut saisir le poids, la durée du traitement thermique est alors réglé respectivement. Dans les programmes A-03 (Popcorn) et A-08 (Gâteaux) il est possible de modifier la durée du traitement thermique si celui réglé n'est pas adapté au produit.

Pour modifier la durée du traitement thermique :

1. Appuyer 2 fois sur la touche ⏲/♟.
2. Tourner la manette Time/Menu jusqu'à ce que la durée de traitement thermique souhaitée s'affiche sur l'écran d'affichage numérique.
3. Pour confirmer, appuyer sur la touche départ/départ rapide ⏻.

   La nouvelle durée de traitement thermique est sauvegardée et utilisée à chaque utilisation de la fonction donnée, jusqu'à ce qu'elle soit de nouveau modifiée.

   Dans le programme **A-07** (Volaille), arrêter l'appareil au cours du traitement thermique pour retourner le plat. Ensuite, refermer la porte de l'appareil et appuyer sur la touche départ/départ rapide ⏻, pour continuer le traitement thermique.

Autres propriétés

SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants empêche l'utilisation de l'appareil par des enfants.

Activation de la sécurité enfants

1. Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ▽ et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

Un signal sonore est émis et le témoin lumineux s'allume.

Lorsque l'appareil est verrouillé, il est impossible d'activer les touches.

Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyer de nouveau sur la touche arrêt/réinitialisation ▽ et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

Un signal sonore est émis et le témoin lumineux s'éteint.

MÉCANISME DE PROTECTION AUTOMATIQUE

Protection contre la température élevée

Si la température dans le four micro-ondes augmente jusqu'à 300 °C, l'appareil passe automatiquement en mode de protection. Le symbole **« E01 »** s'affiche sur l'écran numérique et un signal sonore est émis.

1. Pour passer de nouveau en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ⏚.
2. Ouvrir la porte pour refroidir la chambre du traitement thermique.

Protection contre la température basse

Lorsque l'appareil passe en état de basse température, un signal sonore est émis et l'écran d'affichage affiche le symbole **« E02 »**.

1. Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ⏚, pour rétablir l'état normal.

Protection contre les pannes de capteurs

En cas de court-circuit, l'appareil passe en mode de protection automatique et l'écran d'affichage numérique affiche le symbole **« E03 »**. Des signaux sonores sont émis.

FR

1. Appuyer sur la touche arrêt/réinitialisation ⏚, pour rétablir l'état normal.

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement. Après une période de travail de plus de 2 minutes, le ventilateur fonctionne encore pendant environ 3 minutes pour refroidir la chambre du traitement thermique dans l'appareil.

Faire appel au service pour contrôler le capteur endommagé et le remplacer éventuellement.

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail et si besoin, plus souvent.
2. Éliminer soigneusement tous les restes de nourriture et de boissons des parois intérieures à l'aide d'un chiffon doux et humide. Si des taches persistent, il est possible d'utiliser un produit nettoyant doux.
3. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux humide.

   ATTENTION !

   Afin de protéger les éléments intérieurs de l'appareil contre l'endommagement, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil par les orifices d'aération.

4. Essuyer la porte, les joints de porte et les éléments voisins à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié.
5. Essuyer le panneau de commande uniquement avec un chiffon doux humide. Laisser pendant ce temps la porte ouverte pour éviter une mise en marche accidentelle.
6. Nettoyer régulièrement la bague rouleau, le plateau tournant et la poêle à griller avec la poignée amovible, avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux, ou dans un lave-vaisselle.
7. Si à l'intérieur et à l'extérieur de la porte de l'eau de condensation s'accumule, essuyer l'humidité avec un chiffon doux.

   INDICATION:

   L'eau de condensation s'accumule lorsque l'appareil est utilisé dans des conditions d'humidité de l'air élevée. La formation de l'eau de condensation est un phénomène normal.

8. Il est possible d'éliminer les odeurs à l'intérieur de l'appareil, en posant à réchauffer pour environ 5 minutes une tasse d'eau avec du jus d'un citron et son écorce, dans un récipient adapté à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
9. Sécher soigneusement l'appareil et l'équipement, à l'aide d'un chiffon doux et sec.

7 Défaillances possibles

Si le micro-ondes ne fonctionne pas :

1. Vérifier si l'appareil est branché correctement à l'alimentation électrique. Retirer la fiche de la prise et attendre env. 10 secondes avant de la brancher de nouveau.
2. Vérifier si le fusible n'a pas sauté ou si l'interrupteur principal n'est pas désactivé. Si tout fonctionne correctement, vérifier les branchements avec un autre appareil.
3. Vérifier si la porte est correctement fermée (système de verrouillage de la porte). Sinon, pour des raisons de sécurité, les micro-ondes ne sont pas émises dans le compartiment de cuisson.

INDICATION:

Si toutes les erreurs énoncées ci-dessus peuvent être exclues, contacter immédiatement un service technique spécialisé ou le distributeur pour vérifier l'appareil et le réparer.

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

	Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.