

18270D



610842

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 : 2021-11-26

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	15
5.3	Récipients adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes	15
5.4	Utilisation	17
5.4.1	Fonctionnement de l'appareil	17
5.4.2	Réglages	19
5.4.3	Modification des réglages	24
6	Nettoyage	26
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	26
6.2	Nettoyage	27
7	Défaillances possibles	29
8	Élimination des déchets	30



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.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

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 poêles ou de couvercles en métal. Cela peut provoquer des étincelles dans la chambre de cuisson. N'utiliser que des

réipients 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 réipients fermés ou scellés. Ces réipients 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 réipients 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 réipient. Un léger tremblement peut provoquer un écoulement du liquide. **Risques de brûlures!**
- Ne pas utiliser de ce fait de réipients hauts et étroits ou avec un goulot étroit.
- Placer une cuillère dans le réipient comprenant le liquide (exception-nellement en métal) ou un mélangeur en verre et placer ensuite le réipient 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.
- 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. Éviter la formation de dépôts à ces endroits (de produits de nettoyage, poussières, graisse, etc.).

FR

Personnel utilisant l'équipement

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

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 :

- réchauffement, cuisson, grillade et décongélation des plats dans un ustensile approprié.

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.

FR

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.

FR

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

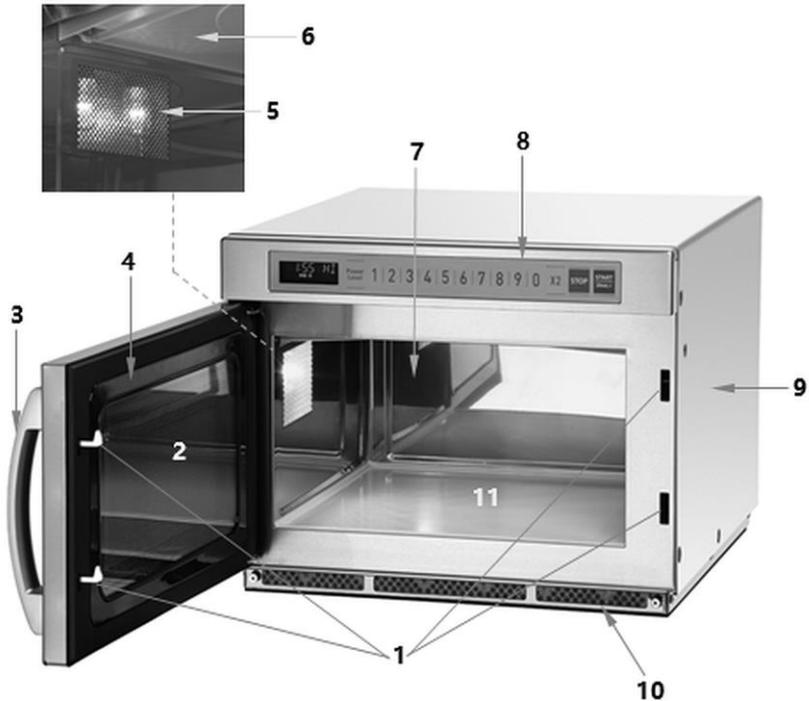
Nom:	Micro-ondes 18270D
Numéro d'article :	610842
Matériau:	acier inoxydable
Matériau du compartiment de cuisson :	acier inoxydable, céramique
Dimensions du compartiment (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	360 x 360 x 190
Contenance en litres :	27
Puissance du micro-ondes en W :	1800
Nombre de magnétrons :	2
Programmes réglables:	20
Niveaux de puissance :	5
Réglage de la durée jusqu'à, en min. :	60
Puissance :	3,0 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	465 x 600 x 375
Poids en kg :	33,5

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

Modèle / caractéristiques

- Fonctions :
 - réchauffement
 - décongélation
- Commande : tactile
- Minuterie : numérique
- Éclairage intérieur
- Écran d'affichage numérique
- Empilable

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Système de verrouillage de la porte | 2. Porte vitrée |
| 3. Poignée de porte | 4. Joints de porte de l'appareil |
| 5. Éclairage intérieur | 6. Protection contre les projections |
| 7. Chambre du traitement thermique | 8. Panneau de commande |
| 9. Boîtier | 10. Filtre |
| 11. Fond en céramique | |

Messages et fonctions des touches

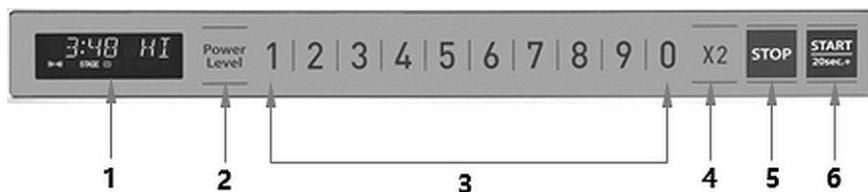


Fig. 2

1 Affichage numérique

L'écran d'affichage affiche la durée du traitement thermique réglée, le niveau de puissance, les programmes/étapes de traitement thermique sélectionnés et le mode actuel.

2 Touche Power Level

Pour programmer la puissance du four micro-ondes, appuyer sur cette touche

3 Touches numériques

Réglage de la durée du traitement thermique et des programmes du traitement thermique

4 Touche X2

Cette touche permet d'augmenter la durée de cuisson (de deux fois)

5 Touche ARRÊT

Appuyer dessus pour interrompre le programme de traitement thermique ou annuler tous les réglages précédents

6 Touche DÉPART/+20 sec.

Appuyer sur cette touche pour lancer le programme court de traitement thermique ou régler le départ rapide du traitement thermique

FR

Signaux sonores

L'appareil émet les signaux sonores suivants pour la confirmation acoustique :

- Un signal sonore : l'appareil a accepté la saisie
- Trois signaux sonores : le temps du traitement thermique s'est terminé

4.3 Fonctions de l'appareil

Le micro-ondes empilable avec commande tactile dispose de 20 programmes qui peuvent être utilisés pour réchauffer et décongeler des plats avec une puissance allant jusqu'à 1 800 watts. La minuterie de 60 minutes et 2 magnétrons permettent de réchauffer les aliments de manière homogène et contrôlée dans le compartiment de cuisson d'une capacité de 27 litres.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez 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.

Adaptation pour l'empilement de 2 appareils

L'appareil est empilable. La hauteur maximale de l'empilement correspond à la hauteur de deux appareils.

L'installation en cas d'empilement est la suivante :

1. Placer un micro-ondes sur l'autre et retirer de chacun la plaque de connexion (a, fig. 3) fixée à l'arrière des deux micro-ondes, dans l'angle droit.
2. Sécuriser à l'aide de quatre vis et de la plaque de connexion (1) les micro-ondes du bas et du haut.
3. S'assurer que le micro-ondes du haut repose en toute sécurité sur le micro-ondes du bas et à une hauteur confortable.

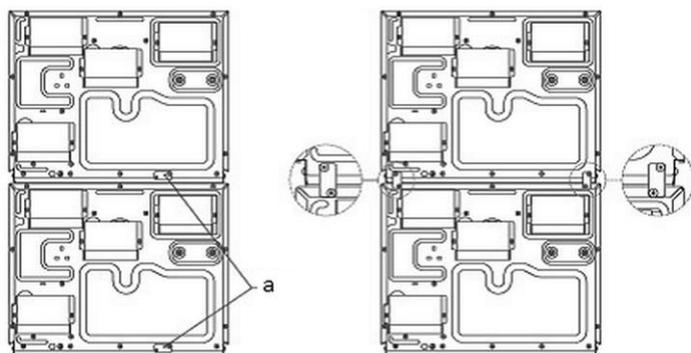


Fig. 3

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 excitent 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, où 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 émettre 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.

FR

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 ovales 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.

FR

Le tableau suivant vous aidera à choisir le récipient adapté :

Récipient de cuisson	Four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur, céramique, porcelaine	oui
Verre qui ne résiste pas à la chaleur, céramique, porcelaine	non
Céramique en verre résistant à la chaleur	oui
Récipients en plastique adaptés aux fours à micro-ondes	oui
Essuie-tout	oui
Récipients en métal ou récipients avec des éléments en métal (p.ex. avec une bordure dorée)	non
Feuille aluminium et récipient en feuille d'aluminium	non

5.4 Utilisation

5.4.1 Fonctionnement de l'appareil

1. Retirer tous les objets du compartiment de cuisson.
2. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point **6 « Nettoyage »**.
3. Laisser la porte ouverte pour que le compartiment puisse complètement sécher.
4. Placer un récipient adapté avec les aliments sur le fond en céramique du compartiment de cuisson.
5. Fermer la porte de l'appareil, en vérifiant avant si les joints de porte sont libres de tout corps étrangers et si la porte ferme bien.
6. Selon les plats à préparer, régler le niveau de puissance ou le programme et la durée du traitement. Respecter les conseils inclus dans le point « Réglage ».

Avertissements



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Les plats réchauffés et les récipients utilisés ainsi que les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour sortir les récipients avec les plats, utiliser des gants de protection.



AVERTISSEMENT !

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.

Consignes pour l'utilisateur

Ouverture de la porte de l'appareil.

1. Pour ouvrir la porte de l'appareil, tirer légèrement la poignée de porte. Si l'appareil est en marche, le programme de traitement thermique actuel est interrompu.

AVERTISSEMENT!

Avant de saisir le plat de l'intérieur du compartiment de cuisson, laisser la porte ouverte un court instant pour laisser sortir la chaleur accumulée.

Fermer la porte de l'appareil

1. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à entendre le verrouillage de la porte. Si le programme de traitement thermique actuel a été interrompu par l'ouverture de la porte, il reprendra après la pression sur la touche DÉPART.

Choix du programme de traitement thermique

1. À l'aide des touches numériques, sélectionner le programme voulu de traitement thermique.

FR

Le programme est lancé automatiquement.

Départ rapide

Utiliser cette fonction pour programmer un traitement thermique pratique avec une puissance de 100% du micro-ondes.

1. Appuyer rapidement sur la touche DÉPART pour régler la durée du traitement thermique.

La durée maximale du traitement thermique qui peut être réglée est de 5 minutes.

2. Appuyer une fois sur la touche DÉPART pour régler la durée du thermique sur 20 sec., deux fois pour régler 1 minute.

Après deux secondes l'appareil se met en marche automatiquement.

Une fois le temps réglé du traitement thermique écoulé, 3 signaux sonores sont émis et l'écran d'affichage affiche END.

Arrêt de l'appareil / du programme de traitement thermique

Pour interrompre le programme actuel, suivre les consignes suivantes :

1. Appuyer une fois sur la touche ARRÊT.

Le programme de traitement thermique actuel est arrêté.

2. Ouvrir la porte de l'appareil.

Le programme de traitement thermique actuel est arrêté.

INFORMATION !

Pour continuer le programme interrompu appuyer sur la touche DÉPART après la fermeture de la porte de l'appareil.

3. Pour arrêter le programme interrompu, appuyer de nouveau sur la touche ARRÊT.

INFORMATION !

En début du processus suivant de traitement thermique, rafraichir l'écran d'affichage et redémarrer le système en appuyant sur la touche ARRÊT.

5.4.2 Réglages

Programmation manuelle / traitement thermique à plusieurs niveaux

Lors du traitement thermique dans le micro-ondes, il est possible d'adapter le niveau de puissance et la durée du traitement (max. 60 min.).

Réglage du niveau de puissance

1. Choisir le niveau de puissance en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche Power Level (tableau ci-dessous).

Si aucune touche n'est pressée, la puissance maximale est réglée.

Pression sur les touches	Puissance		Utilisation
1	100%	Élevée	Traitement thermique rapide et réchauffement
2	70%		Traitement thermique délicat et réchauffement
3	50%	Moyennement élevée	Réchauffement d'une moindre quantité et de plats délicats
4	20%	Moyenne / décongélation	Continuation en douceur de la cuisson
			Décongélation rapide
5	>0,5%	Faible	Maintien de la chaleur

Tab. 1

Réglage de la durée du traitement thermique

1. Régler la durée du traitement thermique en appuyant sur la touche numérique correspondante (1-0).

Il est possible d'ajouter des durées de traitement thermique supplémentaires avec les niveaux de puissance correspondants. Il est possible de régler jusqu'à 3 étapes pour chaque programme de traitement thermique.

Lancement du programme de traitement thermique

1. Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche DÉPART pour sauvegarder les réglages.

L'indicateur de la première étape de traitement thermique clignote et le décompte de la durée se fait à rebours.

Fin du programme de traitement thermique

Une fois le temps réglé du traitement thermique écoulé, 3 signaux sonores sont émis et l'écran d'affichage affiche END.

Programmation à l'aide du « Mode de programmation »

L'utilisateur peut saisir et sauvegarder 20 programmes de traitement thermique.

INFORMATION !

Pour éviter le lancement accidentel du mode de programmation lors du fonctionnement de l'appareil, le mode peut être utilisé seulement si la porte de l'appareil est ouverte.

FR

Sélection du mode de programmation

1. Appuyer sur et maintenir pressée la touche Power Level.

L'affichage numérique affiche le message « Programme ».

Choix du programme de traitement thermique

1. Appuyer sur les touches numériques choisies (1 - 0).

La touche choisie est affichée sur l'affichage numérique.

Choix du niveau de puissance

1. Appuyer sur la touche Power Level jusqu'à ce que le niveau de puissance choisi soit réglé.

L'affichage numérique affiche le niveau de puissance en %.

Choix de la durée du traitement thermique

1. Régler la durée choisie du traitement thermique à l'aide des touches numériques (1 - 0).

L'écran d'affichage affiche la durée voulue du traitement thermique.

Il est possible d'ajouter une durée de traitement thermique supplémentaire avec les niveaux de puissance correspondants.

Choix du niveau de puissance

Appuyer sur la touche Power Level jusqu'à ce que le niveau de puissance choisi soit réglé. L'affichage numérique affiche le niveau de puissance en %.

Choix de la durée du traitement thermique

Régler la durée choisie du traitement thermique à l'aide des touches numériques (1 - 0). L'écran d'affichage affiche la durée voulue du traitement thermique.

Sauvegarde

1. Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche DÉPART pour sauvegarder les réglages.
2. Pour supprimer la touche associée, appuyer sur la touche ARRÊT.

INFORMATION !

Les touches numériques 1 - 0 sont programmées par défaut selon le tableau ci-dessous.

Bouton	Durée du traitement thermique	Puissance	Touche	Durée du traitement thermique	Puissance
1	10 sec.	100%	6	1 min. 30 sec.	100%
2	20 sec.	100%	7	2 min.	100%
3	30 sec.	100%	8	3 min.	100%
4	45 sec.	100%	9	4 min.	100%
5	1 min.	100%	0	5 min.	100%

Tab. 2

FR

INFORMATION !

Pour sélectionner le programme sauvegardé, appuyer sur la touche numérique correspondante et le programme de cuisson est lancé selon les caractéristiques sauvegardées.

Programmation avec le « coefficient de traitement thermique »

Pour le programme de traitement thermique, il est possible de saisir et de sauvegarder le coefficient de traitement thermique.

Sélection du mode de programmation

1. Appuyer sur et maintenir pressée la touche Power Level.

L'affichage numérique affiche le message « Programme ».

Sélection d'un programme

1. Appuyer sur la touche numérique choisie (1 -0).

L'écran d'affichage affiche le numéro correspondant.

Choix du coefficient du traitement thermique

1. Appuyer sur la touche X2.

L'écran d'affichage affiche le coefficient de traitement thermique sauvegardé.

Choix de la durée du traitement thermique

1. Régler la durée choisie du traitement thermique à l'aide des touches numériques (1=10%, 0=100%).

L'écran d'affichage affiche la durée voulue du traitement thermique. Le coefficient de traitement thermique 80% - CF:80 est réglé par défaut.

Sauvegarde

1. Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche DÉPART pour sauvegarder les réglages.
2. Pour supprimer la touche associée, appuyer sur la touche ARRÊT.

Tableaux de traitement thermique

Les durées de réchauffement/décongélation indiquées dans les tableaux ci-dessous sont données à titre indicatif. De nombreux facteurs, tels que la température initiale, le poids, l'humidité, etc. des aliments peuvent avoir une influence sur la durée finale de réchauffement/décongélation. C'est pour cette raison que les durées de réchauffement/décongélation doivent être adaptées, si nécessaire, à ces facteurs.

Les durées de réchauffement/décongélation indiquées dans le tableau ci-dessous ont été ainsi testées à une température initiale:

Aliments refroidis - env. +5°C, aliments congelés - env. -20°C.

INFORMATION !

À la mi-temps du réchauffement/décongélation, retourner ou mélanger les aliments. Programmer l'appareil sur des intervalles d'une minute, jusqu'à ce que les aliments congelés soient complètement décongelés.

Aliments congelés	Quantité	Temps	Temps après la décongélation	Temps après la décongélation
Bœuf	500 g	5 min.	20%	15-20 min.
Volaille/poulet entier	1360 g	25 min.	20%	1-2 heures
Aliments refroidis	Quantité	Temps	Temps après la décongélation	Temps après la décongélation
Tarte aux pommes	1 pièces	1 min. 20 sec.	20%	(ne pas couvrir)
Saucisses (grosses)	450 g	6-7 min.	20%	15-20 min.
Brocolis, carottes, choux-fleurs	225 g	3 min.	100%	Ajouter 30 ml d'eau
Petits pois	225 g	2-3 min.	100%	1-2 min.
Aliments à temp. ambiante	Quantité	Temps	Temps après la décongélation	Temps après la décongélation
Pommes de terre	290 g	5-6 min.	100%	3-4 min. Piquer chaque pomme de terre à plusieurs endroits
Brocolis, carottes, choux-fleurs	225 g	2 min.	100%	Ajouter 30 ml d'eau
Petits pois	225 g	1-2 min.	100%	1-2 min.
Réchauffement des aliments	Quantité	Temps	Temps après la décongélation	Autres
Hamburger	125 g	40 sec.	100%	Ne pas couvrir
Cheeseburger	175 g	40 sec.	100%	Ne pas couvrir
Tomates	400 g.	2 min. 30 sec.	100%	
Asperges	350 g.	1 min. 40 sec.	100%	
Tarte aux pommes, une part	1 pièces	15 sec.	100%	Ne pas couvrir

Tab. 3

5.4.3 Modification des réglages

Les réglages du micro-ondes peuvent être modifiés/réglés selon les besoins. Pour éviter le lancement accidentel du mode de programmation lors du fonctionnement de l'appareil, le mode peut être utilisé seulement si la porte est ouverte.

Sélection du mode de programmation

1. Appuyer sur et maintenir pressée la touche ARRÊT.
L'écran d'affichage affiche « Code--- » (option du mode).

Choix de la fonction

1. Appuyer sur l'une des touches numériques (1 -0).
L'affichage numérique affiche le chiffre choisi.
2. Appuyer de nouveau sur la touche numérique pour modifier les réglages.

Sauvegarde

1. Une fois le programme sélectionné, appuyer sur la touche DÉPART pour sauvegarder les réglages.

FR

Touche	Fonction	Message	Options de l'utilisateur (Réglages par défaut en gras)
1	Signal de fin du traitement thermique	Code 1-0	3 longs signaux sonores pendant 3 sec.
		Code 1-1	1 signal court, 1 signal long pendant 3 sec.
		Code 1-2	Signal sonore de 3 sec.
		Code 1-3	3 signaux sonores courts pendant 3 sec.
		Code 1-4	5 signaux sonores rapides pendant 3 sec.
2	Signal sonore allumé / éteint	Code 2-1	Bloque le signal sonore quand la touche numérique est pressée
		Code 2-0	Active le signal sonore quand la touche numérique est pressée

Touche	Fonction	Message	Options de l'utilisateur (Réglages par défaut en gras)
3	Program- mation manuelle / lancement de l'étape suivante du traitement thermique Signal so- nore allumé/ éteint	Code 3-0	Absence de signal sonore lorsque l'étape suivante du traitement thermique commence
		Code 3-1	Permet le signal sonore lorsque l'étape suivante du traitement thermique commence
4	Durée maxi- male du traitement thermique	Code 4-0	Permet de régler la durée maximale de 60 minutes pour le traitement thermique
		Code 4-1	Permet de régler la durée maximale de 10 minutes pour le traitement thermique
5	Program- mes de traitement thermique par défaut	Code 5-0	10 programmes de traitement thermique par défaut pour les touches (0-9)
		Code 5-1	200 programmes de traitement thermique par défaut pour les touches (0-199)
6	L'écran d'affichage s'éteint	Code 6-0	L'écran d'affichage s'éteint, si dans la minute qui suit aucune touche n'est pressée
		Code 6-1	L'écran d'affichage s'éteint, si dans les 2 min. qui suivent aucune touche n'est pressée
		Code 6-2	L'écran d'affichage s'éteint, si dans les 3 min. qui suivent aucune touche n'est pressée
		Code 6-3	L'écran d'affichage s'éteint, si dans les 4 min. qui suivent aucune touche n'est pressée
7	Fonction de répétition	Code 7-0	La fonction de répétition n'est pas autorisée-
		Code 7-1	La fonction de répétition est autorisée-
8	Information sur la fin du traitement thermique	Code 8-0	Absence d'information sur la fin du traitement thermique
		Code 8-1	Tant que l'écran d'affichage est actif, l'infor- mation sur la fin du traitement thermique s'affiche

Touche	Fonction	Message	Options de l'utilisateur (Réglages par défaut en gras)
9	Fonction manuelle Lock de la durée du traitement thermique	Code 8-1	Les programmes de traitement thermique par défaut peuvent être combinés à la saisie manuelle de la durée
		Code 8-1	Les programmes de traitement thermique par défaut peuvent être seulement utilisés sans la saisie manuelle de la durée
0	Information « Nettoyage du filtre »	Code 0-0	L'appareil affiche l'information « Nettoyage du filtre » tous les 90 jours
		Code 0-1	L'appareil affiche l'information « Nettoyage du filtre » tous les 60 jours
		Code 0-2	L'appareil affiche l'information « Nettoyage du filtre » tous les 30 jours
		Code 0-3	L'appareil affiche l'information « Nettoyage du filtre » tous les 10 jours
		Code 0-4	L'information « Nettoyage du filtre » n'est pas affichée

Tab. 4

INFORMATION ! Information de rappel « Nettoyage du filtre »

Le rappel de « Nettoyage du filtre » s'éteint après 24 heures. Quand la porte de l'appareil est fermée, il est également possible de supprimer le rappel en appuyant sur la touche ARRÊT jusqu'à ce que un signal sonore soit émis.

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.

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.

Compartiment de cuisson et porte de l'appareil

1. Éliminer soigneusement avec de l'eau chaude et un chiffon toutes les éclaboussures d'aliments et de boissons sur les parois intérieures et sur le fond en céramique. Si des taches persistent, il est possible d'utiliser un produit nettoyant doux.
2. Pour éliminer toute tache, essuyer le côté intérieur de la porte, les joints de porte et les éléments voisins à l'aide d'un chiffon humide.
3. Si de l'eau de condensation s'accumule sur le côté intérieur de la porte, l'enlever avec un chiffon doux.

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.

4. Il est possible d'éliminer les odeurs à l'intérieur de l'appareil, en posant à réchauffer à pleine puissance pour environ 10 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. Essuyer ensuite le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Après le nettoyage du compartiment de cuisson, laisser la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'appareil sèche complètement.

Corps de l'appareil et panneau de commande

INFORMATION !

Laisser la porte ouverte pour éviter une mise en marche accidentelle.

1. Essuyer le corps de l'appareil et le panneau de commande uniquement à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.

Filtre

1. Le filtre se trouvant à l'avant de l'appareil doit être nettoyé régulièrement.

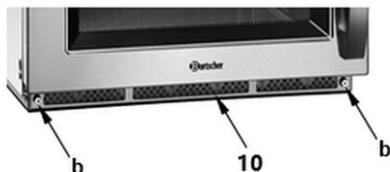


Fig. 4

2. Dévisser les vis (b) à droite et à gauche, en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Retirer le filtre (10).
4. Nettoyer le filtre (10) à l'eau tiède et avec un produit nettoyant doux.
5. Rincer à l'eau claire et désinfecter le filtre (10).

6. Laisser le filtre (10) sécher à l'air libre et le sécher soigneusement en utilisant un chiffon doux.
7. Placer le filtre (10) dans son emplacement premier.
8. Visser ensuite le filtre (10) à l'aide des vis (a) à droite et à gauche de l'appareil.
9. Avant l'utilisation de l'appareil, toujours s'assurer que le filtre est bien installé.

FR

Protection supérieure anti-éclaboussures

1. Nettoyer régulièrement la protection anti-éclaboussures.

Il est possible d'enlever la protection anti-éclaboussures pour le nettoyage.

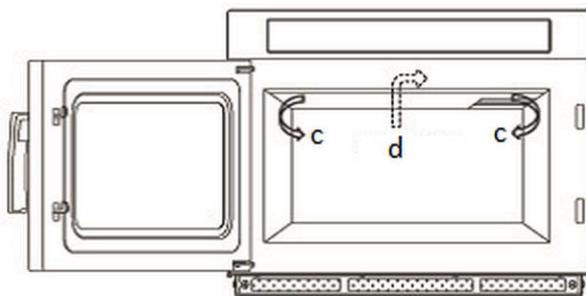


Fig. 5

2. Suivre les consignes suivantes (fig. 5) :
 - Appuyer simultanément sur les deux leviers (c) à gauche et à droite, tirer légèrement vers le bas la protection anti-éclaboussures ;
 - presser le bouchon (d) vers la droite et tirer la protection anti-éclaboussures vers le bas ;

Défaillances possibles

- retirer la protection anti-éclaboussures du compartiment de cuisson.
- 3. Nettoyer la protection anti-éclaboussures sous l'eau chaude courante et avec un produit nettoyant doux.
- 4. Rincer à l'eau claire.
- 5. Enfin, sécher soigneusement la protection anti-éclaboussures.
- 6. Remettre la protection anti-éclaboussures dans l'appareil.
 - l'insérer à l'intérieur de l'appareil en l'inclinant en diagonale ;
 - ensuite, pousser la protection anti-éclaboussures vers le haut ;
 - appuyer jusqu'au bout sur les leviers (c) à gauche et à droite à l'avant de la protection.

ATTENTION !

Toujours installer la protection anti-éclaboussures avant l'utilisation de l'appareil.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas fermée	Fermer la porte de l'appareil
	La fiche n'est pas branchée	Brancher la fiche à la prise
	Le fusible d'alimentation n'est pas enclenché	Enclencher le fusible d'alimentation
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique
Une fois la durée réglée écoulée, le plat n'est pas suffisamment décongelé, chauffé ou cuit	Mauvais choix de la durée ou du niveau de puissance	Régler de nouveau la durée et le niveau de puissance Répéter le processus
L'appareil fonctionne mais l'éclairage du compartiment de cuisson ne s'allume pas	Éclairage du compartiment de cuisson endommagé	Contacter le service après-vente
Des bruits bizarres sont émis lors du fonctionnement du micro-ondes	Le plat est couvert par une feuille aluminium	Retirer la feuille aluminium
	Le récipient de cuisson contient du métal et des étincelles se forment à l'intérieur du compartiment de cuisson	Prendre en considération les consignes du chapitre « Récipients adaptés aux micro-ondes »

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

	<p>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.</p>
---	--

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