

**FOUR à MICRO-ONDES**  
Notice d'Utilisation

**MICRO-WAVE OVEN**  
Instructions for Use

**MIKROWELLENHERD**  
Bedienungsanleitung

**MICROONDE**  
Istruzioni per l'uso

**HORNO MICROONDAS**  
Manual de Instrucciones

**MICRO - ONDAS**  
Manual de Utilização

**PROGRAMMATION pour des charges de 100 g à 4000 g (4 kg).**

Pour afficher le poids : touche 10 = 1000 g    touche 1 = 100 g    touche 10 = 10 g    touche 1 = 1 g

**DECONGELATION PAR LE POIDS**

- D1 Volailles (entières ou en morceaux)
- D2 Veau, boeuf, porc, agneau (rôti ou en morceaux)
- D3 Poissons (entiers, en tranche ou en filet)

**CUISSON PAR LE POIDS**

- C1 Pommes de terre (entières ou en morceaux)
- C2 Carottes, poireaux, choux... (émincés)
- C3 Poissons (en portion, tranche ou filet)
- C4 Volailles (entières ou en morceaux)

**RECHAUFFAGE PAR LE POIDS**

- C5 Pots de bébé, café, thé, lait, potages
- C6 Conserves, plats cuisinés
- C7 Restes et plats cuisinés réfrigérés
- C8 Plats cuisinés et légumes surgelés

**PROGRAMMING for 100 g to 4000 g (4 kg) of food.**

To select the weight: Button 10 = 1000 g    Button 1 = 100 g    Button 10 = 10 g    Button 1 = 1 g

**DEFROSTING BY WEIGHT**

- D1 Poultry (pieces or whole birds)
- D2 Veal, beef, pork, lamb (pieces or joints)
- D3 Fish (whole, slices or fillets)

**COOKING BY WEIGHT**

- C1 Potatoes (whole or chopped-up)
- C2 Carrots, leeks, cabbage (cut-up)
- C3 Fish (portions, slices or fillets)
- C4 Poultry (pieces or whole birds)

**HEATING-UP BY WEIGHT**

- C5 Baby foods, coffee, tea, milk, soup
- C6 Tinned food, pre-cooked dishes
- C7 Left-overs and refrigerated pre-cooked dishes
- C8 Deep-frozen pre-cooked dishes and vegetables

**PROGRAMMIERUNG für Gargut von 100 g bis 4000 g (4 kg).**

Zum Einstellen des Gewichts: Taste 10 = 1000 g    Taste 1 = 100 g    Taste 10 = 10 g    Taste 1 = 1 g

**AUFTAUEN NACH GEWICHT**

- D1 Geflügel (ganz oder in Stücken)
- D2 Kalbfleisch, Rindfleisch, Lamm (Braten oder Stücke)
- D3 Fisch (ganz, in Scheiben oder Filet)

**GAREN NACH GEWICHT**

- C1 Kartoffeln (ganz oder in Stücken)
- C2 Möhren, Porree, Kohl (kleingeschnitten)
- C3 Fisch (in Portionen, Scheiben oder Filets)
- C4 Geflügel (ganz oder in Stücken)

**AUFWÄRMEN NACH GEWICHT**

- C5 Säuglingsnahrung, Raffer, Tee, Milch, Suppen
- C6 Konserven, Fertiggerichte
- C7 Reste und tiefgekühlte Fertiggerichte
- C8 Tiefgefrorene Fertiggerichte und Gemüse

**PROGRAMMAZIONE per 100g a 4000g (4 kg).**

Per registrare il peso: Tasto 10 = 1000 g    Tasto 1 = 100 g    Tasto 10 = 10 g    Tasto 1 = 1 g

**SCONGELAMENTO A PESO:**

- D1 Pollame (intero o a pezzi)
- D2 Vitello, manzo, maiale, agnello (in un pezzo unico o a pezzetti)
- D3 Pesci (interi o a pezzi)

**COTTURA A PESO**

- C1 Patate (intere o a pezzi)
- C2 Porri, carote, cavoli... (a fettine sottili)
- C3 Pesci (in porzione, a fette o in filetti)
- C4 Pollame (intero o a pezzi)

**RISCALDAMENTO A PESO**

- C5 Pappine per bebè, caffè, tè, latte, passati di verdura
- C6 Conserve in scatola, piatti cucinati
- C7 Resti e piatti cucinati congelati
- C8 Piatti cucinati e legumi surgelati

**PROGRAMACION para cargas de 100 g a 4000 g (4 kg).**

Para visualizar el peso : Tecla 10 = 1000 g    Tecla 1 = 100 g    Tecla 10 = 10 g    Tecla 1 = 1 g

**DESCONGELACION SEGUN EL PESO:**

- D1 Aves (enteras o en presas)
- D2 Ternera, aňojo, cerdo, cordero (piezas enteras o en pedazos)
- D3 Pescados (enteros, en rodajas o en filetes)

**COCCION SEGUN EL PESO**

- C1 Patatas (enteras o cortadas)
- C2 Zanahorias, puerros, repollo... (en lonchas)
- C3 Pescados (en porciones, rodajas o filetes)
- C4 Aves (enteras o en presas)

**RECALENTAMIENTO SEGUN EL PESO**

- C5 Potitos para bebés, café, té, leche, sopas
- C6 Conservas, platos preparados
- C7 Restos y platos preparados refrigerados
- C8 Platos preparados y verduras congeladas

**PROGRAMAÇÃO para cargas de 100 g a 4000 g (4 kg).**

Para indicar o peso : tecla 10 = 1000 g    tecla 1 = 100 g    tecla 10 = 10 g    tecla 1 = 1 g

**DESCONGELAÇÃO PELO PESO**

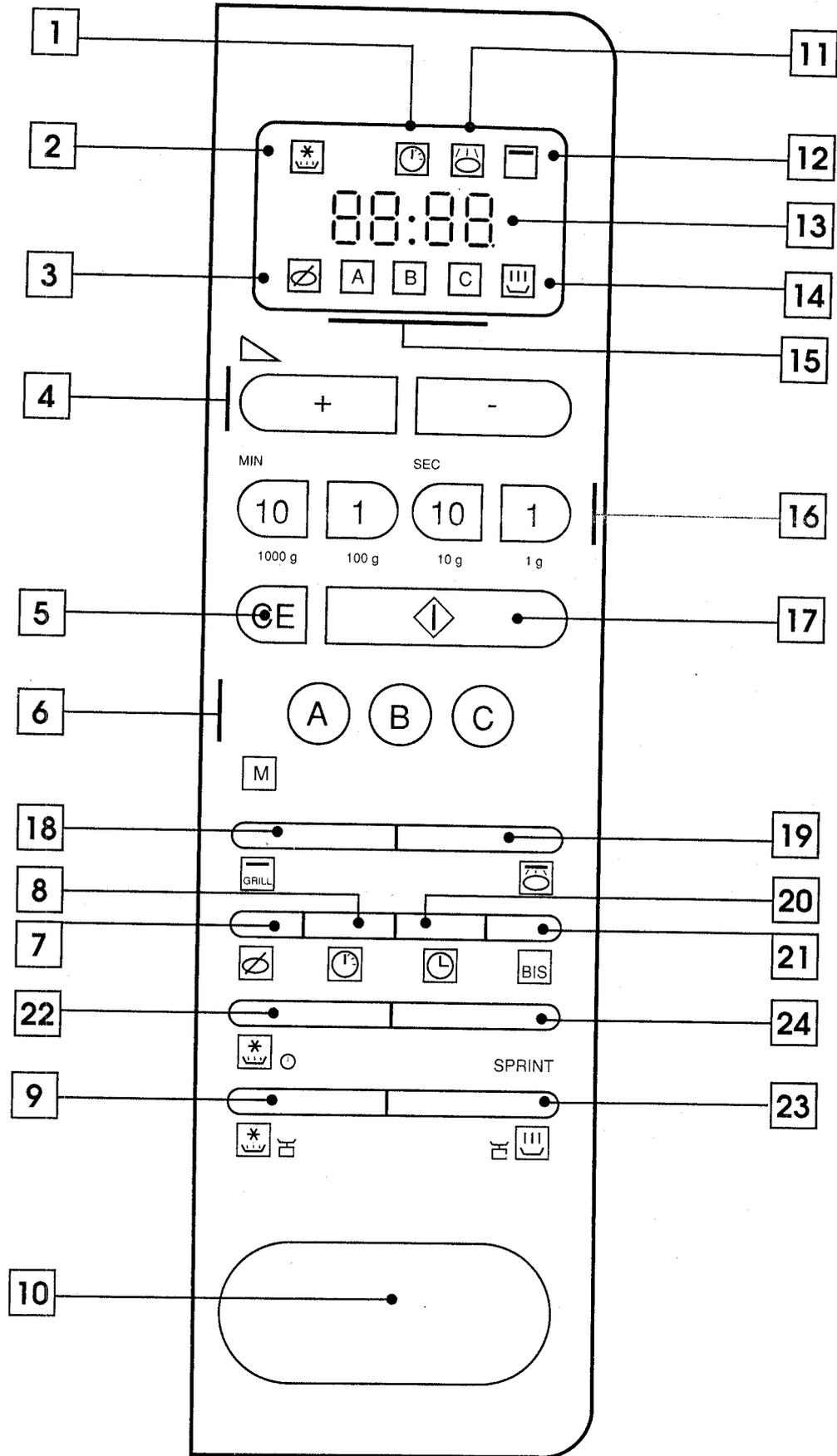
- D1 Aves (inteiras ou cortadas)
- D2 Vitela, vaca, porco, ovelha (assados ou cortados)
- D3 Peixes (inteiros, em fatias ou em filetes)

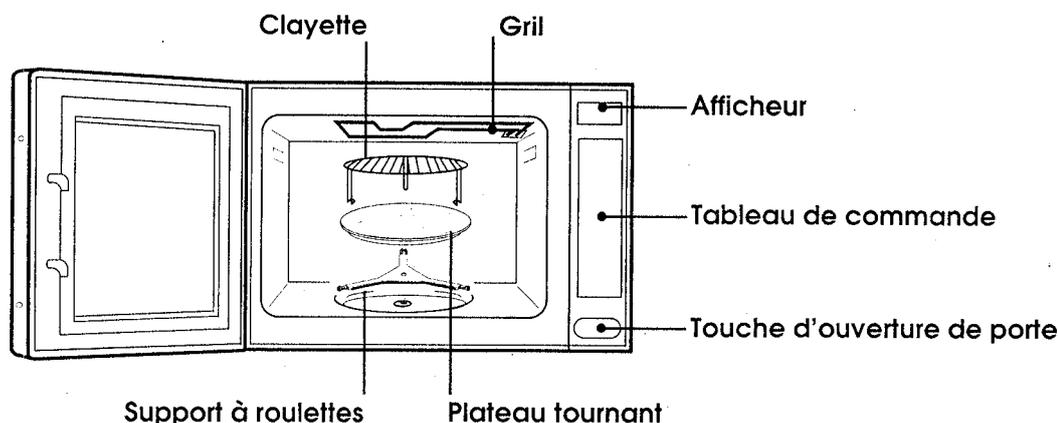
**COZIMENTO PELO PESO**

- C1 Batatas (inteiras ou cortadas)
- C2 Cenouras, alhos-porros, couves... (cortados)
- C3 Peixes (inteiros, em fatias ou em filetes)
- C4 Aves (inteiras ou cortadas)

**PARA AQUECER PELO PESO**

- C5 Alimentos para crianças, café, chá, leite, sopas
- C6 Conservas, comida pronta
- C7 Restos e comidas prontas refrigeradas
- C8 Comidas prontas e legumes congelados





Le PLATEAU TOURNANT permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, appuyez sur le bord extérieur.

L'ARRET DU PLATEAU permet d'utiliser des grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger à mi-cuisson. Pour obtenir cette fonction, sélectionnez la touche **7** «arrêt du plateau» après la programmation et avant l'appui sur la touche **17** «DEPART».

La clayette, en fonction gril, permet de dorer les aliments de faible hauteur. Lors de son utilisation en fonction micro-ondes, elle doit obligatoirement être bien positionnée sur le plateau en verre. Celle-ci ne doit en aucun cas être utilisée avec des récipients métalliques en fonction micro-ondes.

## CONSEILS

**Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.**

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

Dans le cas de réchauffage de biberons (sans la tétine), agitez le lait et testez la température sur le dos de la main avant utilisation.

**Dans le cas de liquide en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendre 20s avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.**

Utilisez des récipients en verre à feu, porcelaine, céramique...

Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, ainsi que fourchettes, cuillères, couteaux et liens en métal pour sachets de congélation familiale. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois, le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas, veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas, elle ne soit en contact avec les parois métalliques et la porte de l'appareil.

## UTILISATION

### MISE À L'HEURE

Après branchement de votre appareil, l'horloge indique **1 : 01**

- Appuyez sur la touche **20** «HORLOGE».

- Appuyez sur la touche **5** «CE» dans les 5 secondes qui suivent.

- Programmez l'heure à l'aide des touches **16** «MINUTES» pour les heures et «SECONDES» pour les minutes.

Exemple : 1.6.1.7. pour 16 h 17 min.

- Validez à l'aide de la touche **20** «HORLOGE», les deux points clignotent, l'horloge est à l'heure.

**Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations précédentes.**

### MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE 15 MIN

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson. Après chaque programme 3 bips sonores de fin de cuisson se font entendre, la ventilation fonctionne, le plateau tourne. Après 5 min si vous n'ouvrez pas la porte, le four marche par intermittence durant 10 min, le plateau tourne et l'afficheur indique l'heure du jour.

## EQUIVALENCE DES SYMBOLES

Puissances	Programmes
1 MAINTIEN	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, du vin ou tout autre aliment fragile.
2/3 CUISSONS TRES DOUCES	Pour terminer les cuissons fragiles ou pour cuire très lentement. Pour décongeler les aliments fragiles.
4/5 MIJOTAGE	Pour terminer les préparations commencées en «CUISSON RAPIDE», telles que haricots, lentilles, laitages.
6/8 CUISSON	Pour terminer des cuissons de plats commencées en «CUISSON RAPIDE» qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc... Pour cuire des poissons fragiles : rougets, sardines...
9 CUISSON RAPIDE	Pour les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

### DECONGELATION PAR LE TEMPS

A utiliser pour les aliments qui ne sont pas mentionnés en «décongélation par le poids»

## DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS

Cette touche permet de décongeler sans avoir à programmer le temps.

Vous disposez de 3 programmes qui correspondent chacun à un type d'aliment. Vous pouvez décongeler de 100 g à 4000 g (4 kg). Leur sélection se fait par appuis successifs sur la touche 9 «DECONGELATION POIDS».

### Programmes

- D 1 Volailles entières ou en morceaux.
- D 2 Veau, boeuf, porc, agneau en rôti ou en morceaux.
- D 3 Poissons entiers ou en morceaux.

Pour programmer le poids, utilisez les touches 16 «MINUTES» et «SECONDES» qui correspondent à

10	1	10	1
1000 g	100 g	10 g	1 g

Exemple : un rôti de boeuf de 1000 g (programme 2)

- Sélectionnez le programme par appuis successifs sur la touche 9 «DECONGELATION POIDS».
- Affichez le poids à l'aide de la touche 16 «MINUTES 10» qui correspond à 1000 g (1 kg).
- Appuyez sur la touche 17 «DEPART», le temps s'affiche ; le témoin de cuisson et le four s'éclairent.

## DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE PAR LE TEMPS

Vous avez à votre disposition un programme de décongélation qui utilise successivement plusieurs niveaux de puissances afin d'obtenir une décongélation rapide et homogène.

Exemple : pour effectuer une décongélation de 15 min :

- Appuyez sur la touche 22 «DECONGELATION PAR LE TEMPS», le témoin de décongélation s'affiche.
- Appuyez une fois sur la touche 16 «MINUTES 10», puis 5 fois sur la touche 16 «MINUTES 1».
- Appuyez sur la touche 17 «DEPART», le four s'éclaire, le temps se décompte, le témoin de cuisson s'allume.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer à l'aide de la touche 5 «CE».

## CUISSON

Vous avez 9 niveaux de puissance à votre disposition (pour leur utilisation se référer à la page 5). Lorsque vous appuyez sur la touche **4 « PUISSANCE- »** (9 à 0), systématiquement la puissance 9 s'affiche, (ou sur la touche **4 « PUISSANCE+ »** (0 à 9), la puissance 0 s'affiche).

Exemple : pour effectuer une cuisson de 4 minutes en puissance 7.

- Appuyez 3 fois sur une des touches **4 « PUISSANCE »** pour afficher le programme 7.
- Appuyez 4 fois sur la touche **16 « MINUTES 1 »**
- Appuyez sur la touche **17 « DEPART »** ; le témoin de cuisson s'allume, le four s'éclaire, le temps se décompte.

Remarques :

A tout moment vous pouvez :

- faire apparaître l'heure durant 5 s en appuyant sur la touche **20 « HORLOGE »**,
  - ouvrir la porte pour vérifier la cuisson, les données restent mémorisées.
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez simplement sur la touche **17 « DEPART »**.

## PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE

Vous avez la possibilité d'enchaîner une cuisson (par le temps ou par le poids) à la suite d'une décongélation (par le temps ou par le poids) de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche **22 « DECONGELATION PAR LE TEMPS »**,
- Programmez un temps à l'aide des touches **16 « MINUTES »** et « SECONDES »,
- Programmez une cuisson à l'aide des touches **4 « PUISSANCE »** - ou +,
- Programmez un temps à l'aide des touches **16 « MINUTES »** et « SECONDES »,
- Appuyez sur la touche **17 « DEPART »**.

Remarque :

Lorsque vous enchaînez une cuisson par le poids à une décongélation par le poids ; programmez le poids en décongélation ainsi qu'en cuisson.

## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE PAR LE POIDS

Cette touche permet, en entrant un poids de 100 g à 4000 g (4 kg), de programmer sans avoir à entrer un temps.

Vous avez 8 programmes à votre disposition qui correspondent chacun à un type d'aliment. Leur sélection se fait par appuis successifs sur la touche **23 « CUISSON POIDS »**.

### Programmes

#### Cuisson

- C1** Pommes de terre (entières ou en morceaux)
- C2** Poireaux, carottes, choux (émincés)
- C3** Poisson (en portions, tranches ou filets)
- C4** Volailles (entières ou en morceaux)

#### Réchauffage

- C5** Pots de bébé (enlevez le couvercle avant réchauffage et mélangez avant de consommer), café, thé, lait, potages.
- C6** Conserves en boîte (versez le contenu dans un récipient adapté), plats cuisinés.
- C7** Restes, plats cuisinés réfrigérés.
- C8** Plats, cuisinés et légumes surgelés.

Pour programmer le poids, utilisez les touches **16 « MINUTES »** et « SECONDES » qui correspondent à :

<b>10</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
1000 g	100 g	10 g	1 g

Exemple : 500 g de carottes

- Sélectionnez le programme 2 en appuyant 2 fois sur la touche **23 « CUISSON POIDS »**.
- Affichez le poids en appuyant 5 fois sur la touche **16 « MINUTES 1 »**.
- Appuyez sur la touche **17 « DEPART »**, le temps se décompte, le four s'éclaire.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer à l'aide de la touche **5 « CE »**.

## GRIL

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins, viandes... Elle peut être utilisée après ou avant la cuisson micro-ondes selon la recette.

Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tel que le verre à feu ou la céramique. Vous avez la possibilité d'utiliser cette fonction seule, en enchaîné, ou en combiné.

Le temps d'utilisation de la fonction gril est limité à 45 min

Exemple : Gratin de pâtes 12 min.

- Sélectionnez le programme gril en appuyant sur la touche **18** «GRIL»
- Affichez le temps en appuyant sur la touche **16** «MINUTES 10» et 2 fois sur la touche **16** «MINUTES 1».
- Appuyez sur la touche **17** «DEPART» ; le four s'allume, la résistance rougit au bout de 3 minutes environ.

## FONCTION COMBI

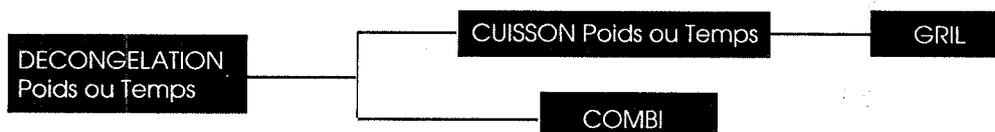
Cette fonction permet d'utiliser en simultanée le gril et les micro-ondes à la puissance choisie.

Exemple : Un poulet ; 18 min gril + micro-ondes, puissance 9.

- Appuyez sur la touche **19** «COMBI».
- Sélectionnez la puissance en appuyant sur la touche **4** «PUISSANCES +».
- Affichez le temps en appuyant 1 fois sur la touche **16** «MINUTES 10» et 8 fois sur la touche **16** «MINUTES 1».
- Appuyez sur la touche **17** «DEPART».

## PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE

Vous pouvez enchaîner les différents programmes comme suit :



## QUELQUES IDÉES DE RECETTES AVEC «GRIL»

- \* Tous les temps micro-ondes sont à programmer en cuisson maxi
- \*\* Pour les gratins, les temps grils sont donnés à partir d'aliments chauds.

### Croque Monsieur :

Poser sur la clayette, dorer au gril 6 min, retourner, cuire à nouveau 3 à 4 min. Ajoutez 1 min de micro-ondes.

### Faux-filet rôti 800 g :

Disposer la viande légèrement huilée sur une assiette posée sur la clayette, dorer au gril 18 min, retourner et cuire à nouveau 8 min. Ajouter 2 à 3 min de micro-ondes selon le degré de cuisson désiré.

### Cuisses de poulet :

Disposer les cuisses légèrement huilées sur une assiette, la poser sur la clayette, cuire 8 min en micro-ondes, puis 14 à 16 min au gril.

### Coquillages, farcis, escargots :

Les disposer sur une assiette posée sur la clayette, chauffer en micro-ondes 1 min 30, dorer au gril 6 min.

### Gratin de légumes verts :

Poser le plat sur la clayette, dorer au gril 8 à 12 min selon la hauteur du plat.

### Gratin de pâtes et de pommes de terre :

Poser le plat sur la clayette, dorer au gril 10 à 14 min selon la hauteur du plat utilisé.

### Poitrine fumée grillée :

Disposer les tranches sur une assiette posée sur la clayette, dorer au gril 8 min, retourner, cuire à nouveau 5 min.

### Pâte à tarte :

Etendre la pâte, la laisser reposer une heure. Posez le moule sur la clayette, cuire 5 à 6 min en micro-ondes, terminer la cuisson 4 à 5 min au gril.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer à l'aide de la touche **5** «CE».

## DORAGE DES PLATS PRÉPARÉS SURGELÉS

- \* Pour le dorage de tous ces aliments, utiliser la clayette.
- \*\* Tous les temps micro-ondes sont à programmer en cuisson maxi.

Recettes	Quantité	Temps M/O	Temps Gril	Conseil
Brandade de poisson	500 g	12 min	8/12 min	Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de mêmes dimensions. Parsemer de lamelles de beurre.
Coquillages (moules, palourdes...) et escargots farcis	24	3/4 min	5/6 min	Disposer sur une assiette ou un plat.
Croque-monsieur	4	1 min 30	6 + 4 min	Tourner après 6 min, 2ème côté 4 min.
Canellonis, lasagnes	450 g	12 min	12 min	Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de mêmes dimensions.
Crêpes	8	5 min	8 min	Poser sur une assiette, arroser de beurre fondu.
Coquilles St-Jacques	4	6/8 min	6/8 min	Parsemer de lamelles de beurre avant le réchauffage.
Poisson en sauce, en gratin	400 g	6/8 min	6/8 min	Verser le contenu de la barquette dans un plat en verre à feu de mêmes dimensions.

### DÉPART «DIFFÉRÉ»

Veillez à ce que l'heure du jour soit exacte.

- Appuyez sur la touche **8** «DÉPART DIFFÉRÉ». Le témoin de départ différé s'éclaire.
- Programmez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches **16** «MINUTES» ou «SECONDES».
- Entrez le programme désiré.
- Appuyez sur la touche **17** «DEPART»; le voyant de départ différé clignote, l'heure du jour apparaît.

Vous avez la possibilité de différer une programmation enchaînée.

Pour modifier la programmation en cours : appuyez sur la touche **5** «CE» et reprogrammez.

A tout moment, vous pouvez vérifier l'heure choisie en appuyant sur la touche **8** «DÉPART DIFFÉRÉ».

### AUTRES FONCTIONS

#### Touches «MEMOIRES»

Ces trois touches permettent de mémoriser trois programmes fréquemment utilisés, ce qui évite de les recomposer à chaque fois.

Vous avez la possibilité de mémoriser une cuisson ou une décongélation ou une programmation enchaînée.

Exemple : programmez une décongélation durant 5 min, puis une cuisson durant 6 minutes.

- Mémorisez à l'aide de l'une des touches **6** «MEMOIRES».
- Appuyez à nouveau sur cette touche.
- Appuyez sur la touche **17** «DEPART».

Pour annuler une mémoire, la sélectionner à l'aide de la touche concernée et dans les 5 s qui suivent, entrez un nouveau programme.

#### Touche répétition «BIS».

Cette touche permet de répéter le dernier programme lors de réchauffage ou de cuisson de plusieurs portions identiques.

Comment procéder :

Exemple : réchauffer une première portion - cuisson 9 durant 2 min

Pour réchauffer une portion identique : appuyez sur la touche **21** «BIS», puis sur la touche **17** «DEPART».

#### Touche «SPRINT».

Cette touche permet de prolonger le temps de cuisson maxi de 1 à 3 min, ou d'effectuer une programmation rapide, lorsque le temps correspond à 1, 2 ou 3 min

Comment procéder :

- Appuyez sur la touche **24** «SPRINT» 1 fois, 2 fois ou 3 fois selon le besoin, puis appuyez sur la touche **17** «DEPART».

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées, avant de reprogrammer à l'aide de la touche **5** «CE».

## EN CAS D'ANOMALIE

### Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

- Vérifiez que la porte n'est pas déformée.

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

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Vérifiez votre programmation.

Ces appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit correspondant, consultez votre revendeur.

## INSTALLATION

### AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport. Si vous constatez un dommage quelconque, signalez-le à votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur.

### BRANCHEMENT

- Votre installation doit être protégée par un fusible thermique de 16 Ampères.
- Utilisez une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Il convient de prévoir dans l'installation électrique un dispositif électrique qui est en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

### EMPLACEMENT

- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Choisissez un emplacement éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air autour de l'enceinte. Laissez un espace suffisant entre l'appareil et le mur de 5 cm pour les faces latérales et 10 cm pour la face arrière.
- Veillez à ne rien poser sur le four de manière à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière du four.
- Le film plastique qui recouvre la vitre intérieure de la porte des appareils sans grill ne doit pas être retiré.

## ENTRETIEN

### NETTOYAGE

- Celui-ci se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.
- Le plateau peut être retiré pour cette opération. Afin de faciliter son retrait, le faire basculer en appuyant sur le bord extérieur. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
- Si votre four est doté d'une fonction grill, procédez au nettoyage lorsque le four est encore tiède.
- La rondelle plastique isolante située entre la cavité et l'entraîneur doit toujours être en place dans l'appareil.

***N'oubliez pas de remettre le plateau.***

### RECOMMANDATIONS

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être propres en permanence. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé, ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.
- En cas d'odeur, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et essuyez les parois.
- Pour les appareils munis d'éléments chauffants, la porte et les sorties d'air arrière sont très chaudes, veillez à ne pas toucher ces parties.
- Les appareils sont de type B selon la norme CEI 335-2-6.