



- ① **Forno a microonde**  
Istruzioni per l'uso
- ② **Four à micro-ondes**  
Notice d'utilisation
- ③ **Magnetron**  
Gebruiksaanwijzing
- ④ **Mikrowellengerät**  
Gebrauchsanweisung
- ⑤ **Microwave oven**  
Instruction manual
- ⑥ **Horno microondas**  
Guía de instrucciones
- ⑦ **Forno micro-ondas**  
Manual de instruções

①	<b>ITALIANO</b>	
	Istruzioni per l'uso . . . . .	3
②	<b>FRANÇAIS</b>	
	Notice d'utilisation . . . . .	23
③	<b>NEDERLANDS</b>	
	Gebruiksaanwijzing . . . . .	43
④	<b>DEUTSCH</b>	
	Gebrauchsanweisung . . . . .	63
⑤	<b>ENGLISH</b>	
	Operating instructions . . . . .	83
⑥	<b>ESPAÑOL</b>	
	Guía de instrucciones . . . . .	103
⑦	<b>PORTUGUÊS</b>	
	Manual de instruções . . . . .	123

# Sommaire

Installation . . . . .	24
Mises en garde . . . . .	26
Présentation . . . . .	27
Bandeau de Commande . . . . .	28
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes . . . . .	29
L'afficheur . . . . .	30
Les sélecteurs / Programmation . . . . .	31
Programmation micro-ondes . . . . .	32
La clayette / La fonction gril . . . . .	33
Programmation du gril / la fonction micro-ondes + gril . . . . .	34
La fonction pizza . . . . .	35
Le plat pizza . . . . .	37
Programmation enchaînée . . . . .	38
Recommandations . . . . .	39
Entretien / Nettoyage . . . . .	40
Un petit problème ! Que faire ? . . . . .	41
Service Après-Vente . . . . .	42

**Instruction de sécurité importantes. Lire avec attention  
et garder pour les futures utilisations.**

# Installation

## AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente".
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en-dessous et à l'arrière du four.**
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de déconnecter l'appareil du secteur, soit par la fiche de courant, soit par un interrupteur, conformément aux règles d'installation.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
  - les lignes d'alimentation sont en état,
  - le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

### Attention :

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

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

# Installation

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles sont présentes naturellement dans l'environnement sous forme d'ondes radioélectriques, ou de rayonnement lumineux ou infrarouge.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

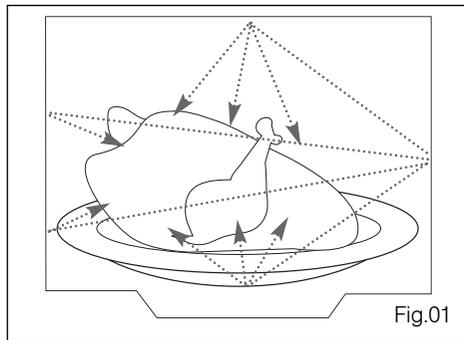
Leurs propriétés :

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

Lorsque les aliments sont exposés aux micro-ondes, les molécules sont secouées rapidement, ce qui génère de la chaleur.

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments selon une profondeur d'environ 2,5 cm. Si l'épaisseur des aliments est plus importante, la cuisson se fera jusqu'à leur centre par conduction de chaleur, comme pour la cuisson traditionnelle.

Il est important de savoir que les micro-ondes déclenchent une simple réaction thermique à l'intérieur de la nourriture, et qu'elles ne sont pas nocives.



## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

# Mises en garde

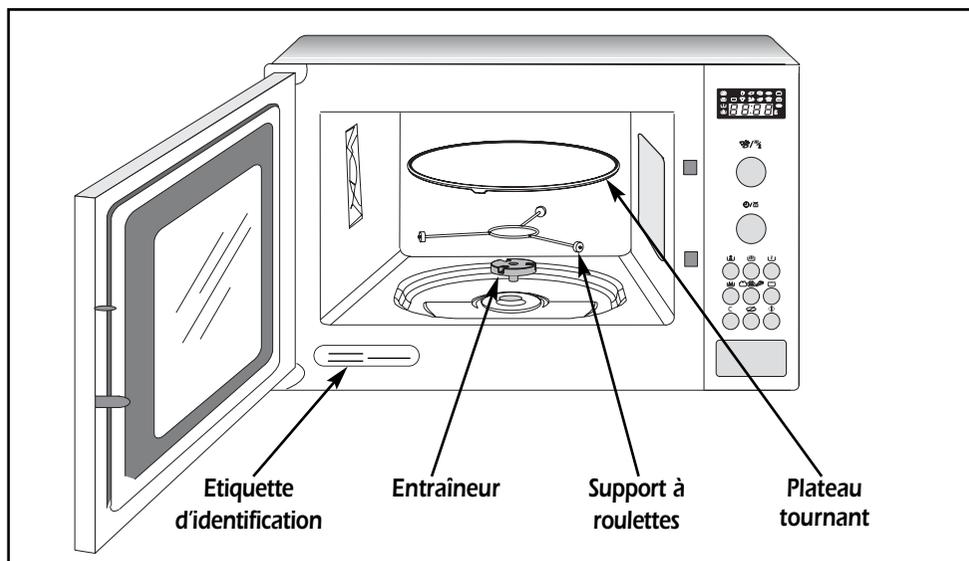
## ▪ Important :

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

## Consignes de sécurité :

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes. Ne pas laisser d'accessoire dans votre four lorsqu'il est à l'arrêt. Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention. Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastiques ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, de couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures. Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser. Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment. Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo/gril/combiné) la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

# Présentation



## ■ Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

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

## ■ Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT $\varnothing$ :

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

## ■ Le SUPPORT A ROULETTES :

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

# Bandeau de Commande

## A L'afficheur :

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

## B Le sélecteur



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

## C Le sélecteur



permet de programmer le temps, ou le poids.

## D-E-F Les touches "AUTO"



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

## G La touche MODE



permet de choisir la fonction appropriée.

## H La touche GRIL/PIZZA



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

## I La touche MAINTIEN AU CHAUD



permet de maintenir votre plat au chaud.

## J La touche PAUSE/ANNULATION C:

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

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

## K La touche ARRÊT PLATEAU



permet l'arrêt du plateau tournant.

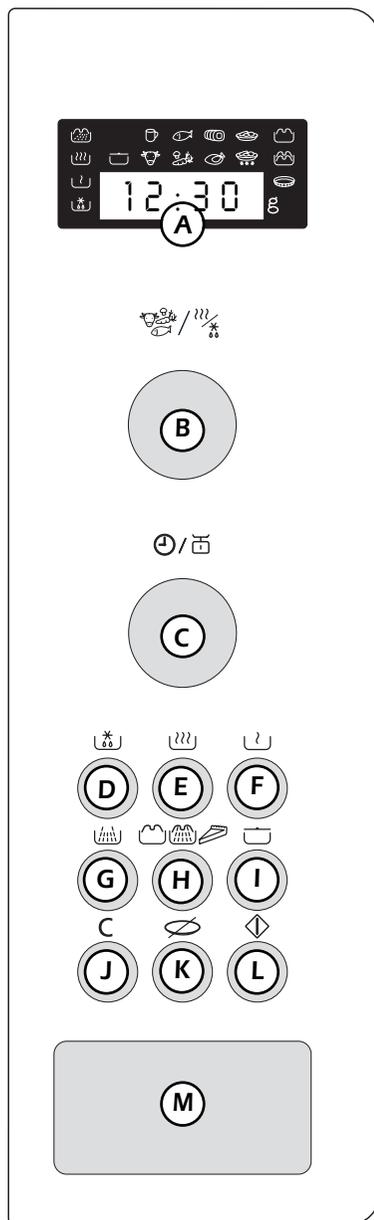
## L La touche DÉPART



permet de débuter tout programme.

## M La touche OUVERTURE DE PORTE :

appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte ou arrêter l'appareil.



# Mise à l'heure

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



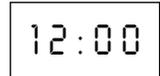
## Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION C**.  
"00:00" clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.



- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur ⌚.

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



# Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
 DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. (Cette fonction est disponible lorsqu'on programme par la fonction en utilisant la touche  ).
 RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 CUISSON	Pour cuire les légumes et potages.
<b>Puissance restituée : 900 W</b>	



# Les sélecteurs

La programmation se fait à l'aide des 2 sélecteurs :

Le premier pour sélectionner

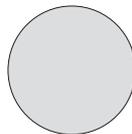
- la catégorie d'aliment



- la fonction



ALIMENTS / FONCTIONS



le deuxième pour programmer

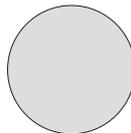
- le temps



- le poids de l'aliment



TEMPS / POIDS



## Programmation

**Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.**

Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

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

# Programmation micro-ondes

## Les programmations à votre disposition :

### Programmation express

- ▼ Programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur .

2:00

- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** . La puissance maximale  est programmée directement pour tous vos réchauffages rapides.

### Programmation automatique par le poids : avec les touches **AUTO**, le temps est calculé automatiquement.

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



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



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



500g

- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** . La puissance adaptée est programmée, le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 7 min) et le programme démarre.

7:00

### Programmation par la fonction

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



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

5:00

- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .

### Programmation de la fonction maintien au chaud

- ▼ Appuyez sur la touche **Maintien au chaud**. 10:00 s'affiche, le symbole  clignote. Vous pouvez diminuer ce temps de programmation à l'aide du sélecteur temps .



- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** . Votre plat est maintenu au chaud dix minutes.

10:00

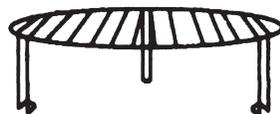
## La clayette

- La clayette permet de dorer les aliments de faible épaisseur. Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette ou posé directement sur le plateau tournant.
- Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

- La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou Pizza.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

### La clayette



## La fonction gril

**Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.**

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

## Programmation du grill

### Utilisation du grill 2 niveaux

- ▼ Appuyez sur la touche  une fois pour sélectionner la fonction **GRIL DOUX**   
deux fois pour sélectionner **GRIL FORT** .
- ▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur **DÉPART** .

## La fonction micro-ondes + grill

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

### Utilisation de la fonction micro-ondes + grill

- ▼ Sélectionnez la fonction micro-ondes + grill en appuyant 4 fois sur la touche .  
Une puissance micro-ondes moyenne + le grill fort sont préprogrammés. 
- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , ex. 10 min. 
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .

# La fonction pizza

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

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

## 2 possibilités d'utilisation :

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

## Conseils

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

# La fonction pizza

## Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

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

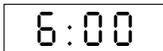
### Programmation

- Appuyez 3 fois sur la touche  :



s'affiche

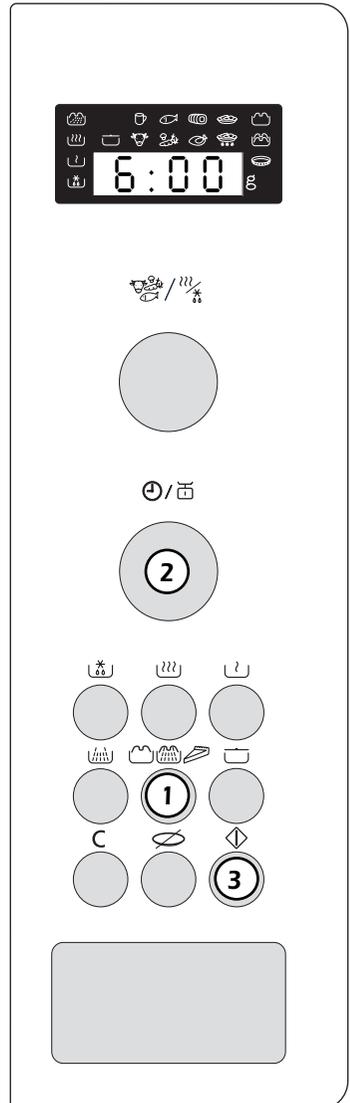
- Programmez 6 minutes



s'affiche

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

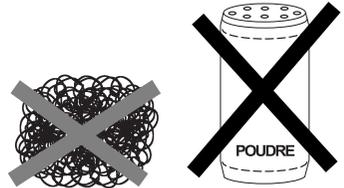
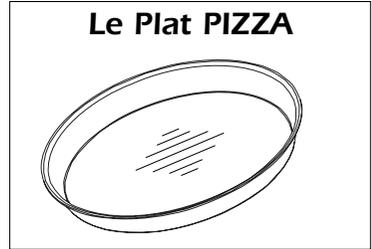
- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



# Le plat pizza

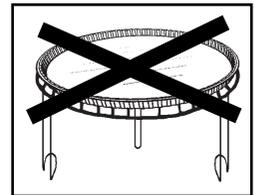
## Entretien du plat PIZZA

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



## Remarques

- **Ne pas poser le plat PIZZA sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.**
- Ne pas utiliser le plat **PIZZA** dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat **PIZZA** chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.



# Programmation enchaînée

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

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

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

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



10:00

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

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



30:00

③ Appuyez sur DÉPART .

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

# Recommandations

## EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** .
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/ANNULATION** **C** et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction décongélation , une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **ANNULATION** **C**.

## REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART**  au bout de quatre minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une programmation gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

# Entretien / Nettoyage

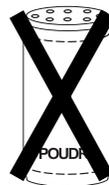
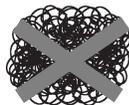
- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



- Pour les appareils munis d'une fonction grill, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

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

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

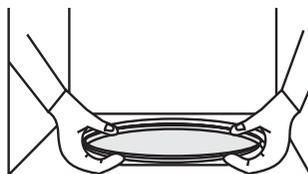


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faire bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyer les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur

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



# Un petit problème ! Que faire ?

## Problèmes

## Conseils

- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
  - ▼ Le four est bruyant
  - ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
  - ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
  - ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
  - ▼ L'appareil produit des étincelles
- ▲ Appuyer sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  pendant 5 secondes.
  - ▲ Ajuster le pied réglable.  
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
  - ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
  - ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
  - ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.  
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
  - ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.  
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson.  
Éloigner tout élément métallique des parois du four.  
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

## Service Après-Vente

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

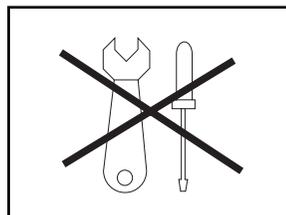
- **Vérifiez que la porte n'est pas déformée.**

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

- Vérifiez l'alimentation électrique.

- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.

- Vérifiez votre programmation.

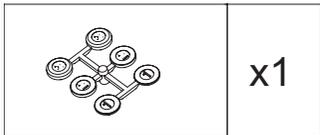


**ATTENTION : ne cherchez jamais  
à intervenir vous-même.**

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

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





x1

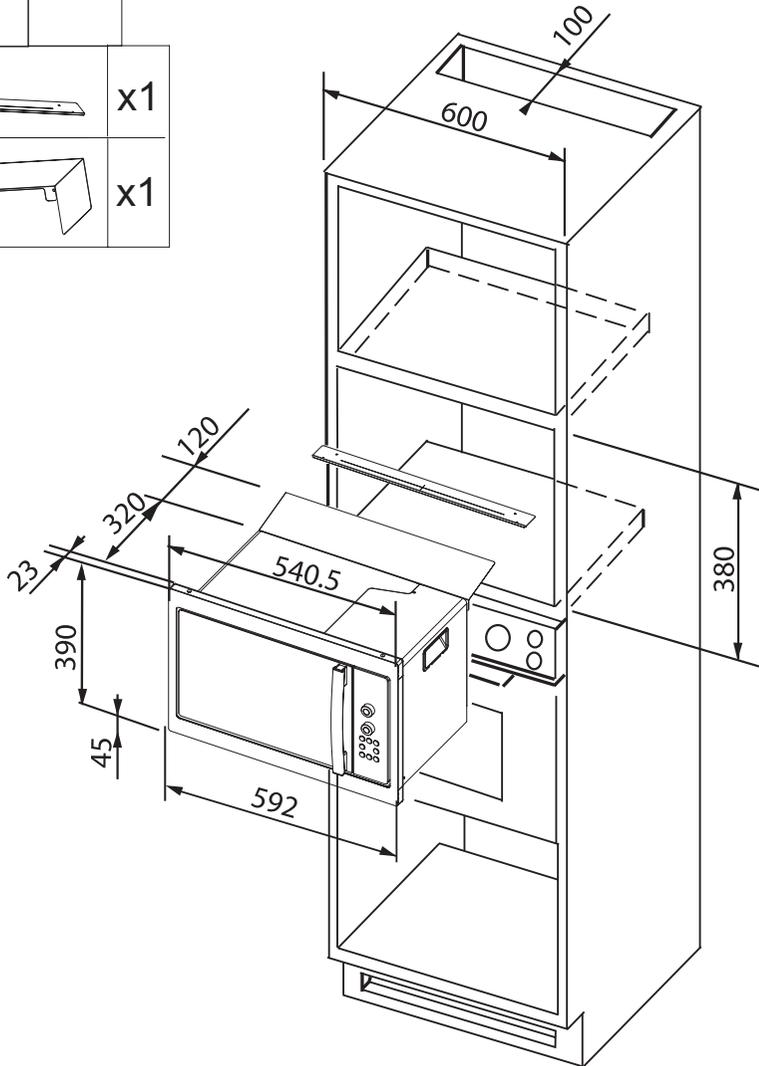


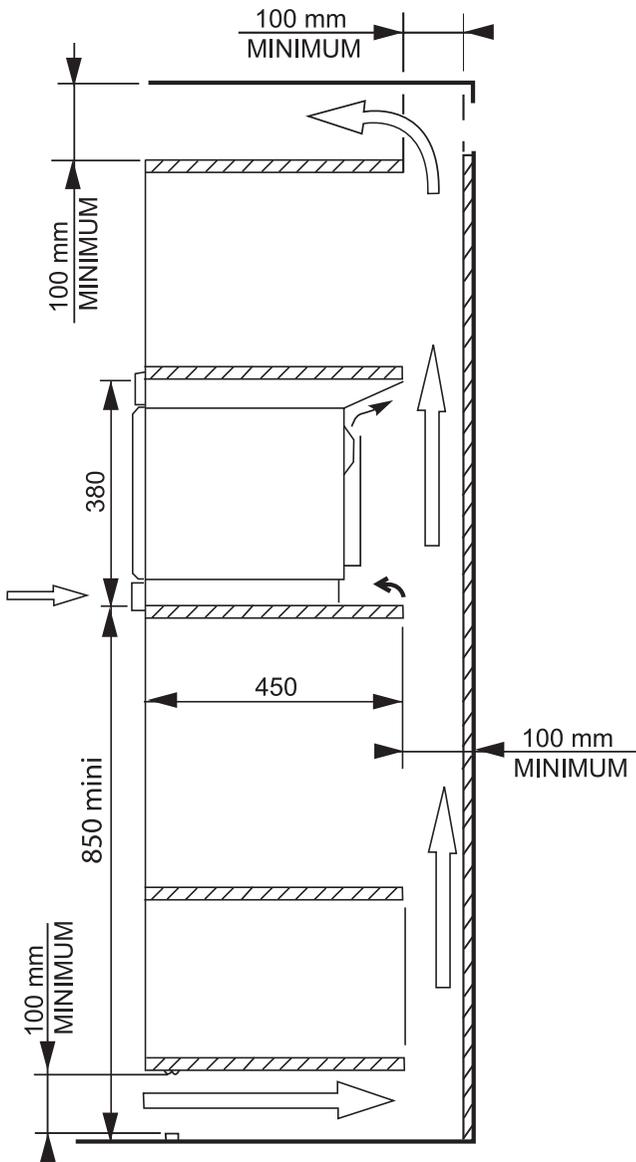
x1

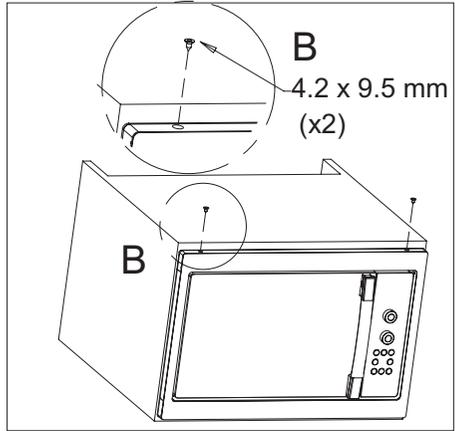
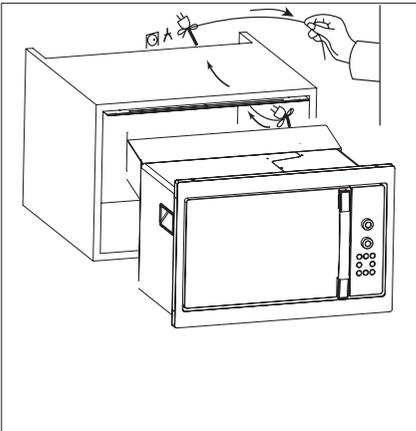
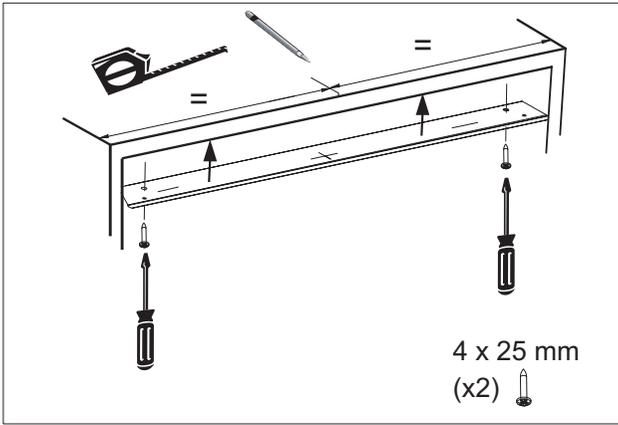
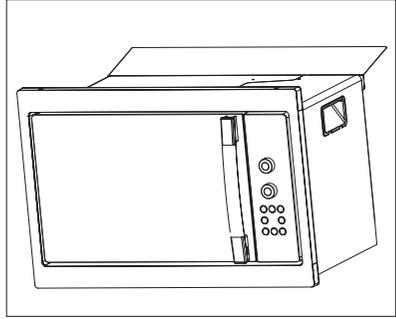
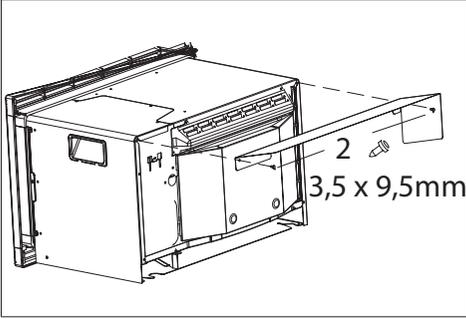


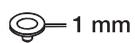
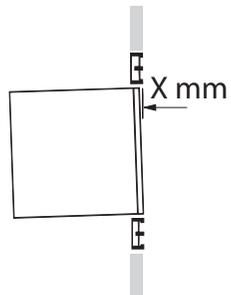
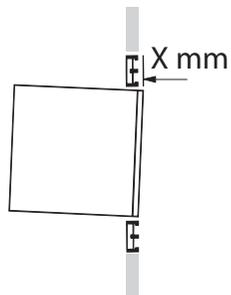
x1

 3,5 x 9,5 mm	x 2
 4 x 25 mm	x 2
 4,2 x 9,5 mm	x 2

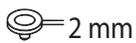




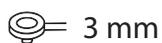




1 mm



2 mm



3 mm

