



Notice d'utilisation
Four à micro-ondes

Sauter

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un nouveau **four micro-ondes SAUTER** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four micro-ondes SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four micro-ondes SAUTER**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

*Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.*

La Marque SAUTER.

Sommaire

Installation	4
Conseils importants	5
Présentation	7
Bandeau de Commande	8
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes	9
L'afficheur	10
Les sélecteurs / Programmation	11
Programmation micro-ondes	12
La fonction Speed Defrost	14
La fonction gril*	15
Programmation du gril* / micro-ondes + gril*	16
La fonction Pizza*	17
Programmation Pizza*	18
Le plat Pizza*	19
Programmation enchaînée	20
Recommandations	21
Un petit problème ! Que faire ?	22
Nettoyage / Entretien	23

*selon modèle

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation
et le garder pour de futures utilisations.
Vous y trouverez des conseils importants concernant la sécurité,
l'installation et l'utilisation de votre appareil.

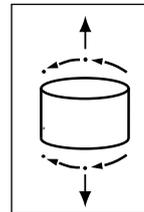
Installation

AVANT BRANCHEMENT

- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
- 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.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

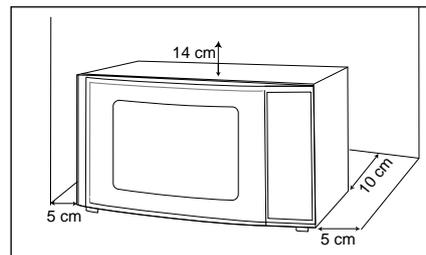
EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en dessous** et autour du four.



Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.
- Certains appareils sont encastrables : pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- 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 séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- 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 afin d'éviter un danger.**

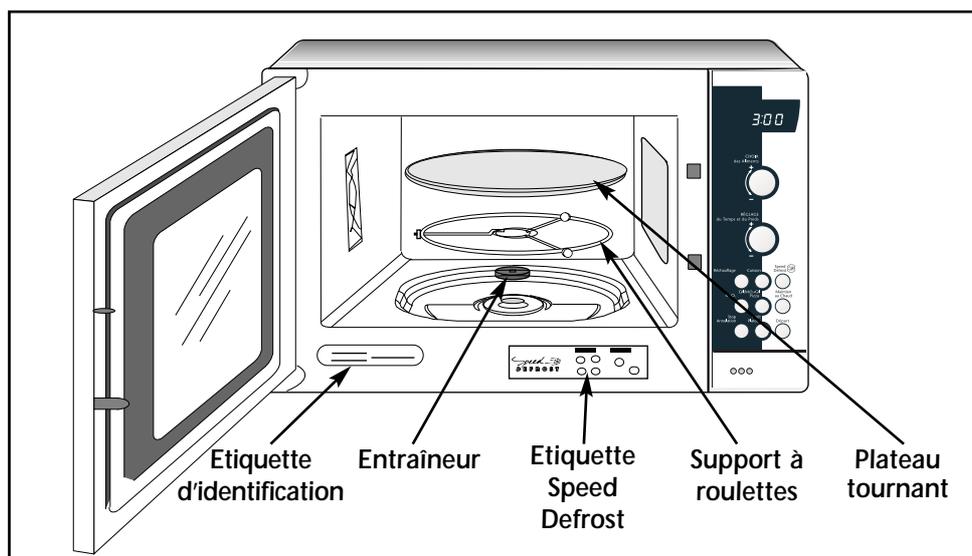
Conseils importants

- 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.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour éviter de 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.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible en raison des risques d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation. 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 à moins de 1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.
- Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

Conseils importants

- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. MISE EN GARDE : Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle car ils risquent d'exploser.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
- 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 l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique afin d'étouffer les flammes éventuelles.
- MISE EN GARDE : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

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 :**

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.

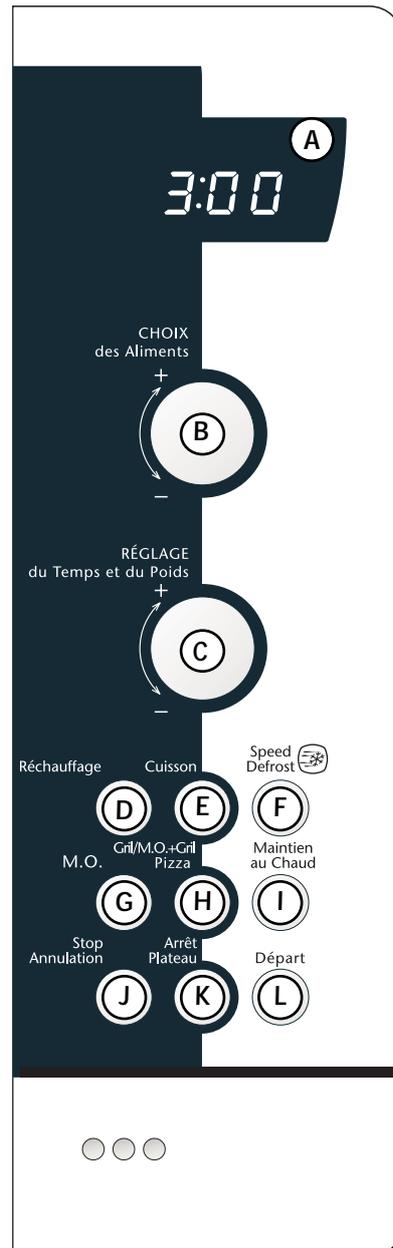
- **Le support à roulettes :**

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 CHOIX des Aliments :**
permet de choisir la catégorie d'aliment et la
fonction.
- C Le sélecteur RÉGLAGE du Temps et du Poids :**
permet de programmer le temps et le poids.
- D-E-F Les touches fonctions Réchauffage,
Cuisson, Speed Defrost** programment auto-
matiquement le temps nécessaire pour chacune
de ces fonctions selon le poids de l'aliment choisi.
- G La touche M.O. :**
permet de choisir la fonction micro-ondes désirée.
- H La touche Gril / M.O. + Gril / Pizza* :**
permet d'accéder directement à la fonction gril,
micro-ondes + gril, pizza.
- I La touche Maintien au chaud :**
permet de maintenir votre plat au chaud 10 min.
- J La touche Stop / Annulation :**
permet d'interrompre (Stop) ou d'effacer (Annulation)
un programme en cours. Un appui pour Stop,
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 débiter tout programme.

*selon modèle



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 **Stop / Annulation**.
"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 **Stop / Annulation**.
Votre horloge est à l'heure.

Equivalence des puissances micro-ondes

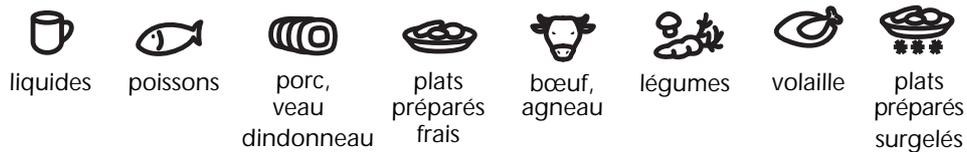
PUISSANCE	UTILISATION
 150 DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 500 MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. (Cette fonction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

L'afficheur



*selon modèle

L'afficheur et les sélecteurs vous guident pour choisir :
les aliments



les fonctions

Micro-ondes



les fonctions gril*



le poids pour une programmation automatique g

le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

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

Les sélecteurs

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

Le premier pour sélectionner

- la catégorie d'aliment



le deuxième pour programmer

- le temps
- le poids de l'aliment



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.
- Vous pouvez utiliser la touche **Arrêt Plateau** avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **Annulation**.

Programmation micro-ondes

Vous avez à votre disposition plusieurs programmations M.O. :

Programmation express

- 1 Programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur **Réglage du Temps**.

2:00

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



Programmation par la touche M.O.

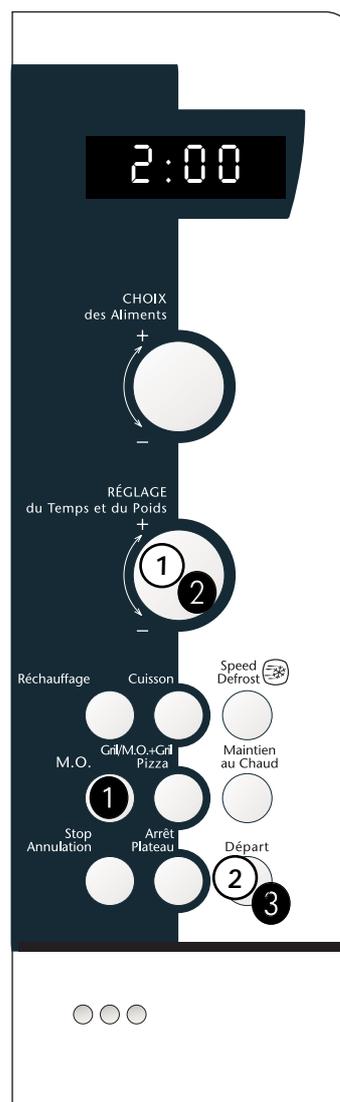
- 1 Appuyez sur la touche **M.O.**, choisissez votre fonction micro-ondes par appuis successifs sur la touche.

► Dans ce mode, la fonction **MUOTAGE**  est disponible.

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

5:00

- 3 Appuyez sur la touche **Départ**.



Programmation micro-ondes

Programmation par les touches Réchauffage, Cuisson, Speed Defrost :

le temps est calculé automatiquement !

- 1 Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur **CHOIX des Aliments** (ex. poisson).



- 2 Appuyez sur la touche **Réchauffage, Cuisson ou Speed Defrost** (ex. réchauffage).

Le poids **50** g clignote.

Programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur **Réglage du Poids** (ex. 500 g).

500 g

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

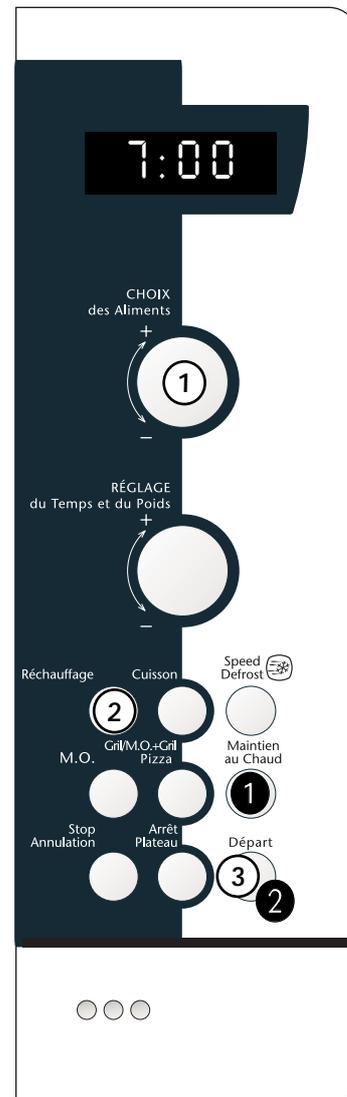
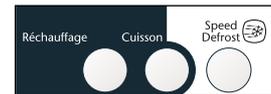
7:00

Maintien au chaud

- 1 Appuyez sur la touche **Maintien au chaud**. **10 : 00** s'affiche. Vous pouvez diminuer ce temps de programmation à l'aide du sélecteur **Réglage du Temps**.

- 2 Appuyez sur la touche **Départ**. Votre plat est maintenu au chaud dix minutes.

10:00



La fonction Speed Defrost

La touche Speed DEFROST permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche FONCTIONS pour les décongeler (voir page précédente).

- ① Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche Speed Defrost :

5d1 s'affiche.

Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries, appuyez deux fois sur la touche Speed Defrost :

5d2 s'affiche.

Attendez que **100** g s'affiche.

- ② Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur Réglage du Poids (dans la limite de 500 grammes).

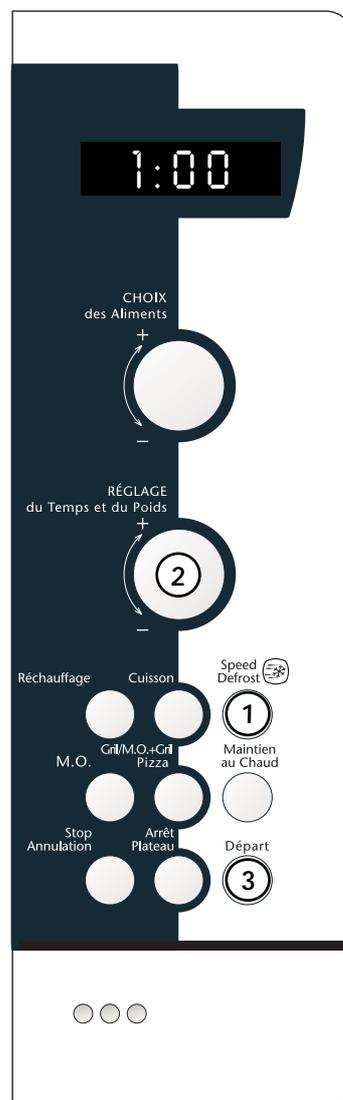
ex. **400** g

- ③ Appuyez sur la touche Départ.
Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment.

- Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).

Le temps s'affiche et le four démarre.

- En fonctions Speed Defrost  et décongélation  une sonnerie 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.



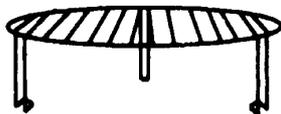
La fonction Gril*

*selon modèle

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

- 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. Pour les autres modèles avec gril, vous avez à votre disposition le niveau de gril fort.
- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- 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. Laisser refroidir le gril 25 minutes avant de le toucher.

la clayette



en fonction **Gril** ou **M.O. + Gril**, elle 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, M.O. + gril ou fonction Pizza. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

Programmation du gril / M.O. + gril*

*selon modèle

Utilisation du gril 2 niveaux*

▼ Appuyez sur la touche **Gril** une fois pour sélectionner la fonction **Gril doux** , 2 fois pour **Gril fort** .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur **Réglage du Temps** et appuyez sur **Départ**.

Utilisation de la fonction M.O. + Gril

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

► Pour garantir de bons résultats de cuisson, le gril fort + une puissance micro-ondes intermédiaire sont programmés automatiquement.

① Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril en appuyant 4 fois sur la touche **M.O. + Gril**.



s'affiche

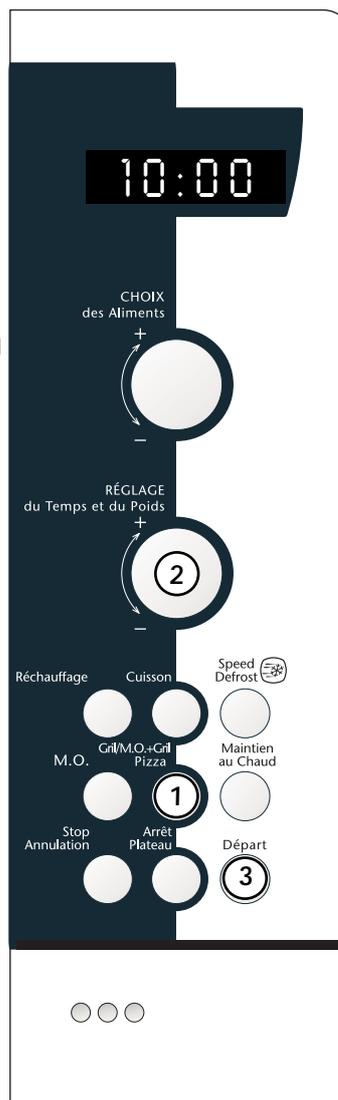
Une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés.

② Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur **Réglage du Temps**, ex. 10 min.

10:00

s'affiche

③ Appuyez sur la touche **Départ**.



La fonction Pizza*

*selon modèle

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 spécial, 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.

Programmation Pizza*

*selon modèle

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

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

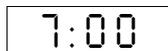
Programmation

- 1 Appuyez 3 fois sur la touche **Pizza** :



s'affiche

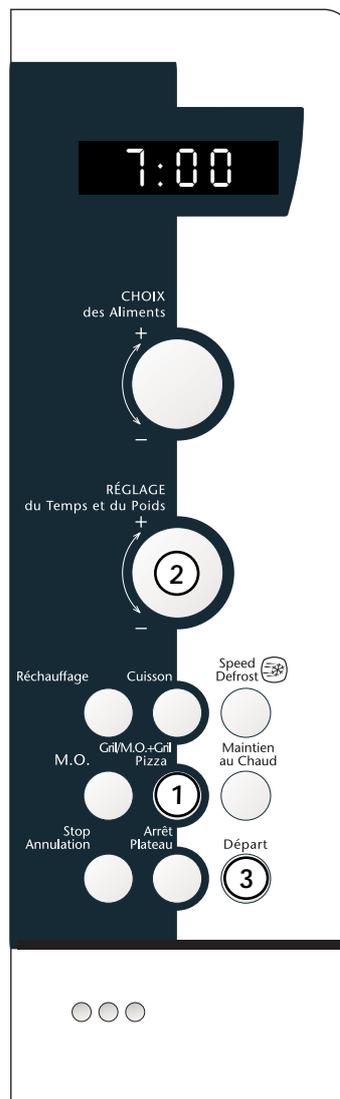
- 2 Programmez 7 minutes avec le sélecteur **Réglage du Temps**.



s'affiche

- 3 Appuyez sur la touche **Départ**.

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

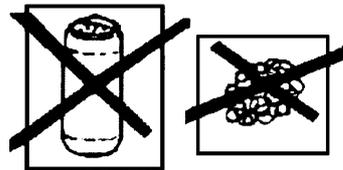
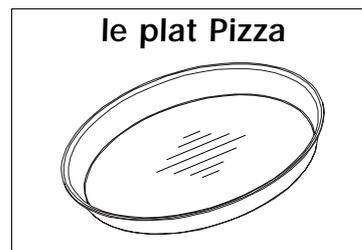


Le Plat Pizza*

*selon modèle

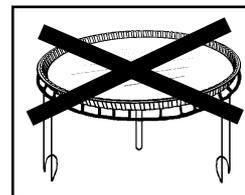
Entretien du plat Pizza

- 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 pourriez enchaîner deux programmes parmi les fonctions disponibles : Speed Defrost / micro-ondes / gril / micro-ondes + gril / pizza / maintien au chaud.

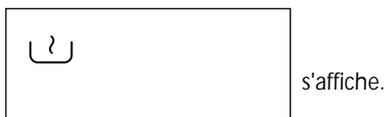
Exemple : Enchaînement d'une décongélation de 5 minutes suivie d'une programmation micro-ondes de 5 minutes.

- ① Programmez la décongélation :
- appuyez sur la touche **M.O.**, sélectionnez la décongélation.

- ② Programmez le temps (ex. 5 min).



- ③ Au lieu d'appuyer sur Départ, programmez le réchauffage :
- appuyez sur la touche **M.O.**, choisissez votre fonction micro-ondes par appuis successifs sur la touche.



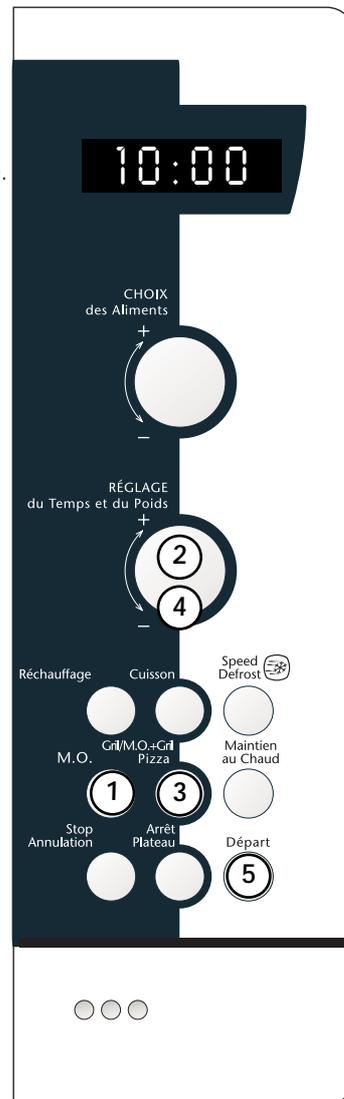
- ④ Rajoutez le temps de réchauffage (ex. 5 min), au temps de décongélation (5 min).



- ⑤ Appuyez sur Départ.



La programmation micro-ondes enchaînée démarrera automatiquement à la fin du programme de 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 **Stop / Annulation** et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **Départ** pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction Décongélation  et Speed Defrost , 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**.

REMARQUES :

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

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme

Conseils

- ▲ Appuyer sur la touche **Arrêt Plateau** pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ 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...
Eloigner tout élément métallique des parois du four.
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.

Nettoyage / Entretien

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propriété, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Afin d'éviter de l'endommager, nettoyez votre appareil régulièrement et enlever tout dépôt alimentaire. Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

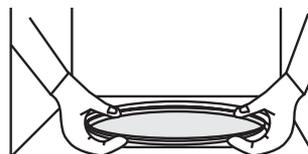
- **Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre;** l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait endommager l'appareil.

- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.



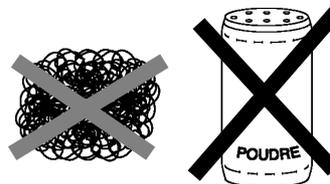
- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrières sont 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.

- 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.



- **MISE EN GARDE :** Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent toujours être propres. 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.



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

