

18340M



610848

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 : 2024-07-01

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	12
5	Installation et utilisation	13
5.1	Installation	13
5.2	Principes de base pour la cuisson dans un four à micro-ondes	14
5.3	Récipients adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes	15
5.4	Utilisation	18
6	Nettoyage	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	22
6.2	Nettoyage	23
7	Défaillances possibles	25
8	Élimination des déchets	26



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.).

Personnel utilisant l'équipement

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

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 et décongélation des plats dans des ustensiles adaptés.

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

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

FR

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

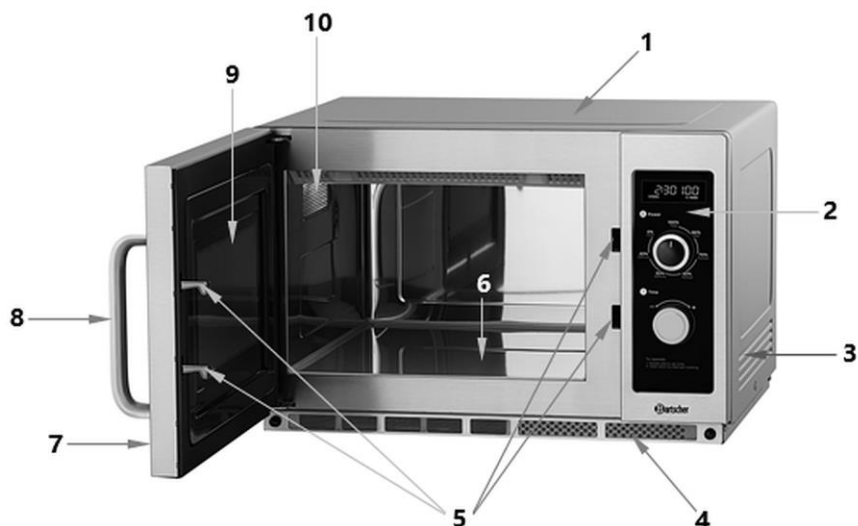
Nom :	Micro-ondes 18340M
Numéro d'article :	610848
Matériau :	acier inoxydable
Matériau du compartiment de cuisson :	acier inoxydable, céramique
Puissance du micro-ondes en W :	1800
Nombre de magnétrons:	2
Niveaux de puissance :	6
Contenance en litres :	34
Dimensions du compartiment (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	360 x 405 x 225
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 :	575 x 530 x 370
Poids en kg :	33,0

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

Modèle / caractéristiques

- Fonctions : réchauffement, décongélation
- Commande : bouton de réglage rotatif
- Minuterie
- Éclairage intérieur
- Écran d'affichage numérique
- Écran LED

4.2 Éléments de l'appareil

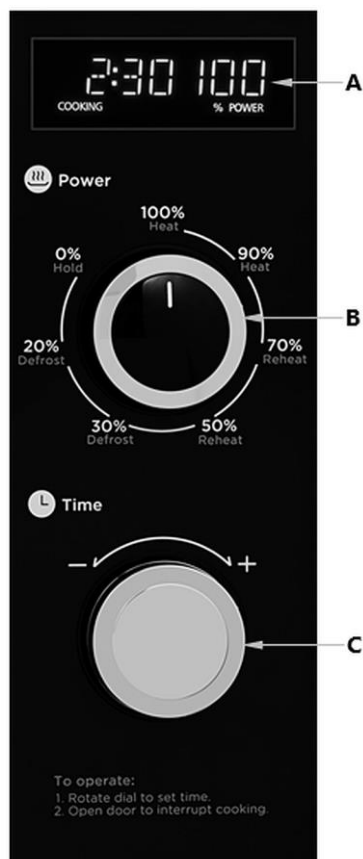


FR

Fig. 1

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Corps | 2. Panneau de commande |
| 3. Orifices de ventilation | 4. Filtre anti-poussière |
| 5. Système de fermeture de sécurité | 6. Fond en céramique |
| 7. Porte de l'appareil | 8. Poignée de porte |
| 9. Regard de la porte de l'appareil | 10. Éclairage intérieur |

Panneau de commande



A – Écran d'affichage numérique

B – Régulateur de puissance

Niveaux de puissance	Puis- sance
Hold (mode de pause)	0 %
Defrost (Décongélation)	20 %
Defrost (Décongélation)	30 %
Reheat (Réchauffement)	50 %
Reheat (Réchauffement)	70 %
Heat (Chauffage)	90%
Heat (Chauffage)	100 %

C - Régulateur de la durée (0 – 60 min.)

Fig. 2

4.3 Fonctions de l'appareil

Le four micro-ondes est destiné à réchauffer et à décongeler les aliments dans des récipients adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes. Le fond en céramique veille à une répartition homogène de la chaleur, qui est régulée par la puissance du micro-ondes de 1800 Watts sur 6 niveaux. Grâce à des régulateurs rotatifs correspondants, il est possible de régler la puissance et la durée adaptées aux plats.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

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



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

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

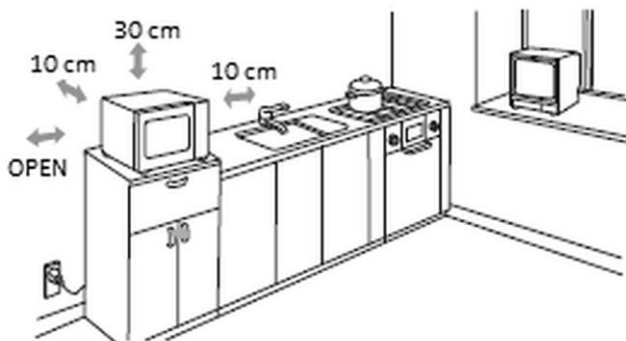


Fig. 3

- L'appareil devrait se trouver à une distance d'au moins 2 m des radios, des télévisions, etc. pour ne pas perturber la réception.

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.

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 quantités 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.

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le micro-ondes :

Ustensiles	Remarques
Récipients de cuisson	Uniquement ceux adaptés aux fours micro-ondes. Suivre les consignes du fabricant du produit. Ne pas utiliser de récipients fissurés ou cassés.
Récipients en verre	Toujours retirer le couvercle. Les récipients en verre peuvent être utilisés uniquement pour le réchauffement des plats, jusqu'à ce qu'ils deviennent chauds. La plupart des récipients en verre ne résiste pas aux températures élevées et peuvent se fissurer.
Récipients en verre résistant à la chaleur	Utiliser uniquement du verre résistant à la chaleur. Veiller à ce qu'il n'y ait aucun élément en métal. Ne pas utiliser de récipients en verre fissurés ou cassés.
Sachets de cuisson au four	Suivre les consignes du fabricant. Ne pas fermer avec des clips en métal. Entailler le sachet pour que la vapeur puisse sortir.
Gobelets et assiettes en papier	Utiliser uniquement pour un réchauffement/cuisson rapide. Lors du traitement thermique, ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
Essuie-tout	Utiliser pour couvrir les plats lors du réchauffement et pour absorber la graisse. Utiliser uniquement sous surveillance. Seulement pour un traitement thermique rapide.
Papier sulfurisé	Pour couvrir les plats afin d'éviter les éclaboussures ou pour envelopper les aliments lors de la cuisson à la vapeur.
Plastique	Les récipients en plastique doivent être marqués comme suit : « convient à l'utilisation dans les fours micro-ondes ». Suivre les consignes du fabricant. Certains récipients en plastique deviennent mous quand les aliments s'y trouvant se chauffent. Les « sachets de cuisson » destinés à être utilisés dans le four micro-ondes et les sachets bien fermés doivent être entaillés, percés, l'air doit être évacué. Suivre les consignes du fabricant.

Ustensiles	Remarques
Film alimentaire	Pour couvrir les plats lors de la cuisson, utiliser uniquement des films alimentaires destinés aux fours micro-ondes, pour assurer l'humidité. Le film assurant la fraîcheur ne peut pas toucher les produits alimentaires.
Thermomètre	utiliser uniquement des thermomètres qui peuvent être utilisés dans les micro-ondes (thermomètres à viande et friandises).
Papier ciré	Utiliser comme protection contre les éclaboussures et pour garder l'humidité des aliments.

Matériaux qui ne peuvent pas être utilisés dans le micro-ondes :

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Son utilisation peut entraîner la formation d'étincelles. Placer les plats dans des récipients adaptés à l'utilisation dans les fours micro-ondes.
Boîte repas avec poignée en métal	Son utilisation peut entraîner la formation d'étincelles. Placer les plats dans des récipients adaptés à l'utilisation dans les fours micro-ondes.
Récipients en métal ou contenant du métal	Le métal protège la nourriture contre les micro-ondes. Les éléments en métal peuvent provoquer l'apparition d'étincelles.
Fermetures rotatives en métal	Elles peuvent provoquer un feu dans le four micro-ondes.
Sac en papier	Il peut provoquer un feu dans le four micro-ondes.
Substances moussantes	Elles peuvent faire fondre ou contaminer les liquides intérieurs, si elles sont exposées à des températures élevées.
Bois	Le bois sèche quand il est utilisé dans un four micro-ondes et peut s'écailler et se casser.

5.4 Utilisation

Avant d'utiliser l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** » .
2. Laisser la porte ouverte pour que le compartiment puisse complètement sécher.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

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

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



ATTENTION !

Risque d'inflammation !

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, surtout s'il est mis en marche avec des puissances élevées.

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

CONSEIL !

Ne pas chauffer les aliments directement sur le fond céramique.

N'utiliser que des récipients adaptés aux fours micro-ondes.

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

Mise en marche / Modes de réglage

1. Avant l'utilisation de l'appareil, vérifier si le compartiment de traitement thermique est propre, s'il n'y a aucun corps étranger dans les joints de porte et si la porte se ferme bien.
2. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

Mise en marche

- L'écran d'affichage numérique affiche « ---- », quand l'appareil est pour la première fois branché à l'alimentation électrique. L'appareil est en mode Standby (mode de veille).

Conseil : En mode de veille, il est impossible d'activer les régulateurs rotatifs.

Mode de veille

- L'appareil doit passer en mode prêt ou pause après 1 minute sans utilisation des régulateurs rotatifs ou l'ouverture et la fermeture de la porte.
- En mode de veille l'écran d'affichage est vide, l'appareil ne réalise aucune opération.
- Si la porte de l'appareil est ouverte et ensuite fermée, l'appareil sort du mode de veille et passe au mode prêt.

FR

Mode prêt

- Dans ce mode, l'appareil est prêt à réaliser le cycle de cuisson pré-réglé ou réglé manuellement.
- Quand la porte est ouverte et ensuite fermée en mode de veille, l'appareil passe en mode prêt.
- En mode prêt, l'écran d'affichage affiche « READY ».
- L'appareil en mode prêt peut passer à presque tous les autres modes.

Mode « Porte ouverte »

- Quand la porte de l'appareil est ouverte, l'appareil se trouve en mode « Porte ouverte ».
- Dans ce mode, l'écran d'affichage est vide. Le ventilateur et l'éclairage intérieur sont activés.
- Si la porte de l'appareil est ouverte lors du traitement thermique, l'écran d'affichage est vide et le processus de traitement thermique s'arrête.

Mode de saisie manuelle de la cuisson

- il est possible de régler le niveau de puissance en tournant le régulateur rotatif sur la position choisie en mode prêt.
- en tournant le régulateur de la durée, il est possible de régler le temps de cuisson à 60 minutes au maximum.
- 2 secondes après, l'appareil commence automatiquement à chauffer ou à décongeler les produits alimentaires. Un long signal sonore à la fin de la durée réglée du traitement thermique rappelle que le processus est terminé.

CONSEIL !

Au cours du processus de traitement thermique, il est possible à tout moment de modifier la puissance et la durée.

Réchauffement des plats

3. Ouvrir la porte de l'appareil.
4. Placer le récipient avec les aliments sur le fond céramique.
5. Fermer la porte de l'appareil
6. Régler la puissance souhaitée à l'aide du régulateur de puissance.

L'affichage numérique affiche la puissance réglée.

Il est possible de régler les niveaux de puissance suivants:

20%, 30%, 50%, 70%, 90%, 100%.

7. Régler la durée du traitement thermique souhaitée à l'aide du régulateur de la durée.

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

La durée du traitement thermique peut être réglée dans une étendue de 5 secondes à 60 minutes. Dans l'étendue de 5 secondes à 1 minute, la durée du traitement thermique peut être réglée par pas de 5 secondes et à partir d'une minutes par pas de 10 secondes.

Le temps du traitement thermique dépend des éléments suivants :

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

INDICATION !

Une fois la durée du traitement thermique réglée, le processus de réchauffement ou de décongélation commence.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis.

8. Ouvrir la porte de l'appareil à l'aide de la poignée et retirer les aliments.
9. Pour arrêter l'appareil au cours de son fonctionnement, ouvrir la porte de l'appareil.
10. Toujours régler la minuterie sur « 0 », si les aliments sont retirés avant que la durée réglée ne soit écoulée ou lorsque l'appareil n'est pas en marche.

Techniques de décongélation

Le réglage 20% et 30%(Defrost) dans votre appareil permet de décongeler facilement les produits alimentaires congelés. Les micro-ondes chauffent le produit alimentaire de l'extérieur. La chaleur est progressivement transférée vers l'intérieur du produit alimentaire. Cela entraîne une décongélation uniforme.

1. Pour la décongélation, retirer les emballages des aliments.
2. Placer les plats sur une assiette.

FR

Durant la décongélation, procéder selon les indications suivantes :

Couverture

Les aliments devraient être couverts pour:

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

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

Retourner / mélanger

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

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

Portions plus petites

Des plus petites portions se décongèlent plus rapidement et uniformément.

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

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

Aliments délicats

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

Temps de repos

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

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, voire plusieurs fois par jour le cas échéant.
2. Éliminer soigneusement tous les restes de nourriture et de boissons des parois intérieures et du fond céramique à l'aide d'un chiffon doux et humide. Si des taches persistent, il est possible d'utiliser un produit nettoyant doux.
3. Essuyer les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.

ATTENTION !

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

4. Nettoyer les surfaces extérieures (le corps, la porte de l'appareil) à l'aide d'un chiffon doux humide.
5. Essuyer les joints de porte et les éléments voisins à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié (sans produit nettoyant).

ATTENTION !

Il est interdit d'appliquer du produit nettoyant ou des liquides alcalins sur le panneau de commande et les éléments en plastique, car ceci peut endommager ces pièces de l'appareil.

FR

6. Essuyer le panneau de commande avec un chiffon sec (pas humide). Laisser pendant ce temps la porte ouverte pour éviter une mise en marche accidentelle.
7. Si à l'intérieur et à l'extérieur de la porte de l'eau de condensation s'accumule, essuyer l'humidité avec un chiffon doux.

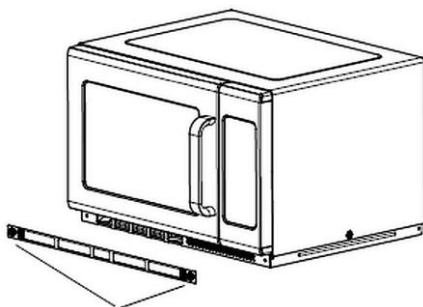
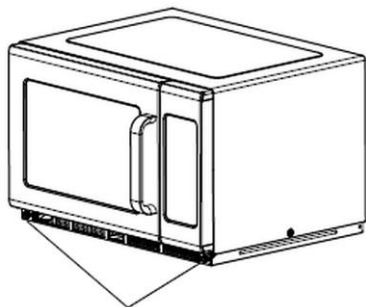
CONSEIL !

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

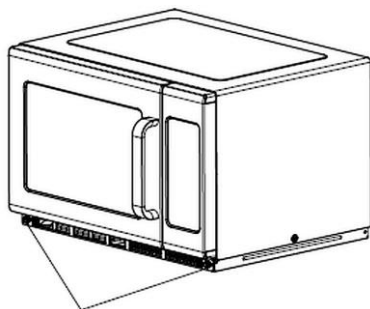
8. Il est possible d'éliminer les odeurs à l'intérieur de l'appareil, en posant à réchauffer pour environ 5 minutes une tasse d'eau avec du jus d'un citron et son écorce, dans un récipient adapté à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.
9. Sécher soigneusement l'appareil en utilisant un chiffon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

Nettoyage du filtre

1. Nettoyer régulièrement le filtre anti-poussière se trouvant dans la partie avant inférieure de l'appareil.
2. Démonter le filtre comme décrit ci-dessous.



3. Tourner les clous en métal à droite et à gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour les desserrer.



4. Retirer le filtre anti-poussière.
5. Nettoyer à l'eau chaude courante.
6. Enfin, sécher le filtre anti-poussière.
7. Pour installer de nouveau le filtre, aligner ses orifices de montage sur les orifices se trouvant dans le corps de l'appareil.
8. Remettre le filtre anti-poussière à son emplacement d'origine.
9. Tourner les clous en métal à droite et à gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour les serrer.

7 Défaillances possibles

Perturbations normales

Le four micro-ondes perturbe le fonctionnement de la télé.	Le fonctionnement de la radio et de la télé peut être perturbé lors de l'utilisation du four micro-ondes. Tout comme pour le fonctionnement du petit électroménager comme les batteurs, les aspirateurs et les ventilateurs. C'est normal.
Éclairage intérieur assombri	Lors du traitement thermique à basse puissance dans le four micro-ondes, l'éclairage dans la chambre de traitement peut être plus faible. C'est normal.
Vapeur qui s'accumule sur la porte, air chaud qui se dégage des orifices de ventilation	Lors du réchauffement des plats, de la vapeur peut se dégager. la plus grande quantité de vapeur est évacuée à travers les orifices de ventilation. Mais une certaine quantité de vapeur peut s'accumuler dans les endroits plus froids de l'appareil, comme la porte. C'est normal
Mise en marche accidentelle du four micro-ondes sans aliments dans la chambre de traitement thermique	Il est interdit d'utiliser le four micro-ondes vide. C'est très dangereux.

FR

Erreur	Cause probable	Élimination
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 est branchée incorrectement	Retirer la fiche et la rebrancher après env. 10 sec.
	Court-circuit du fusible ou disjoncteur qui ne s'active pas	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur (contacter le service)
	Problème de la prise électrique	Vérifier le fonctionnement de la prise électrique avec d'autres appareils
Après l'écoulement de la durée réglée, le produit n'est pas suffisamment décongelé, réchauffé 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
	Porte de l'appareil fermée incorrectement	Bien fermer la porte de l'appareil

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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