

Sommaire

Installation25
Mises en garde26
Présentation27
Bandeau de Commande28
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes29
L'afficheur30
Les sélecteurs / Programmation31
Programmation micro-ondes32
Fonction Duo33
Les clayettes*35
La fonction gril* / Programmation du gril*36
La fonction / Programmation micro-ondes + gril*37
Les fonctions chaleur tournante*38
Programmation chaleur tournante*39
Programmation chaleur tournante + micro-ondes*40
Sécurité / Sécurité enfant / Recommandations41
Entretien / Nettoyage42
Un petit problème ! Que faire ?43
Service Après-Vente44

*selon modèle

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

Installation

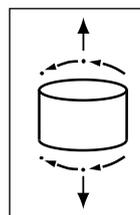
AVANT BRANCHEMENT

- 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.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électrique.

**Pour le modèle MW3-309 CEX encastré se référer à la notice d'installation fournie avec le four.

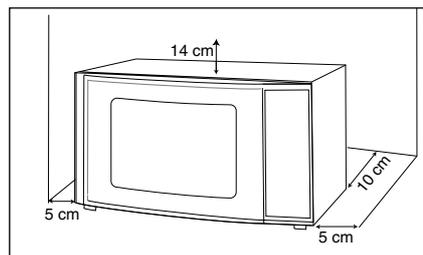
EMPLACEMENT

- 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.



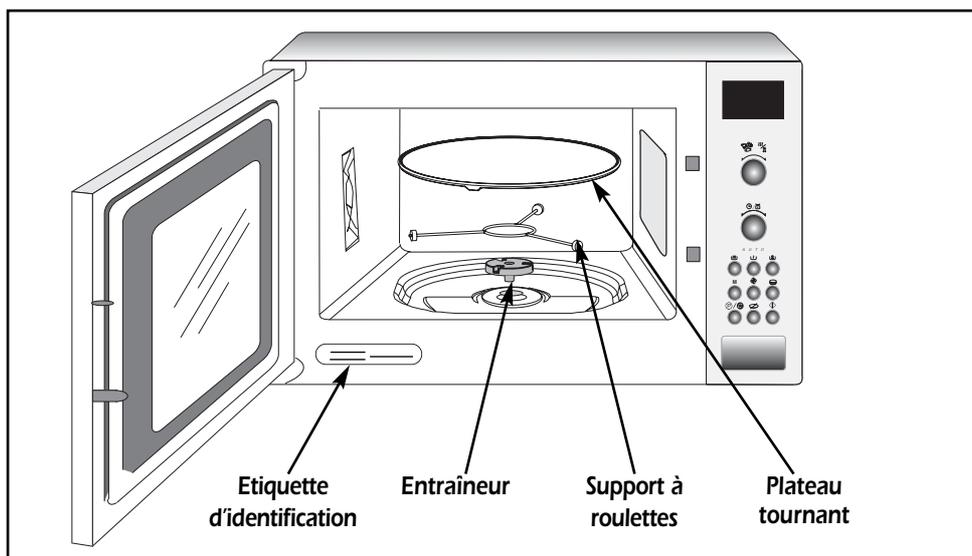
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- 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.**

Mises en garde

- 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.
- Vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- 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.
- 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 laissez les enfants utiliser le four 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'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 la 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.

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 :

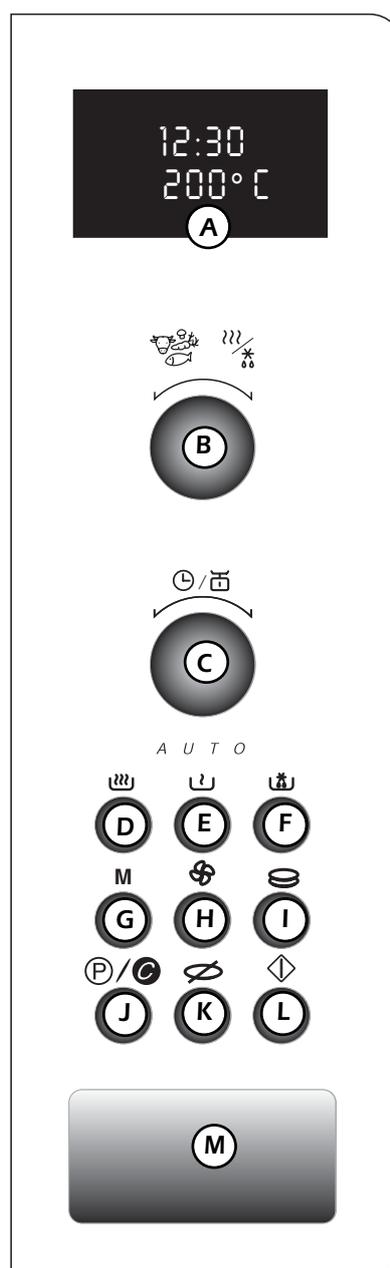
permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

■ 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

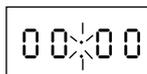
- A L'afficheur :**
vous facilite la programmation en affichant :
les catégories d'aliments et les fonctions, le
temps ou le poids programmé, et l'heure.
- B Le sélecteur**   :
permet de choisir la catégorie d'aliment et la fon-
ction.
- C Le sélecteur**  /  :
permet de programmer le temps et le poids.
- D-E-F Les touches "A U T O "**    :
programment automatiquement le temps
nécessaire selon le poids de l'aliment choisi.
- G La touche MODE M :**
permet de choisir la fonction appropriée,
à l'aide du sélecteur .
- H La touche CHALEUR TOURNANTE**  * :
permet de cuire les aliments comme dans
un four traditionnel, seul ou en combinaison
des micro-ondes.
- La touche GRIL**  * :
permet d'accéder directement à la fonction
gril.
- I La touche DUO**  :
permet le réchauffage à 2 niveaux; à utiliser
avec les couvre-assiettes à effet vapeur.
- J La touche PAUSE/ANNULATION**  /  :
permet d'interrompre ou d'effacer un pro-
gramme 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 débiter tout programme.
- M La touche OUVERTURE DE PORTE :**
appuyez sur cette touche pour ouvrir la
porte ou arrêter l'appareil.



*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 **PAUSE / 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 **PAUSE / ANNULATION** . **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 M).
 RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 CUISSON	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

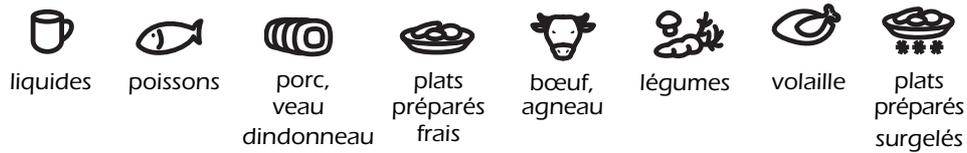
L'afficheur



*selon modèle

L'afficheur et les sélecteurs vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions



le gril 2 niveaux*



le poids pour une programmation **AUTO g**

le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

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

Les sélecteurs

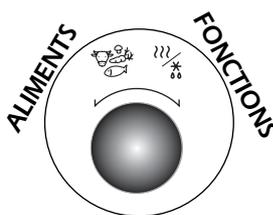
La programmation se fait à l'aide des 2 sélecteurs :

Le premier pour sélectionner

- la catégorie d'aliment



- la fonction

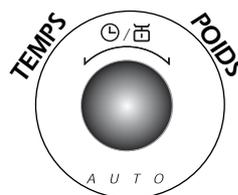


le deuxième pour programmer

- 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.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme (vous ne pouvez pas arrêter le plateau tournant en cours de programme Duo).
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION**  .

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 :

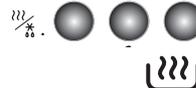
avec les touches **A U T O**, le temps est calculé automatiquement.

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



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

ou appuyez sur la touche **M** et choisissez votre fonction avec le sélecteur . Appuyez à nouveau sur la touche **M**.



▼ 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 automatique par l'aliment

▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur , (ex. plats préparés frais .



▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur  (ex. réchauffage ); la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.



▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur , (ex. 7 min).

7:00

▼ Appuyez sur la touche départ .

Programmation par la fonction

▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez votre fonction avec le sélecteur . Dans ce mode, la fonction MUOTAGE  est disponible.



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

5:00

▼ Appuyez sur la touche départ .

Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

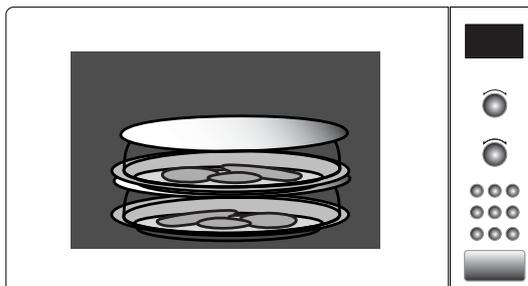
- ☉ **La fonction DUO** vous permet de réchauffer deux assiettes simultanément tout en conservant la saveur des aliments grâce à l'effet vapeur des plateaux **DUO**.

Il suffit de couvrir les assiettes à l'aide des plateaux **DUO**, de les superposer, puis de poser l'ensemble sur le plateau tournant.

- ☉ **Les couvre-assiettes** doivent être utilisés exclusivement dans votre four micro-ondes et associés à la touche ☉.

- ☉ Les avantages des plateaux **DUO** :

- Grâce à l'effet vapeur, les aliments conservent toute leur saveur.
- Ils permettent d'obtenir un réchauffage homogène.
- Ils limitent le dessèchement des aliments.
- Ils diminuent les temps de réchauffage.
- Ils empêchent les projections dans le four.



- ☉ **La fonction DUO permet le réchauffage de plats frais ou réfrigérés.** La décongélation ou le réchauffage de produits surgelés et la cuisson des aliments sont déconseillés.

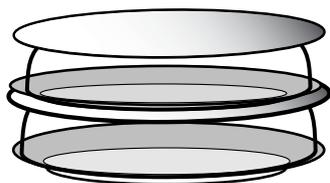
- ☉ **Entretien des plateaux DUO à effet vapeur :**

- Pour le nettoyage des plateaux, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- Les plateaux **DUO** peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- ☉ **Ne pas utiliser les plateaux DUO avec les fonctions gril, gril + M.O., chaleur tournante ou chaleur tournante + M.O.;** ceci entraînera la dégradation irrémédiable de ces accessoires.

Fonction DUO : réchauffage à 2 niveaux

Les couvre-assiettes DUO



Les couvre-assiettes **DUO** à effet vapeur :

2 couvre-assiettes qui permettent le réchauffage de 2 plats frais ou réfrigérés en même temps.

☉ **Exemple** : Réchauffage de deux assiettes de ravioli à la sauce tomate = 5 min.

- Recouvrir les 2 assiettes à l'aide des couvre-assiettes, les superposer, puis les placer au centre du plateau tournant.
- Appuyer sur la touche ☉, 00:00 clignote, ☉ s'affiche.

Programmez le temps avec le sélecteur ⌚, ex. 5 minutes : 05:00 s'affiche.
Appuyez sur la touche départ ▶, le réchauffage à 2 niveaux démarre.

En règle générale :

- Pour un aliment homogène tel que purée, petits pois, céleris, etc. :
2 assiettes de **200 g** 3 / 4 min
- Pour un aliment hétérogène tel que cassoulet, bourguignon, ravioli, etc. :
2 assiettes de **300 g** 5 / 6 min

Les temps indiqués ci-dessus correspondent aux aliments réfrigérés ou à température ambiante (conserves).

Les clayettes*

*selon modèle

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

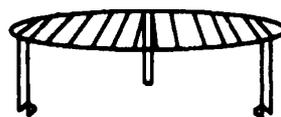
La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

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 fixe :

en fonction Gril ou Gril + M.O., permet de dorer les aliments de faible épaisseur.

La clayette fixe pour les modèles avec fonction gril



La clayette rabattable :

Pour rabattre en position basse :
pousser les crochets vers l'intérieur
et replier les pieds

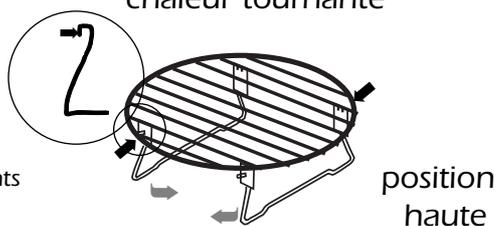
en fonction Gril ou Gril + M.O. :

- choisir le niveau selon le plat à griller
- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur
 - en position basse pour les autres aliments.

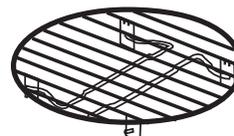
en fonction chaleur tournante seule ou
chaleur tournante + M.O.:

Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

La clayette 2 positions pour les modèles avec fonction chaleur tournante



position
basse
(repliée)



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.

- Pour les modèles avec la fonction chaleur tournante, 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.
- Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette en position haute ou posé directement sur le plateau tournant.
- 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.
- MISE EN GARDE : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

**Certains modèles sont équipés d'un gril rabattable afin de faciliter le nettoyage.
La position verticale doit servir uniquement pour l'entretien de la voûte.

Programmation du gril*

*selon modèle

Utilisation du gril 2 niveaux*

▼ Appuyez sur la touche **M**, choisissez la fonction **GRIL FORT**  ou **GRIL DOUX** 
avec le sélecteur .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .

Utilisation du gril 1 niveau*

▼ Appuyez sur la touche gril , ou appuyez sur la touche **M**, choisissez la fonction **GRIL**  avec le sélecteur .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur  et appuyez sur départ .

La fonction micro-ondes + gril*

*selon modèle

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 ou doux + une puissance micro-ondes intermédiaire sont programmés automatiquement.

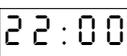
Programmation automatique par le poids :

vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement

- ▼ Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur  ex. volaille. 

- ▼ Appuyez sur la touche **M**. Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril  à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat. 

- ▼ Appuyez sur la touche **M**, le poids 50g clignote; programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur  ex. 1000 g. 

- ▼ Appuyez sur la touche départ ; le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 22 min) et le programme démarre. 

Programmation automatique par l'aliment :

avec la touche **M**

- ▼ Sélectionnez votre aliment à l'aide du sélecteur  parmi les catégories proposées, ex. rôti de dindonneau. 

- ▼ Appuyez sur la touche **M** et sélectionnez ensuite la fonction micro-ondes + gril à l'aide du sélecteur . La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à votre plat. 

- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur  ex. 20 min. 

- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Programmation par la fonction :

avec la touche **M**

- ▼ Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée, sélectionnez la fonction micro-ondes + gril avec la touche **M**. Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés. 

- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur  ex. 10 min. 

- ▼ Appuyez sur la touche départ .

Les fonctions chaleur tournante*

*selon modèle

Vous avez à votre disposition :

la fonction chaleur tournante 

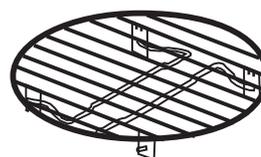
- qui permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel

la fonction chaleur tournante + micro-ondes 

- qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important.

Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50° - 250° [par pas de 5°.
- Le temps de cuisson est réglable de 0 - 90 minutes.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire; surveiller la coloration des aliments.
- N'oubliez pas de toujours poser vos plats sur la clayette en position basse avec les fonctions **chaleur tournante**  et **chaleur tournante + micro-ondes** . Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.
- Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
- Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes , n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.



La clayette en position basse

Programmation chaleur tournante*

*selon modèle

avec la touche CHALEUR TOURNANTE :

vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.

- ▼ Appuyez sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.
- ▼ **175°** clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .
- ▼ Attendez jusqu'à ce que **00:00** clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .
- ▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.



200°

30:00

Exemple : pour cuire une tarte aux pommes

Préparez la tarte selon votre recette préférée, mettez le plat à tarte sur la clayette en position basse et posez l'ensemble sur le plateau tournant.

- ① Appuyez sur la touche  **CHALEUR TOURNANTE**.



175°

- ② Programmez **220°** à l'aide du sélecteur .

220°

- ③ Programmez **40** min à l'aide du sélecteur .

00:00

40:00

- ④ 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.

Programmation chaleur tournante + micro-ondes*

*selon modèle

Exemple : pour cuire un rôti de bœuf de 1 kg

Placez le rôti dans un plat de cuisson non-métallique, accommodez-le à votre guise. Mettez le plat sur la clayette en position basse et placez l'ensemble au centre du plateau tournant.

3 façons de programmer cette fonction sont à votre disposition :



Programmation automatique par le poids :

vous ne rentrez que le poids de l'aliment et la programmation se fait automatiquement.

▼ Avec le sélecteur , choisissez "bœuf" parmi les aliments proposés.



▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .



▼ Appuyez sur la touche **MODE M** : la température est adaptée automatiquement au rôti de bœuf. 50g clignote, vous invitant à programmer le poids : pour le rôti d'un kilo, entrez 1000 à l'aide du sélecteur .

30:00

▼ Appuyez sur la touche départ, le temps et la température nécessaires à la cuisson de votre rôti s'affichent, (ex. 30 min, 200°), le programme démarre.

200°



Programmation automatique par le temps :

vous choisissez votre temps de cuisson et donc le degré de cuisson du plat.

▼ Avec le sélecteur , choisissez bœuf parmi les aliments proposés.



▼ Appuyez sur la touche **MODE M**, choisissez la fonction chaleur tournante + micro-ondes avec le sélecteur .



▼ Programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur  ; la température est adaptée automatiquement à l'aliment choisi.

30:00

▼ Appuyez sur la touche départ, la température s'affiche, le programme démarre.

200°



avec la touche CHALEUR TOURNANTE :

vous personnalisez toute la programmation : fonction / température / temps de cuisson.

▼ Appuyez deux fois sur la touche  **chaleur tournante**,  s'affiche.



▼ 175° clignote, vous invitant à programmer la température voulue, ex. 200°, avec le sélecteur .

200°

▼ Attendez jusqu'à ce que 00:00 clignote, vous invitant à programmer le temps, ex. 30 minutes, avec le sélecteur .

30:00

▼ Appuyez sur la touche départ , le programme démarre.

Sécurité

Après avoir programmé le four et fermé la porte, si vous attendez plus de **30 s** avant d'appuyer sur la touche **DÉPART**  le four ne démarrera pas et l'afficheur indiquera **SECU**. Cette sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil à vide.

Pour démarrer l'appareil, ouvrez puis refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART** .

Sécurité enfant

Vous pouvez programmer une "sécurité enfant" pour empêcher la mise en route non autorisée de votre four à micro-ondes.

Réglage :

Appuyez sur la touche **Stop** pendant 5 secondes avec la porte ouverte, "**LOC**" s'affiche.

Pour annuler :

Procéder de la même façon : appuyez sur la touche **Stop** pendant 5 secondes avec la porte ouverte.

Recommandations

EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** , (sauf en cours de programme **DUO**).
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/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 , 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 la chaleur tournante ou le gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Entretien / Nettoyage

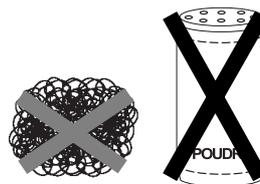
- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter 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 gril, 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.

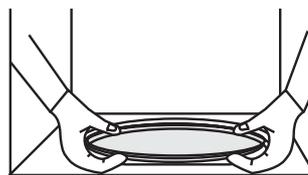
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- 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

- ▼ L'appareil affiche "S E C U"
- ▼ 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
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

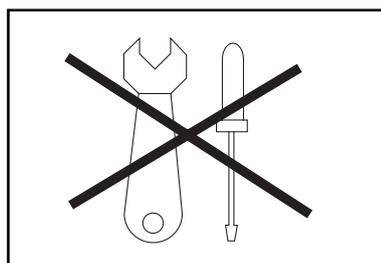
- ▲ Annuler la sécurité : ouvrir puis refermer la porte et appuyer sur la touche **DÉPART** .
- ▲ Appuyer sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ 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.

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.