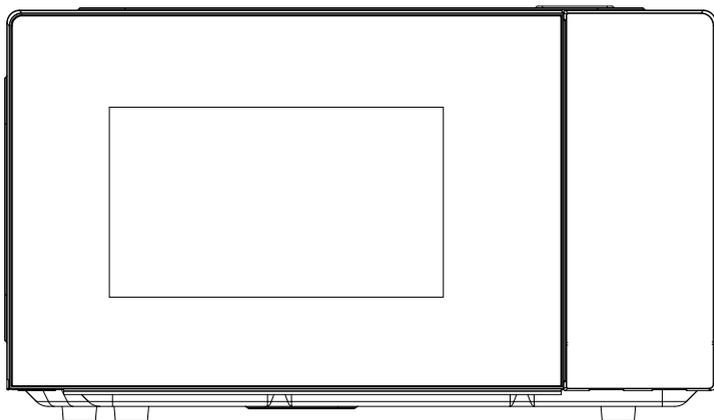


# FOUR À MICRO-ONDES

## MANUEL D'INSTRUCTIONS



**CIRO – CMW2506**

**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES  
LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE  
FUTURE**

## IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

**ATTENTION:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne qualifiée.

**ATTENTION:** Il est dangereux pour toute personne non formée d'effectuer toute opération de service ou de réparation impliquant le retrait de toute couverture offrant une protection contre l'exposition aux énergies micro-ondes. **AVERTISSEMENT :** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés car ils risquent d'exploser.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.

1. Les contenants métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
2. Lors du chauffage d'aliments dans des contenants en plastique ou en papier, surveillez attentivement le four en raison du risque d'incendie.
3. Le four à micro-ondes est destiné au réchauffage des aliments et des boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides et similaires peuvent entraîner un risque de blessure, d'incendie ou d'ignition.
4. En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme. Le chauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner un bouillonnement éruptif retardé, donc il faut faire attention lors de la manipulation du contenant.
5. Les contenus des biberons et des pots de nourriture pour bébé doivent être remués ou secoués et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
6. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage au micro-ondes.
7. Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une

situation dangereuse.

8. L'appareil ne doit pas être placé dans un placard.

9. Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des contenants de l'appareil.

10. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

11. L'appareil ne doit pas être installé à égalité ou plus haut que 900 mm au-dessus du sol. Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four : 100 mm.

### **Attention:**

Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.



### **ATTENTION: SURFACE CHAUDE**

1. Si le cordon d'alimentation esst endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne tout aussi qualifiée afin d'éviter un danger.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques associés.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
5. Ne pas mettre directement le plateau en verre dans l'eau froide après utilisation. Il doit être placé pendant au moins 20 minutes, puis mis dans l'eau pour éviter les fissures.
6. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de ferme ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;

- les environnements de type bed and breakfast. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
7. Appareil de classe 2 groupe B  
Équipement ISM du groupe 2 : le groupe 2 comprend tout l'équipement ISM dans lequel de l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement de matériaux, ainsi que les équipements de soudage à l'arc et d'EDM. L'équipement de classe B est un équipement adapté à une utilisation dans des établissements domestiques et dans des établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension alimentant des bâtiments utilisés à des fins domestiques.
  8. La source lumineuse interne de ce produit est une lumière LED de <60lm.

## **INSTALLATION**

1. Retirez tout l'emballage. S'il y a un film de protection sur le four, retirez-le avant utilisation. Vérifiez soigneusement s'il y a des dommages. Si c'est le cas, informez immédiatement le revendeur ou envoyez-le au centre de service du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être placés dans des environnements secs et non corrosifs, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, tels que les brûleurs à gaz ou les réservoirs d'eau.
3. Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm, la distance entre le côté et le mur doit être d'au moins 5 cm, la distance libre au-dessus de la surface supérieure doit être d'au moins 20 cm. La distance entre le micro-ondes et le sol doit être d'au moins 85 cm.
4. La position du four doit être éloignée de la télévision, de la

radio ou de l'antenne pour éviter les perturbations d'image. La distance doit être de plus de 5 mètres.

5. L'appareil doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible et doit assurer une bonne mise à la terre en cas de fuite, une boucle de terre peut être formée pour éviter les chocs électriques.

6. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte fermée.

7. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble. Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé indépendamment.

8. Comme il reste des résidus de fabrication ou de l'huile dans la cavité du four ou sur l'élément chauffant, cela peut parfois dégager une odeur, voire produire une légère fumée. C'est un cas normal et cela ne se produira plus après plusieurs utilisations. Veillez à maintenir la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Il est donc fortement recommandé de placer une tasse d'eau sur le plateau tournant, de la régler à haute puissance et de la faire fonctionner plusieurs fois.

## NETTOYAGE

### ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

#### CAUTION

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt alimentaire doit être enlevé

#### WARNING

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides lors du nettoyage.

**2.** Le non-entretien du four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

**3.** N'utilisez jamais de détergent agressif, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer une partie de l'appareil.

**4.** Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.

**5.** Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant un certain temps, il peut y avoir des odeurs étranges dans le four. Les méthodes suivantes peuvent les éliminer :

**a.** Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez avec une puissance micro-ondes élevée pendant 2 à 3 minutes.

**b.** Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffez avec une puissance micro-ondes élevée.

**c.** Mettez quelques pelures d'orange dans le four, puis chauffez-les avec une puissance micro-ondes élevée pendant 1 minute.

Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans des endroits secs et ventilés autant que possible.

## **WARNING**

Détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments : Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, suivi d'un chiffon sec pour éliminer les éclaboussures d'aliments et la graisse. L'accumulation de graisse peut surchauffer et commencer à dégager de la fumée ou provoquer un incendie.

## CONSEILS DE NETTOYAGE

### **Extérieur :**

Essuyez l'enceinte avec un chiffon doux humidifié

### **Porte :**

À l'aide d'un chiffon doux humidifié, nettoyez la porte et la fenêtre

Essuyez les joints de porte et les parties adjacentes pour enlever tout déversement ou éclaboussure

Essuyez le panneau de contrôle avec un chiffon doux légèrement humidifié

### **Parois intérieures :**

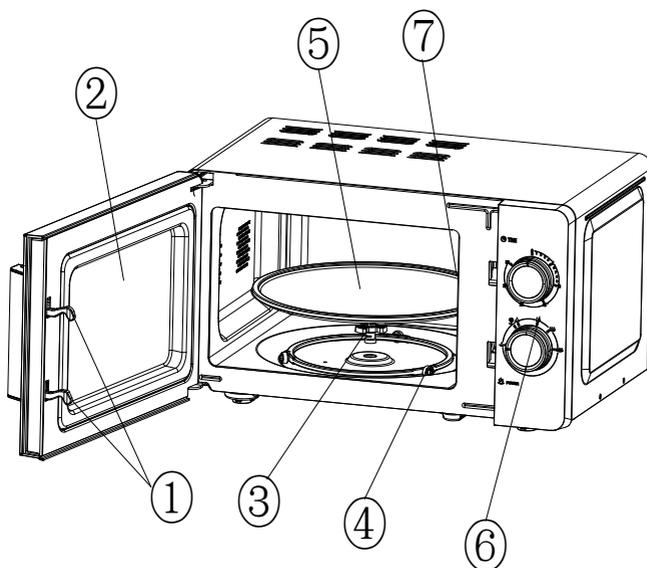
Nettoyez la cavité avec un chiffon doux humidifié

Nettoyez le couvercle du guide d'ondes pour enlever tout éclaboussure de nourriture

### **Plateau tournant / Anneau de rotation / Axe de rotation :**

Lavez avec de l'eau savonneuse

Rincez à l'eau propre et laissez sécher complètement



### **1) Verrouillage de la porte**

La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour qu'il puisse fonctionner.

### **2) Fenêtre de visualisation**

Permet à l'utilisateur de voir l'état de la cuisson

### **3) Axe de rotation**

Le plateau tournant en verre repose sur l'axe ; le moteur situé en dessous entraîne la rotation du plateau tournant.

### **4) Anneau de rotation**

Le plateau tournant en verre repose sur ses roues ; il soutient le plateau tournant et l'aide à s'équilibrer lorsqu'il tourne.

### **5) Plateau tournant**

Les aliments sont posés sur le plateau tournant ; sa rotation pendant le fonctionnement permet de cuire les aliments de manière homogène.

- Placez d'abord l'anneau rotatif.
- Placez le plateau tournant sur l'axe de rotation et assurez-vous qu'il est correctement encliqueté.

## 6) Panneau de commandes

Voir ci-dessous en détails (le panneau de commande est sujet à changement sans préavis).

## 7) Couvercle du guide d'ondes

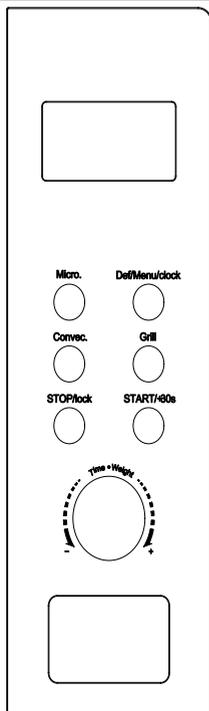
Il se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, à côté du mur du panneau de commande.

## 8) Grille de cuisson

Utilisée pour placer les aliments à rôtir.

Ne jamais retirer le couvercle du guide d'ondes.

## OPERATION OF CONTROL PANEL



## 1. AVANT LA CUISSON

L'écran s'allume lorsqu'il est branché sur l'alimentation électrique, puis passe en mode veille et affiche 1:00.

## 2. FONCTION MICRO-ONDES

Il y a cinq niveaux de puissance du micro-ondes, 100%, 80%, 50%, 30% et 10% respectivement. Appuyez continuellement sur le bouton "Micro." pour sélectionner la puissance de micro-ondes désirée. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson, et la plage de temps peut être sélectionnée de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour démarrer le travail. Un son de buzz notifie la fin de l'opération.

HIGH	100% puissance	(Cuisson rapide)
M.High	80% puissance	(Cuisson normale)
Med	50% puissance	(Cuisson lente)
M.Low	30% puissance	(Décongélation)
LOW	10% puissance	(Garder au chaud)

### CAUTION

- Le temps maximum pouvant être réglé est de 60 minutes.
- Ne jamais utiliser la grille de cuisson pendant la cuisson au micro-ondes.
- Ne jamais faire fonctionner le four à vide.
- À la puissance maximale du micro-ondes, le four réduira automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson

pour prolonger la durée de vie.

e. Si vous tournez les aliments pendant l'opération, appuyez une fois sur le bouton **Start/+30s** et la procédure de cuisson prédéfinie continuera.

f. Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant le temps prédéfini, vous devez appuyer une fois sur le bouton **Start/Lock** pour effacer la procédure prédéfinie afin d'éviter un fonctionnement non intentionnel lors de la prochaine utilisation.

### **3. DÉCONGÉLATION/MENU/HORLOGE**

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner deux fonctions de décongélation et huit fonctions de menu. Appuyez continuellement sur ce bouton pour sélectionner les séquences de fonction : décongélation par poids - décongélation par temps - A.1 - A.2 - A.3 - A.4 - A.5 - A.6 - A.7 - A.8, et ainsi de suite.

#### **3.1 DÉCONGÉLATION**

Il y a deux modes de décongélation, dEF1 et dEF2, respectivement. dEF1 pour la décongélation par poids et dEF2 pour la décongélation par temps. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la décongélation par poids ou par temps, et l'écran affichera "dEF1" ou "dEF2". Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments ou le temps de décongélation. La plage de poids de dEF1 va de 100 à 1500g, et la plage de temps optionnelle de dEF2 va de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le poids ou le temps de décongélation, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour commencer le travail. Un son de buzz notifiera la fin de l'opération. Le mode de décongélation dEF1 par poids émettra un signal sonore pour indiquer que les aliments doivent être retournés pendant la décongélation.

Ci-dessous quelques conseils sur le temps de décongélation des aliments :

dEF1	Pour la décongélation, la plage de poids va de 100 à 1500g.
dEF2	Pour la décongélation, la plage de temps va de 0:10 à 60:00.

### **CAUTION**

- a. Il est nécessaire de retourner les aliments pendant l'opération pour obtenir un effet uniforme.
- b. Généralement, la décongélation nécessitera un temps plus long que celui de la cuisson des aliments.
- c. Si les aliments peuvent être coupés avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- d. Les micro-ondes pénètrent environ 4 cm dans la plupart des aliments.
- e. Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible, il n'est pas conseillé de les remettre au réfrigérateur et de les congeler à nouveau.

## **3.2 MENU**

Il y a huit menus automatiques A.1 à A.8, Pomme de terre, Pâtes, Pizza, Pop-corn, Légumes, Boisson, Viande et Poisson respectivement. Appuyez continuellement sur le bouton pour sélectionner le menu désiré, puis tournez le bouton pour sélectionner le poids du menu. Après avoir sélectionné le poids de cuisson, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour démarrer le travail. Un son de buzz notifiera la fin de l'opération.

Display	Kind	Method
A.1	<b>Pomme de terre</b>	Les poids optionnels sont de 250g, 500g et 750g.
A.2	<b>Pasta</b>	Les poids optionnels sont de 50g, 100g et 150g.
A.3	<b>Pizza</b>	Les poids optionnels sont de 200g et 400g.
A.4	<b>Pop-corn</b>	Le poids optionnel est de 100g.
A.5	<b>Légumes</b>	Les poids optionnels sont de 200g, 400g et 600g.
A.6	<b>Boisson</b>	Les poids optionnels sont de 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses, chacune d'environ 250 ml.
A.7	<b>Viande</b>	Les poids optionnels sont de 200g, 400g et 600g.
A.8	<b>Poisson</b>	Les poids optionnels sont de 200g, 400g et 600g.

### CAUTION

a. La température des aliments avant la cuisson serait de 20-25°C. Une température plus élevée ou plus basse des aliments avant la cuisson nécessiterait une augmentation ou une diminution du temps de cuisson.

b. La température, le poids et la forme des aliments influenceront largement l'effet de cuisson. Si une quelconque déviation est constatée par rapport aux facteurs notés dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

### 3.3 CLOCK (24-hour clock)

En mode veille, appuyez sur le bouton "DEF./MENU/CLOCK" pendant plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge. En même temps, l'écran d'affichage clignote en heures. L'heure peut être réglée en tournant le bouton. Après avoir réglé l'heure, appuyez brièvement sur le bouton

"START/+30s" pour passer en mode réglage des minutes. Les minutes peuvent être réglées en tournant le bouton. Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur le bouton "START/+30s" pour quitter le mode de réglage.

#### 4. FONCTION GRIL

Il y a trois modes de grill : G., G-1 et G-2. Ce sont respectivement le grill, la combinaison 1 du grill et de la cuisson au micro-ondes et la combinaison 2 du grill et de la cuisson au micro-ondes. Appuyez continuellement sur le bouton "Grill", sélectionnez le mode désiré, et l'écran d'affichage affiche "G.", "G-1" ou "G-2". Ensuite, tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson et la plage de temps optionnelle de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour démarrer le travail. Un son de buzz notifiera la fin de l'opération.

G.	Grill, l'élément chauffant sera alimenté en énergie pendant le temps de fonctionnement. Ceci est applicable pour faire griller des viandes fines roulées, du porc, des saucisses, des ailes de poulet, afin d'obtenir une couleur brune satisfaisante.
G-1	Combinaison de grill et de cuisson au micro-ondes. 30 % de micro-ondes et 70 % de grill.
G-2	Combinaison de grill et de cuisson au micro-ondes. 55 % de micro-ondes et 45 % de grill.

## CAUTION

Dans le mode grill, toutes les pièces du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez un élément du four. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine épais pour ÉVITER LES BRÛLURES.

### 5. CONVECTION

Il existe trois modes de convection : C, C-1 et C-2. Ils sont respectivement la convection, la combinaison 1 de la convection et de la cuisson au micro-ondes et la combinaison 2 de la convection et de la cuisson au micro-ondes. Appuyez continuellement sur le bouton "Convec.", sélectionnez le mode désiré, et l'écran d'affichage affiche "la température définie", "C-1" ou "C-2". Ensuite, tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson et la plage de temps optionnelle de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour démarrer le travail. Un son de buzz notifiera la fin de l'opération.

C	Cinq niveaux de température peuvent être réglés.
C-1	Combinaison de convection et de cuisson au micro-ondes. 30 % de micro-ondes et 70 % de convection.
C-2	Combinaison de convection et de cuisson au micro-ondes. 55 % de micro-ondes et 45 % de convection.

## CAUTION

Dans le mode de convection, toutes les pièces du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chaudes. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez un élément du four. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine épais pour ÉVITER LES BRÛLURES.

### **1. STOP**

Dans le processus de réglage de la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton "STOP" pour annuler les réglages et revenir à l'état de veille. Dans le processus de fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton "STOP" pour mettre en pause. En mode veille, vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton "STOP" pour annuler la fonction et revenir à l'état de veille.

### **2. START/+30s**

Après avoir réglé le temps de cuisson ou le poids des aliments, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour démarrer immédiatement le four à micro-ondes. En état de fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton "START/+30s" pour augmenter le temps, appuyez une fois pour augmenter de 30 secondes, mais le mode menu et le mode de décongélation par poids ne peuvent pas ajuster le temps. En état de pause, vous pouvez appuyer sur le bouton "START/+30s" pour continuer le four à micro-ondes avant le mode de cuisson.

### **3. EXPRESS**

En mode veille, après avoir mis les aliments et fermé la porte, appuyez sur le bouton "START/+30s" pour démarrer rapidement le four à micro-ondes. Le temps de travail par défaut est de 30 secondes. Dans le processus de fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton "START/+30s" pour 30 secondes supplémentaires. Un son de buzz notifiera la fin de l'opération.

### **4. VERROUILLAGE ENFANT**

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez ou afin que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance. Tous les boutons sont rendus

inutilisables dans ce mode.

- 1) Définir le verrouillage : Maintenez le bouton **STOP** enfoncé pendant plus de 3 secondes.
- 2) Annuler le verrouillage : Maintenez le bouton **STOP** enfoncé pendant plus de 3 secondes.

## GUIDE DES USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients adaptés et sûrs pour la cuisson au micro-ondes. En général, les récipients en céramique résistante à la chaleur, en verre ou en plastique conviennent à la cuisson au micro-ondes. N'utilisez jamais de récipients métalliques pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson combinée, car des étincelles risquent de se produire. Vous pouvez consulter le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Matériau du récipient	Four à micro-ondes	Grill	Combi	Notes
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Ne jamais utiliser la céramique décorée avec un rebord métallique ou émaillée
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour la cuisson prolongée au micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé lors de la cuisson de viandes ou de côtelettes car la température

				excessive pourrait endommager le film
Grille	Non	Oui	Oui	La grille ne peut être utilisée que en mode grill et en mode combinaison.
Récipient métallique	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer à travers le métal.
Vernis	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.
Bamboo wood and paper	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.

## CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent influencer le résultat de la cuisson :

### Disposition des aliments :

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat et les parties les plus minces vers le centre, et répartissez-les uniformément. Évitez autant que possible de les superposer.

### Durée de cuisson :

Commencez la cuisson avec un réglage de temps court, évaluez-le après qu'il a expiré et prolongez-le selon les besoins

réels. Une surcuisson peut entraîner de la fumée et des brûlures.

### **Cuisson uniforme des aliments :**

Les aliments tels que le poulet, le hamburger ou le steak doivent être retournés une fois pendant la cuisson.

Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

### **Temps de repos :**

Après la fin de la cuisson, laissez les aliments dans le four pendant un laps de temps adéquat, cela permet à la cuisson de se terminer et de refroidir de manière progressive.

### **Vérification de la cuisson des aliments :**

La couleur et la dureté des aliments aident à déterminer s'ils sont cuits, notamment :

- La vapeur qui s'échappe de toutes les parties de l'aliment, pas seulement du bord.
- Les articulations de la volaille peuvent être facilement déplacées.
- Le porc ou la volaille ne montre aucun signe de sang.
- Le poisson est opaque et peut être facilement coupé avec une fourchette.

### **Plat de brunissage :**

Lorsque vous utilisez un plat de brunissage ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette en porcelaine, en dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

### **Film plastique adapté au micro-ondes :**

Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, évitez que le film plastique entre en contact avec les aliments car il pourrait fondre.

## Récipients de cuisson en plastique adaptés au micro-ondes :

Certains récipients de cuisson en plastique adaptés au micro-ondes pourraient ne pas convenir pour la cuisson d'aliments riches en matières grasses et en sucre. De plus, le temps de préchauffage spécifié dans le manuel d'instructions du plat ne doit pas être dépassé.

## ENTRETIEN

### ENTRETIEN

Veillez vérifier les éléments suivants avant de demander un service.

- 1) Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans un récipient en verre dans le four et fermez la porte correctement. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Laissez le four fonctionner pendant 1 minute.
- 2) La lampe du four s'allume-t-elle?
- 3) Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il?  
(Mettez votre main sur les ouvertures de ventilation arrière.)
- 4) Le plateau tournant tourne-t-il?  
(Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. C'est tout à fait normal.)
- 5) L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude?

Si la réponse est "NON" à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier votre prise murale et le fusible de votre boîtier de compteur.

Si la prise murale et le fusible fonctionnent correctement,

**CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE SERVICE APPROUVÉ LE PLUS PROCHE.**

## SERVICING PRECAUTIONS

1. Le condensateur à haute tension reste chargé après la déconnexion; court-circuitez la borne négative du condensateur à haute tension sur le châssis du four (utilisez un tournevis) pour décharger avant de toucher.

2. Lors de l'entretien, les pièces suivantes sont susceptibles d'être retirées et donnent accès à des potentiels supérieurs à 250 V par rapport à la terre.

- Magnetron
- Transformateur haute tension
- Condensateur haute tension
- Diode haute tension
- Fusible haute tension

3. Les conditions suivantes peuvent entraîner une exposition excessive aux micro-ondes lors de l'entretien :

- Mauvais ajustement du magnétron ;
- Mauvaise correspondance des verrous de porte, des charnières de porte et de la porte ;
- Mauvais ajustement du support de commutateur ;
- La porte, le joint de porte ou l'enceinte ont été endommagés.

## La bonne élimination de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine résultant d'une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.