

DIG, 25L, 1000W



610181

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: 6.0

Date de création : 2026-03-10

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	8
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	8
2	Généralités	9
2.1	Responsabilité et garantie	9
2.2	Protection des droits d'auteur	9
2.3	Déclaration de conformité	9
3	Transport, emballage et stockage	10
3.1	Inspection suite au transport	10
3.2	Emballage	10
3.3	Stockage	10
4	Paramètres techniques	11
4.1	Indications techniques	11
4.2	Fonctions de l'appareil	12
4.3	Éléments de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	14
5.1	Installation	14
5.2	Principes de base pour la cuisson dans un four à micro-ondes	15
5.3	Récipients adaptés à l'utilisation dans des fours à micro-ondes	16
5.4	Utilisation	17
6	Nettoyage	23
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	23
6.2	Nettoyage	24
7	Défaillances possibles	25
8	Élimination des déchets	26



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

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.

FR

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 récipients résistants aux fortes températures, adaptés aux fours à micro-ondes (voir chapitre 5.3).

Sécurité

- Ne pas cuire ou faire chauffer d'aliments ou de boissons dans des récipients fermés ou scellés. Ces récipients 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 récipients 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 récipient. Un léger tremblement peut provoquer un écoulement du liquide. **Risques de brûlures!**
- Ne pas utiliser de ce fait de récipients hauts et étroits ou avec un goulot étroit.
- Placer une cuillère dans le récipient comprenant le liquide (exception-nellement en métal) ou un mélangeur en verre et placer ensuite le récipient 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!**

FR

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.).

FR

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

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

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- réchauffement, cuisson, grillade et décongélation des plats dans un ustensile approprié.

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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

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.

FR

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.

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 DIG, 25L, 1000W
Numéro d'article :	610181
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable, céramique
Puissance du micro-ondes en W :	1000
Nombre de magnétrons :	1
Programmes réglables :	20
Niveaux de puissance :	3
Contenance en litres :	25
Dimensions du compartiment (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	335 x 360 x 200
Réglage de la durée jusqu'à, en min. :	99
Consommation d'énergie en mode veille, en W :	0,39
Temps de passage max. en mode veille, en minutes :	0
Puissance :	1,5 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	520 x 465 x 312
Poids en kg :	17,4

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

Version / caractéristiques

- Fonctions :
 - réchauffement
 - décongélation
- Minuterie : numérique
- Plateau tournant : non
- Éclairage intérieur : oui
- Affichage numérique : oui
- Affichage LED : oui
- Commande : électronique, tactile
- Adapté aux GN : non
- Empilable : non

4.2 Fonctions de l'appareil

Le micro-ondes avec minuterie et 20 programmes réglables est conçu pour le réchauffement et la décongélation des plats dans des récipients adaptés aux fours micro-ondes. À l'aide des touches de réglage correspondantes, il est possible de régler la puissance et la durée selon les plats préparés.

4.3 Éléments de l'appareil

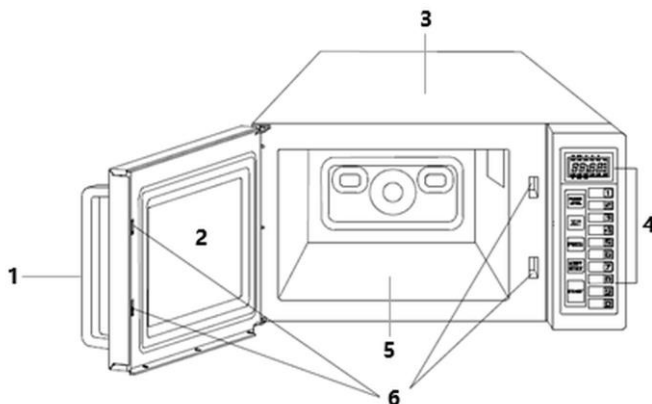


Fig. 1

1. Poignée de la porte de l'appareil
2. Porte vitrée
3. Corps
4. Panneau de commande
5. Chambre du traitement thermique
6. Système de verrouillage de sécurité
7. Écran LED
8. Niveaux de traitement thermique
9. Touche **X2**
10. Touche du programme
11. Touche **Arrêt/Mise à zéro**
12. Touche **Départ**
13. Touches de mémoire

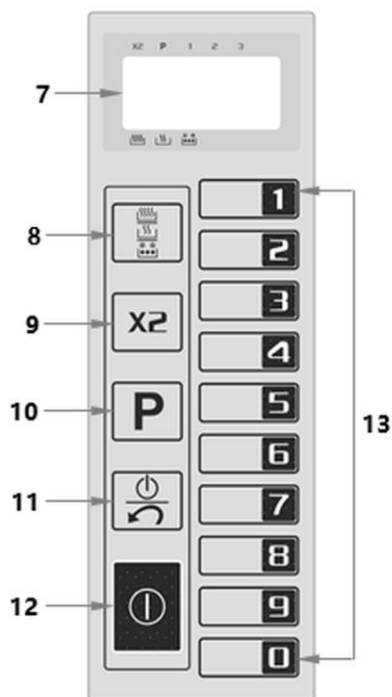


Fig. 2

Messages sur l'écran d'affichage

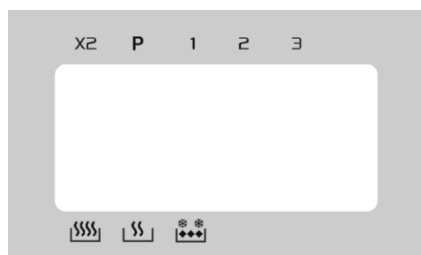


Fig. 3

- X2** Traitement thermique en mode X2
- P** Touche de réglage du programme de traitement thermique
- 1, 2, 3** Niveaux de traitement thermique
-  Les niveaux de traitement thermique choisis sont affichés
- 
- 

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

FR

- 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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.

- Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
- Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
- Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Afin d'assurer un fonctionnement adéquat de l'appareil, assurer également une ventilation suffisante.
- Ne jamais couvrir les fentes de ventilation!
- De ce fait, lors de la mise en place de l'appareil, respecter les distances de sécurité suivantes:
 - 20 cm en haut
 - 10 cm à l'arrière
 - 5 cm de chaque côté de l'appareil.
- La distance séparant l'appareil des autres appareils comme une radio, un téléviseur, etc. doit être de 2 m minimum, afin d'éviter les perturbations d'ondes radio.

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.

FR

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, ou 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 longtemps 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

FR

- 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.

Le tableau suivant vous aidera à choisir le récipient adapté :

Récipient de cuisson	Four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur, céramique, porcelaine	oui
Verre qui ne résiste pas à chaleur, céramique, porcelaine	non
Céramique en verre résistant à la chaleur	oui
Récipients en plastique adaptés aux fours à micro-ondes	oui
Essuie-tout	oui
Récipients en métal ou récipients avec des éléments en métal (p.ex. avec une bordure dorée)	non
Feuille aluminium et récipient en feuille d'aluminium	non

5.4 Utilisation

Avant l'utilisation

1. Ouvrir la porte de l'appareil et vider la chambre de traitement thermique.
2. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point **6 « Nettoyage »**.
3. Laisser la porte de l'appareil ouverte pour que la chambre puisse complètement sécher.

Avertissements



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Les plats réchauffés et les récipients utilisés ainsi que les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour sortir les récipients avec les plats, utiliser des gants de protection.



AVERTISSEMENT !

Risque d'inflammation !

Observer l'appareil surtout quand les niveaux de puissance élevés sont utilisés.

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

FR

Traitement thermique selon la durée et le niveau de traitement

Pour régler le processus de traitement thermique, il faut sélectionner le niveau de traitement thermique et saisir la durée du traitement à l'aide des touches digitales/de mémoire, avant d'appuyer sur la touche ①.

Appuyer sur la touche 	Description de la puissance des niveaux de traitement thermique	
une fois	Élevée	
deux fois	Moyenne	
trois fois	Décongélation	

Voici des exemples de traitement thermique à une étape avec la puissance la plus élevée et une durée de 3 minutes :



1. Appuyer une fois sur la touche .
2. Le message  est affiché.
3. Appuyer l'une après l'autre sur les touches **3, 0, 0**.
4. Appuyer sur la touche ①.

Traitement thermique à plusieurs étapes

Certains plats doivent être préparés en plusieurs étapes ou par cycles, avec des niveaux et des durées différentes. Il est possible de choisir l'un des trois niveaux manuels :

Traitement thermique au niveau 1

Régler le niveau conformément à la description ci-dessus.

Traitement thermique au niveau 2

Voici un exemple de traitement thermique à deux étapes avec une puissance moyenne et une durée de 5 minutes :



1. Appuyer deux fois sur la touche .
2. Le message  est affiché.
3. Appuyer l'une après l'autre sur les touches **5, 0, 0**.
4. Appuyer sur la touche .

Traitement thermique au niveau 3

Sélectionner le niveau de traitement thermique  pour la congélation et régler la durée du traitement sur cinq minutes par exemple.



1. Appuyer trois fois sur la touche .
2. Le message  est affiché.
3. Appuyer l'une après l'autre sur les touches **5, 0, 0**.
4. Appuyer ensuite sur la touche .

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

Les plats devraient être couverts pour :

- accélérer leur réchauffement,
- empêcher que les aliments se dessèchent,
- éviter les éclaboussures de graisse dans la chambre de traitement thermique,

Exception : Ne pas couvrir le pain, les produits de boulangerie, les aliments panés qui doivent rester croustillants.

Sauvegarde des programmes de traitement thermique sur les touches digitales/de mémoire

Les programmes le plus souvent utilisés peuvent être sauvegardés sur les touches digitales/de mémoire, ce qui permet de les lancer avec une seule pression sur la touche donnée.

Chaque touche digitale/de mémoire est associée initialement à un programme de traitement thermique. Quand l'appareil est en mode prêt, il est possible de sélectionner le programme en appuyant sur l'une des 10 touches.

Ce sont les réglages par défaut des touches digitales/de mémoire :

Touche digitale/ de mémoire	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Durée de traitement thermique réglée par défaut	:10	:20	:30	:45	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00	03:30

L'utilisateur peut assigner librement une configuration des touches.

La description ci-dessous indique comment sauvegarder un programme de traitement thermique à trois étapes, avec différents niveaux de traitement thermique sur une touche digitale/de mémoire :

1. Appuyer une fois sur la touche **P**.
2. Appuyer sur la touche **5**.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
4. Appuyer l'une après l'autre sur les touches **8, 0, 0**.
5. Appuyer sur la touche **P**, pour sauvegarder le programme.

Installation et utilisation

Vous pouvez ainsi régler des programmes de traitements thermique à deux ou trois étapes, en répétant les étapes 3-4 une ou deux fois. Appuyer enfin sur la touche



, pour passer en mode prêt.

Indication !

Pour lancer le traitement thermique à l'aide de la touche ① et non la



touche digitale/de mémoire correspondante, appuyer sur la touche  et la maintenir pressée pendant 5 secondes; désormais - après le choix du programme de traitement thermique et avant le lancement du programme à l'aide de la touche digitale/de mémoire, il faut appuyer sur la touche ①.

Fonction de la touche X2

La touche **X2** permet de sauvegarder les programmes de traitement thermique sous les touches digitales/de mémoire. Pour ce faire, appuyer sur la touche **X2** en mode prêt et ensuite, appuyer sur la touche digitale/de mémoire voulue.

L'association se fait alors de la manière suivante :

Touche digitale/ de mémoire	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Durée de traitement thermique réglée par défaut	:20	:40	01:00	01:30	02:00	03:00	04:00	05:00	06:00	07:00

FR

La fonction **X2** permet de sauvegarder uniquement les programmes de traitement thermique à une étape. Après la sauvegarde, appuyer sur la touche , pour passer de nouveau en mode prêt.

L'appareil lancera désormais le programme voulu après une pression sur la touche **X2** et ensuite, sur la touche digitale/de mémoire correspondante.

Voici un exemple de fonction **X2** avec le niveau de puissance le plus élevé et une durée de traitement thermique de trois minutes, sauvegardé sous la touche digitale/de mémoire **8**:

1. Appuyer sur la touche **P**.
2. Appuyer une fois sur la touche **X2**.
3. Appuyer sur la touche **8**.



4. Appuyer une fois sur la touche .

5. Appuyer l'une après l'autre sur les touches **3, 0, 0**.
6. Appuyer sur la touche **P**, pour sauvegarder le programme.

Décompte des opérations

Il est possible de vérifier la fréquence d'utilisation du micro-ondes, en réalisant les opérations suivantes :

1. Ouvrir la porte.

2. En maintenant la touche  pressée, appuyer sur la touche .

Il est désormais possible de voir sur l'affichage la fréquence d'utilisation de l'appareil.

Cette fonction est notamment destinée à un usage commercial, pour permettre d'analyser l'utilisation et la fréquence d'utilisation de l'appareil aux endroits déterminés.

FR

Décongélation des plats

- En raison des épaisseurs et des formes différentes des produits, il est déconseillé de décongeler complètement les aliments dans un four micro-ondes, car ceci peut entraîner une décongélation inégale. Il est également possible de voir apparaître un phénomène de condensation, certaines parties de l'aliment peuvent être réchauffées et d'autres rester toujours congelées. Dans le cas des produits surgelés, il faut les décongeler dans un micro-ondes seulement à env. 70% pour optimiser la suite de la préparation.
- pour assurer une décongélation uniforme, retourner régulièrement les aliments au cours du processus.
- Pour décongeler de la viande grasse (lourde), la chauffer brièvement dans le micro-ondes et ensuite, la placer dans une casserole à température ambiante ou la chauffer avec de brefs intervalles.
- Pour décongeler un poulet entier ou un produit surgelé d'une forme irrégulière, couvrir les cuisses et les éléments plus fins avec une couche de feuille aluminium, pour qu'ils ne chauffent pas aussi vite par rapport aux parties plus épaisses. Si vous décongelez des morceaux de viande plus grands, couvrez les côtés avec une feuille aluminium pour décongeler le morceau de viande uniformément par les ondes verticales.
- Enlever de temps en temps la glace.

6 Nettoyage

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

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. Celles-ci objets 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 à l'aide d'un chiffon doux et humide. Si des taches persistent, il est possible d'utiliser un produit nettoyant doux.
3. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux humide.

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. Essuyer la porte, les joints de porte et les éléments voisins à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié.
5. Essuyer le panneau de commande uniquement avec un chiffon doux humide. Laisser pendant ce temps la porte ouverte pour éviter une mise en marche accidentelle.
6. 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.

7. 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.
8. Sécher soigneusement l'appareil en utilisant un chiffon doux et sec.

7 Défaillances possibles

Si le micro-ondes ne fonctionne pas :

1. Vérifier si l'appareil est branché correctement à l'alimentation électrique. Retirer la fiche de la prise et attendre env. 10 secondes avant de la brancher de nouveau.
2. Vérifier si le fusible n'a pas sauté ou si l'interrupteur principal n'est pas désactivé. Si tout fonctionne correctement, vérifier les branchements avec un autre appareil.
3. Vérifier si la porte est correctement fermée (système de verrouillage de la porte). Sinon, pour des raisons de sécurité, les micro-ondes ne sont pas émises dans le compartiment de cuisson.

INDICATION:

Si toutes les erreurs énoncées ci-dessus peuvent être exclues, contacter immédiatement un service technique spécialisé ou le distributeur pour vérifier l'appareil et le réparer.

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.