

Micro-ondes

Miwell S



Mode d'emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Norme d'encastrement
MW-S	942	SMS 55
MW-S/60	943	EURO 60

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5
1.1	Symboles utilisés	5
1.2	Consignes de sécurité générales	6
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	7
1.4	Exclusion de responsabilité	11
1.5	Remarques concernant l'utilisation	12
1.6	Micro-ondes	14
1.7	Accessoires	17
1.8	Élimination	19
2	Description de l'appareil	20
2.1	Structure	20
2.2	Éléments de commande et d'affichage	21
2.3	Accessoires	22
2.4	Signal sonore	24
2.5	Modes de fonctionnement	24
2.6	Ventilation automatique	25
2.7	Encastrement	25
3	Mise en service	26
3.1	Régler l'heure	26
4	Mode manuel	27
4.1	Micro-ondes	27
4.2	Gril	28
4.3	Mode combiné	29
4.4	CombiCrunch	30
4.5	PerfectDefrost	31
4.6	Interruption	32
4.7	Poursuivre	32
4.8	Arrêter	32
4.9	Fin du fonctionnement	32
5	Fonctions supplémentaires	33
5.1	Protection anti-démarrage	33
5.2	Démarrage rapide	33
5.3	Minuterie	34

6	Trucs et astuces	35
6.1	Réchauffement	35
6.2	Décongélation	35
6.3	Décongélation et cuisson simultanées	36
6.4	Cuisson	36
6.5	Gril	36
6.6	Mode combiné	37
6.7	CombiCrunch	38
7	Nettoyage et entretien	39
7.1	Nettoyage extérieur	39
7.2	Nettoyer la porte de l'appareil	39
7.3	Nettoyer l'espace de cuisson	40
7.4	Nettoyage des accessoires	41
7.5	Remplacer la lampe	41
8	Comment éliminer soi-même des pannes	42
8.1	Que faire lorsque	42
9	Accessoires et pièces de rechange	45
10	Caractéristiques techniques	46
11	Elimination	47
12	Notes	48
13	Index	49
14	Service après-vente	51

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l'élimination.



Informations sur le mode d'emploi.

- Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
- Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!



- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants peuvent uniquement l'utiliser sous la surveillance d'un adulte en raison des températures atteintes par l'appareil.
- AVERTISSEMENT: lorsque la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne formée spécialement.
- AVERTISSEMENT: il est dangereux pour toutes les personnes n'ayant pas été explicitement formées de réaliser des travaux de maintenance et de réparation nécessitant le retrait d'un cache garantissant la protection contre le rayonnement dégagé par l'énergie des micro-ondes.

- **AVERTISSEMENT:** les liquides ou les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils peuvent facilement exploser.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique.
- Seule la vaisselle appropriée pour les appareils à micro-ondes peut être utilisée.
- Lors du réchauffage d'aliments contenus dans des récipients en papier ou en plastique, il est nécessaire de surveiller régulièrement l'appareil en raison du risque d'inflammation.
- L'appareil est conçu pour faire chauffer des aliments et des boissons.
Le séchage de denrées alimentaires ou de vêtements, le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, serviettes humides et autres objets similaires peuvent provoquer des blessures et entraînent un risque d'incendie.
- En cas de dégagement de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la fiche et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

- Lors du réchauffage de boissons avec un micro-ondes, la cuisson peut être différée (retard d'ébullition), c'est pourquoi les récipients doivent être manipulés avec une grande prudence.
- Les biberons et les petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués une fois réchauffés et la température doit être contrôlée avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille ou les œufs durs ne doivent pas être réchauffés dans les appareils à micro-ondes car ils risquent d'éclater, même après avoir été réchauffés.
- L'appareil doit être régulièrement nettoyé et les restes d'aliments éliminés.
- Toute propreté insuffisante peut être à l'origine d'une destruction de la surface qui, à son tour, influence la durée d'utilisation et conduit à des situations potentiellement dangereuses.

- Pour le nettoyage du verre de la porte de l'appareil, n'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants qui peuvent rayer la surface. Cela peut détruire le verre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.

1.4 Exclusion de responsabilité

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre **SERVICE DE RÉPARATION**. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

1.5 Remarques concernant l'utilisation

- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les indications de ce mode d'emploi.
- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- La porte de l'appareil étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Attention, risque de brûlures!

- Des parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes au cours du fonctionnement. Eloignez les enfants de l'appareil.
- L'appareil, la porte de l'appareil et en particulier la vitre deviennent très chaudes au cours du fonctionnement.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson. En présence de vapeur dans l'espace de cuisson, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Vous ne devez apporter aucune modification à la structure de l'appareil. N'utilisez pas de la force et n'effectuez aucune manipulation sur la porte de l'appareil et sur les installations de contrôle et de sécurité. L'éclairage de l'espace de cuisson doit uniquement être remplacé par notre service clientèle.
- Maintenez toujours l'appareil propre. Nettoyez les surfaces de contact de la porte de l'appareil avec des produits de nettoyage doux.
- Evitez les dommages sur la porte de l'appareil, son cadre et ses charnières.
- Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.
- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

1.6 Micro-ondes

- Avec une utilisation correcte de l'appareil, l'énergie des micro-ondes n'est pas dangereuse. Le fonctionnement est interrompu automatiquement lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. En cas de dérangements ou d'endommagements sur l'appareil, en particulier dans le domaine de la porte, ne pas utiliser l'appareil en fonctionnement micro-ondes. L'appareil doit être remis en état de marche par du personnel spécialisé.
- Ne coincez rien entre la porte de l'appareil et le cadre.
- Ne mettez en marche le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.

Réchauffement des aliments et des liquides

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients en matière synthétique, en papier ou autres matériaux inflammables. Ces récipients peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne chauffez pas de boissons ni de mets alcoolisés. Risque d'inflammation et d'explosion!
- Lorsque vous faites chauffer des liquides, ajoutez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard à l'ébullition. Si un tel retard se produit, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur habituelles montent à la surface. La moindre secousse du récipient ouvert peut alors provoquer des projections de liquide. Risque de brûlure!
- N'utilisez pas de récipients avec un bec étroit.
- A la moitié du temps de cuisson, mélangez le liquide et laissez le récipient dans l'espace de cuisson pendant quelques instants au terme de la cuisson. Remuez une fois encore avant de sortir le récipient de l'appareil.
- Les aliments en petit pot ou en biberon pour bébé doivent toujours être réchauffés sans couvercle ni fermeture ou tétine. Une fois réchauffés, les aliments pour bébés doivent être bien remués ou secoués. Vérifiez impérativement la température avant de donner la nourriture à un enfant. Risque de brûlure!
- Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des récipients hermétiquement clos (conserves, bouteilles, emballages jetables étanches en film plastique, en papier ou en métal). Risque d'explosion! Ouvrez toujours les récipients.

- La durée de cuisson dépend de la quantité, de la nature et de la température de départ des aliments, ainsi que de la vaisselle utilisée. Basez-vous toujours sur la durée de cuisson la plus courte pour éviter toute cuisson excessive des mets. Dans le cas contraire, les petites quantités ou les aliments à faible degré d'humidité se dessècheraient et pourraient éventuellement s'enflammer. Si les mets ne sont toujours pas dans l'état voulu à la fin de la durée de cuisson, prolongez cette dernière.
- Piquez à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés et autres denrées similaires. Dans le cas contraire, la vapeur produite ne peut pas s'échapper et les aliments risquent d'exploser.
- Ne cuisez pas les oeufs dans leur coquille et ne faites pas réchauffer d'oeufs durs. Ils risquent d'éclater. Battez et mélangez les oeufs. Si vous préparez des oeufs sur le plat, piquez le jaune.

1.7 Accessoires



Au cours du fonctionnement, les accessoires deviennent très chauds. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Support du plateau tournant et plateau tournant en verre

- Utilisez toujours et exclusivement l'appareil avec le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre livrés avec.
- Ne posez jamais des récipients autres que le plateau tournant en verre directement sur le support.
- Avant de nettoyer ou de rincer le plateau tournant en verre, laissez-le refroidir.
- Ne faites pas cuire directement des aliments sur le plateau tournant en verre.
- Ne posez pas des aliments ou des récipients chauds sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est froid.
- Ne posez pas des aliments ou des récipients congelés sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est chaud.

Plat CombiCrunch

- Utilisez uniquement le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch.
- N'utilisez jamais le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch avec la grille.
- Le plat CombiCrunch ne doit jamais être utilisé comme support pour d'autre vaisselle ou récipient.

Grille

- Placez toujours la grille au milieu du plateau tournant en verre.
- En mode combiné, ne posez pas de récipient en métal directement sur la grille. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.
- N'utilisez jamais la grille pour les modes de fonctionnement micro-ondes et CombiCrunch. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.

Couvercle

- Utilisez uniquement le couvercle en mode micro-ondes. Sinon, il pourrait fondre.

Vaisselle

- Veillez à ce que la vaisselle, en tournant, ne vienne pas heurter les parois de l'espace de cuisson.

En mode micro-ondes et combiné, tenez également compte des points suivants:

- N'utilisez que de la vaisselle résistant à la chaleur et adaptée aux micro-ondes, comme la vaisselle en verre, en céramique, en porcelaine ou en matière plastique résistant à la chaleur. Les micro-ondes peuvent traverser ces matériaux. Dans le cas de la vaisselle métallique, la pénétration des micro-ondes n'est pas possible ou ne l'est que partiellement. Les aliments resteraient donc froids. En cas d'utilisation de vaisselle métallique, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.
- N'utilisez de la vaisselle comportant une décoration métallique telle qu'une bordure dorée, ou des barquettes en aluminium, que si leur fabricant garantit leur adaptation aux micro-ondes. La même remarque vaut pour les produits en papier recyclé.
- N'utilisez pas de thermomètre à viande. Pendant le fonctionnement de l'appareil à micro-ondes, le thermomètre à viande pourrait, de par sa conception, déclencher des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil.
- La vaisselle porcelaine, céramique et terre cuite présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau peut se fendre. Veuillez observer les prescriptions des fabricants.

1.8 Élimination

Emballage



Danger d'asphyxie! Les éléments d'emballage (p. ex. films, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Garder les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.



Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Retirer le connecteur de la prise ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.
- Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

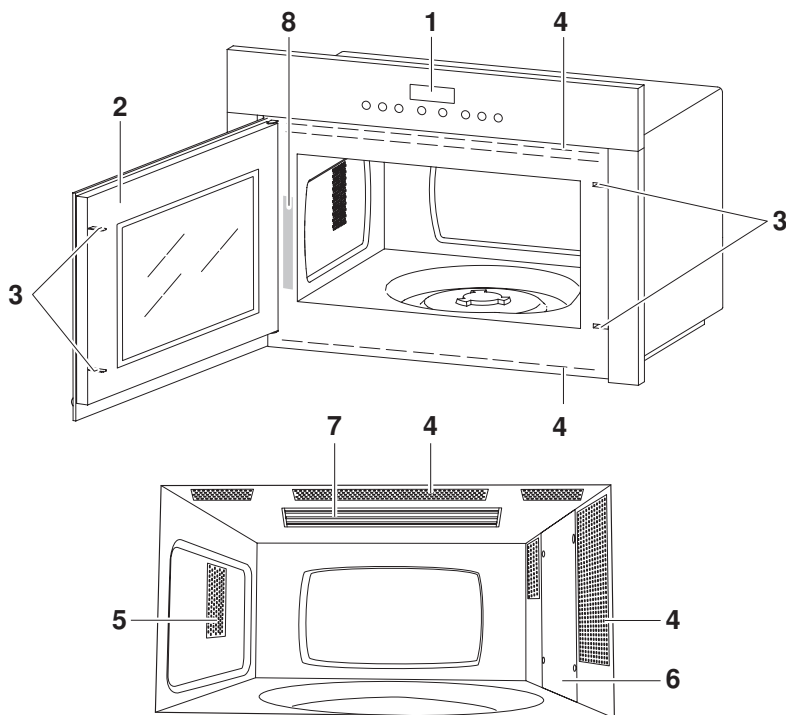
Éliminer l'appareil



- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

2 Description de l'appareil

2.1 Structure



- 1 Eléments de commande et d'affichage
- 2 Porte de l'appareil
- 3 Verrouillage de sécurité
- 4 Ouvertures de ventilation
- 5 Eclairage
- 6 Entrée des micro-ondes
- 7 Gril
- 8 Plaque signalétique

2.2 Éléments de commande et d'affichage



Touches

-  CombiCrunch
-  Gril
-  Micro-ondes
-  -/+ Modifier la durée/le poids/l'heure
-  ** PerfectDefrost
-  ○ Stop
-  ◇ Démarrage

Symboles

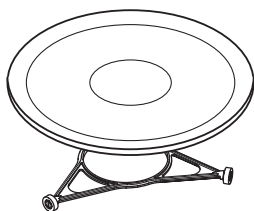
-  ** PerfectDefrost
-  Poids
-  Micro-ondes
-  Gril
-  CombiCrunch
-  ⌚/📦 Modifier la durée/le poids/l'heure

2.3 Accessoires

Support du plateau tournant et plateau tournant en verre



Utilisez toujours le support de plateau tournant et le plateau tournant en verre en combinaison avec les autres accessoires.



- Posez le support du plateau tournant dans l'évidement prévu à cet effet dans le sol de l'espace de cuisson.
- Placez le plateau tournant en verre sur son support de façon que les nervures situées à la base du plateau s'encastrent dans les encoches correspondantes du dispositif d'entraînement du plateau tournant, dans le sol de l'espace de cuisson. Le plateau peut tourner vers la gauche ou vers la droite.
- Le plateau tournant en verre doit être utilisé avec tous les modes de fonctionnement. Il recueille le jus de viande qui goutte et les parties d'aliments qui coulent vers le bas, évitant ainsi une souillure du sol de l'espace de cuisson.

Plat CombiCrunch



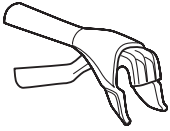
Utilisez uniquement le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch.

Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur le plat CombiCrunch.

Cela entraîne des dommages visibles.



- Le plat CombiCrunch donne aux aliments un doré croustillant.
- Disposez les aliments directement sur le plat CombiCrunch.



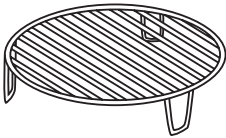
Pince CombiCrunch

- Utilisez la pince CombiCrunch spéciale pour retirer le plat CombiCrunch chaud de l'espace de cuisson.

Grille



En mode combiné, ne posez pas de récipient en métal directement sur la grille. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.

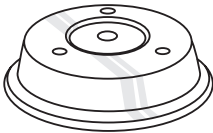


- En mode gril, placez les aliments directement sur la grille, ne couvrez pas.

Couvercle



Utilisez uniquement le couvercle en mode micro-ondes. Sinon, il pourrait fondre.



- Le couvercle s'utilise afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Il empêche toute souillure du sol de l'espace de cuisson.
- Son utilisation permet de réduire la durée de cuisson.
- Réchauffage d'aliments sur plusieurs niveaux:
 - Placez une assiette sur le plateau tournant en verre puis couvrez-la avec le couvercle.
 - Placez ensuite une deuxième assiette sur le couvercle et couvrez-la avec un deuxième couvercle.

2.4 Signal sonore

Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit 3x. Ensuite, ce dernier se répète pendant 10 minutes, à raison d'une fois par minute.

2.5 Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants peuvent être sélectionnés:

Micro-ondes

750 W

Convient pour

- Réchauffer rapidement boissons, eau, potages, plat mijotés, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau.
- Cuire des légumes et réchauffer des plats.



Si les aliments contiennent des oeufs ou de la crème, sélectionner un niveau de puissance inférieur.

500 W

- Chauffer le lait
- Décongeler les plats surgelés et les faire cuire
- Finir de cuire des aliments

350 W

- Cuire des denrées délicates
- Faire fondre le chocolat

160 W

- Cuisiner des plats mijotés
- Faire gonfler du riz et commencer à faire mijoter
- Décongeler des denrées délicates
- Faire fondre le beurre et le fromage

Gril

700 W

Convient pour

- Réalisation d'un doré croustillant

Mode combiné

700 W gril

500 W micro-ondes
(réglables)

Convient pour

- Pour préparer les plats gratinés tels que gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre en robe des champs

CombiCrunch

700 W gril

750 W micro-ondes

Convient pour

- Pour réchauffer et préparer les pizzas et les pâtes
- Pour faire cuire les omelettes au lard, les hamburgers, petites saucisses etc.

2.6 Ventilation automatique

La ventilation automatique s'enclenche automatiquement lorsque l'appareil est en fonction. La ventilation peut continuer à fonctionner une fois l'appareil arrêté pour que les composants électroniques se refroidissent rapidement. Pendant ce temps, il est possible d'ouvrir la porte de l'appareil et de retirer les aliments. La ventilation s'arrête automatiquement.

2.7 Encastrément



Les ouvertures de ventilation ne doivent jamais être recouvertes.

L'appareil peut uniquement être utilisé avec le kit de montage adapté et autorisé. D'autres types de mise en place ou d'encastrément ne sont pas admis.

Pour l'encastrément de l'appareil, un kit de montage spécial est disponible.

L'appareil est utilisable à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.

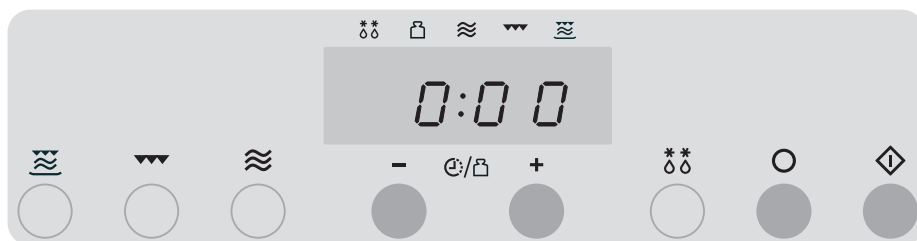
Une circulation d'air suffisante est nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil. Tenir compte à ce sujet de la notice d'installation et suivez les consignes détaillées d'encastrément.

3 Mise en service

A la mise en service – ou après une coupure de courant – l'heure doit être réglée.

3.1 Régler l'heure

- Maintenez la touche  enfoncée pendant environ 3 secondes.
 - Le signal acoustique retentit.
 - Les chiffres des heures clignotent.



- Réglez les heures à l'aide des touches + ou -.
- Effleurez la touche .
 - Les chiffres des minutes clignotent.
- Réglez les minutes à l'aide des touches + ou -.
- Pour valider, effleurez la touche .
 - L'heure est réglée et l'appareil est prêt à fonctionner.

4 Mode manuel

4.1 Micro-ondes

Le mode de fonctionnement  sert à préparer et à réchauffer les aliments tels les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande. La plupart des aliments devraient être retournés ou mélangés une fois la moitié de la durée de cuisson écoulée.

- Effleurez la touche  jusqu'à ce que l'afficheur numérique indique le niveau de puissance souhaité.
- Réglez la durée de cuisson en effleurant les touches + et –.
 - A chaque effleurement de la touche, la durée change par pas de 5 secondes.
- Pour démarrer, effleurez la touche .



Modifier la durée de cuisson

- Effleurez plusieurs fois la touche .
- A chaque effleurement de la touche, la durée augmente de 30 secondes.

Ou

- Effleurez la touche + ou –.
 - La durée augmente ou diminue selon le cas.

Modifier le niveau de puissance

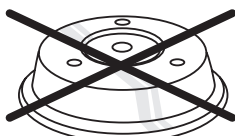
Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le niveau de puissance en effleurant la touche . Lorsque vous effleurez la touche la première fois, le niveau de puissance actuelle est affiché.

- Effleurez la touche  jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit affiché.

4.2 Gril



L'espace de cuisson devient très chaud. Risque de brûlure! Retirez les plats de l'espace de cuisson avec une manique.



Le mode de fonctionnement ▼▼ donne aux aliments la croûte dorée souhaitée.

- Placez les aliments sur une assiette et mettez celle-ci sur la grille, ne pas couvrir.
- Effleurez la touche ▼▼.
- Réglez la durée de cuisson en effleurant les touches + et -.
 - A chaque effleurement de la touche, la durée change par pas de 5 secondes.
- Pour démarrer, effleurez la touche ◈.

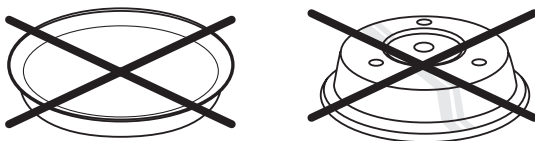


Selon besoin, le gril peut être activé ou arrêté en effleurant la touche ▼▼. Pendant ce temps, la durée de cuisson continue d'être comptée. Evitez d'ouvrir la porte de l'appareil inutilement.

4.3 Mode combiné



L'espace de cuisson devient très chaud. Risque de brûlure! Retirez les plats de l'espace de cuisson avec une manique.

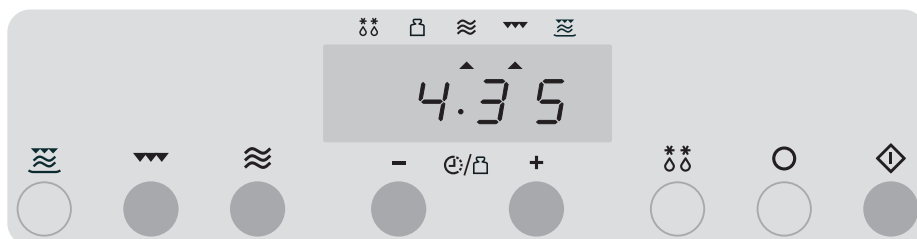


Le mode de fonctionnement combiné se compose des deux modes ▼▼ et ≈.

Il convient pour les plats tels les gratins, les lasagnes, la volaille, les pommes de terre au four etc.

En mode combiné, la puissance du micro-ondes est limitée à 500 W maximum.

- Effleurez la touche ▼▼.
- Effleurez la touche ≈ jusqu'à ce que l'afficheur numérique indique le niveau de puissance de micro-ondes souhaité.
- Réglez la durée de cuisson en effleurant les touches + et –.
 - A chaque effleurement de la touche, la durée change par pas de 5 secondes.
- Pour démarrer, effleurez la touche ◊.



Selon besoin, le gril peut être activé ou arrêté en effleurant la touche ▼▼. Les micro-ondes peuvent être interrompus en cours de fonctionnement en réglant la puissance sur 0 W. Pendant ce temps, la durée de cuisson continue d'être comptée.

4.4 CombiCrunch

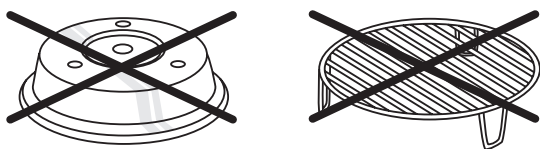


L'espace de cuisson et le plat CombiCrunch deviennent très chauds. Risque de brûlure.

Utilisez toujours la pince CombiCrunch livrée avec l'appareil.

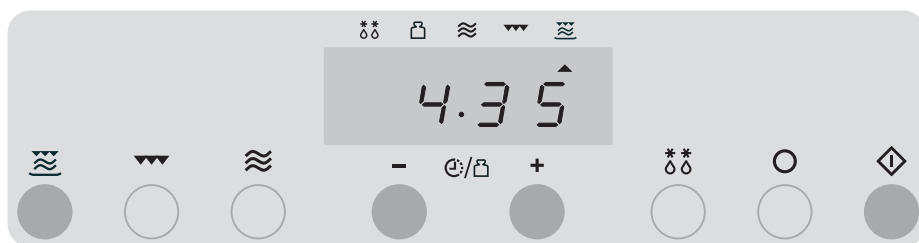
Ne placez pas le plat CombiCrunch chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Le plat CombiCrunch doit être utilisé avec le plateau tournant en verre.



Avec le mode de fonctionnement , vous pouvez réchauffer des pizzas, des crêpes, des quiches, des omelettes aux lardons, des hamburgers, des saucisses etc.

- Effleurez la touche .
- Réglez la durée de cuisson en effleurant les touches + et -.
 - A chaque effleurement de la touche, la durée change par pas de 5 secondes.
- Pour démarrer, effleurez la touche .



N'utilisez que le plat CombiCrunch fourni avec l'appareil. Les autres plats à dorer en vente sur le marché ne fournissent pas de résultats satisfaisants.

Avec le mode de fonctionnement CombiCrunch, la puissance de micro-ondes et le réglage du gril sont prédéfinis.

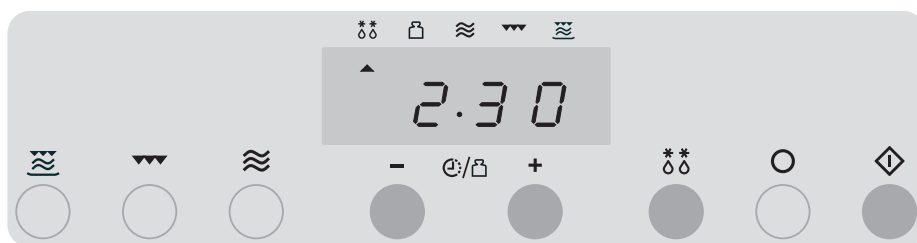
4.5 PerfectDefrost

Le mode de fonctionnement ** permet de décongeler des aliments tels que la viande, le poisson et la volaille d'un poids net pouvant aller de 100–2000 g.



Pour les autres aliments tels le pain, les fruits et les légumes, vous devrez procéder comme indiqué sous **MICRO-ONDES**. Pour cela, réglez la puissance sur 160 W.

- Effleurez la touche **.
- Réglez le poids en effleurant les touches + et –.
- Pour démarrer, effleurez la touche .



Une fois environ la moitié de la durée de décongélation écoulée, l'appareil s'arrête.

- Le signal acoustique retentit 3x.
- L'afficheur numérique indique alternativement *turn* et *Food*.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retournez les aliments ou mélangez-les selon le cas.
- Fermez la porte de l'appareil et poursuivez la décongélation en effleurant la touche .



Si les aliments ne sont pas retournés ou mélangés, la décongélation se poursuit automatiquement au bout de 2 minutes.

4.6 Interruption

Quel que soit le mode de fonctionnement, il est possible de l'interrompre en ouvrant la porte de l'appareil. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes environ. Vous pouvez ainsi contrôler, retourner ou remuer les aliments.

4.7 Poursuivre

- Fermez la porte de l'appareil.
- Effleurez la touche  1×.
 - Le fonctionnement se poursuit.



Si la touche  est effleurée plusieurs fois, la durée augmente de 30 secondes à chaque fois.

4.8 Arrêter

- Effleurez la touche .
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments.

4.9 Fin du fonctionnement

Après écoulement de la durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement.

- Le signal acoustique retentit 3×.
- L'afficheur numérique indique **End**.
- Effleurez la touche .
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments.



La ventilation peut continuer à fonctionner pendant quelques instants.

5 Fonctions supplémentaires

5.1 Protection anti-démarrage

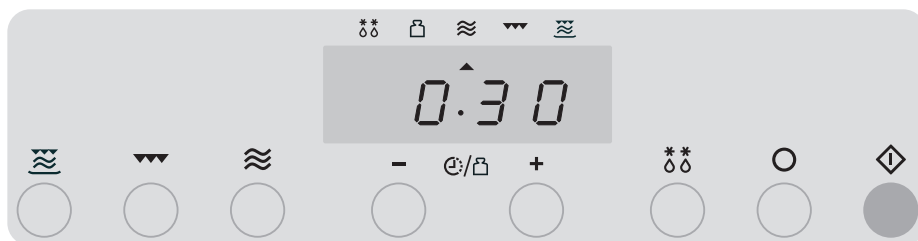
La protection anti-démarrage empêche le démarrage intempestif d'un mode de fonctionnement. S'il s'écoule plus d'une minute avant que l'appareil soit mis en marche après que la porte ait été fermée pour la dernière fois, la protection anti-démarrage est activée automatiquement.

- Si vous essayez de démarrer un mode de fonctionnement, l'afficheur numérique indique **door**.
- La protection anti-démarrage est désactivée dès que la porte de l'appareil est ouverte.
- En effleurant la touche , vous démarrez l'appareil.

5.2 Démarrage rapide

Cette fonction permet de réchauffer rapidement les aliments présentant une teneur élevée en eau.

- Effleurez la touche .
- L'appareil démarre avec le niveau de puissance de 750 W et une durée de cuisson de 30 secondes.



Modifier la durée de cuisson

- Effleurez plusieurs fois la touche .
- A chaque effleurement de la touche, la durée augmente de 30 secondes.

Ou

- Effleurez la touche **+** ou **-**.
- La durée augmente ou diminue selon le cas.

5.3 Minuterie

La minuterie n'a aucune fonction. Elle peut être utilisée comme un sablier.

- Effleurez la touche  jusqu'à ce que l'afficheur numérique indique .



- Réglez la durée en effleurant les touches **+** et **-**.
- Pour démarrer, effleurez la touche .
 - Après écoulement de la durée réglée, le signal acoustique retentit 3x.
 - L'afficheur numérique indique **End**.
- Arrêtez en effleurant la touche .
 - L'afficheur numérique indique l'heure actuelle.

6 Trucs et astuces



Différents conseils de réglage et différentes recettes figurent dans le classeur de recettes ci-joint.

6.1 Réchauffement

- Tous les aliments, sauf les sauces, les soupes et les boissons, doivent être recouverts pour être réchauffés afin de ne pas se dessécher.
- Lorsque vous faites chauffer des liquides, ajoutez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard à l'ébullition.
- La température (chaude ou brûlante) des aliments est plus homogène s'ils sont remués ou retournés à la moitié de la durée de réchauffement.
- Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments pendant 1 à 2 minutes dans l'espace de cuisson au terme de la cuisson.
- Plusieurs petites portions se réchauffent plus rapidement et d'une manière plus homogène qu'une seule grande portion.
- Pour le riz et les pâtes alimentaires, ajoutez toujours un peu de liquide.

6.2 Décongélation

La durée de décongélation des aliments dépend surtout de leur forme, de leur quantité et de leur température de départ. Pour décongeler, il faut tenir compte des indications suivantes:

- Les aliments décongèlent de manière plus homogène lorsqu'ils sont retournés ou mélangés une fois à la moitié de la durée.
- Les produits tels que le beurre et le fromage blanc, doivent être retirés de leur emballage et placés dans un récipient adapté.
- Lorsque vous congelez des aliments, essayez déjà de faire des portions ayant une forme plate et qui soient aussi petites que possible.



Les endroits sensibles des aliments, comme, p. ex., les ailes ou les cuisses de volaille, peuvent être recouverts d'une petite feuille d'aluminium. L'aluminium réfléchit les micro-ondes, évitant ainsi que les aliments ne se dessèchent. Laissez toujours un intervalle de 2 cm minimum entre le métal et les parois de l'espace de cuisson. Dans le cas contraire, des étincelles pourraient se produire et endommager votre appareil.

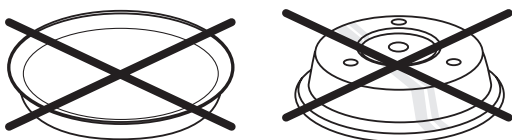
6.3 Décongélation et cuisson simultanées

- Placez toujours les aliments au centre du plateau tournant en verre.
- Mélangez ou retournez les aliments à la moitié de la durée.
- Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments 1–2 minutes dans l'espace de cuisson à la fin du fonctionnement de l'appareil.

6.4 Cuisson

- Pour les légumes, ajoutez 0,4–1,2 dl d'eau selon la quantité.
- Pour une durée de cuisson plus courte, couvrez les aliments avec le couvercle.
- Pour le poisson, ajoutez un peu de liquide, p. ex. du vin ou du bouillon.
- Placez toujours le récipient au milieu du plateau tournant en verre.
- Mélangez ou retournez les aliments à la moitié de la durée.
- Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments 1–2 minutes dans l'espace de cuisson à la fin du fonctionnement de l'appareil.

6.5 Gril

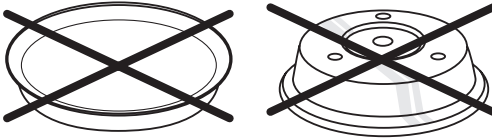


- Pour obtenir un brunissement optimal, utilisez la grille afin que la distance avec le gril soit la plus faible possible.
- Pour un meilleur résultat de grillade, utilisez uniquement de petits morceaux de viande, p. ex. de petites saucisses, du blanc de poulet, etc.
- Le mode gril est employé pour l'obtention rapide d'une croûte de viande croustillante et dorée.
- La surface des gratins, lasagnes, etc. dore et devient plus croustillante lorsqu'on ajoute le gril à la fin de la cuisson.

6.6 Mode combiné



Ne placez pas de vaisselle métallique (barquettes en aluminium, brochettes) directement sur la grille. Risque d'apparition d'étincelles et de dommages pour l'appareil!



- Pour obtenir un brunissement optimal, utilisez la grille afin que la distance avec le gril soit la plus faible possible.
- Le mode combiné convient pour la préparation de plats gratinés tels que gratins, lasagnes, volaille et pommes de terre en robe de chambre.
- Pour éviter un dessèchement éventuel des aliments, n'ajoutez le gril qu'à la fin de la durée de cuisson.
- Avec les aliments délicats – qui contiennent de l'œuf ou de la crème – sélectionnez un faible niveau de puissance de micro-ondes.

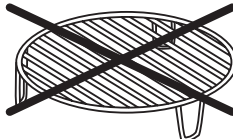


Plus le poids des aliments est élevé, plus la durée de cuisson doit être longue. Une durée d'attente en fin de cuisson améliore la répartition de la chaleur.

6.7 CombiCrunch



Utilisez toujours la pince CombiCrunch livrée avec l'appareil!



- N'utilisez que le plat CombiCrunch fourni avec l'appareil.
- N'utilisez pas de papier sulfurisé ou similaire.
- Si le brunissement est trop fort – mais que les aliments ne sont pas encore cuits – interrompez le mode de fonctionnement  et terminez la cuisson avec le mode de cuisson .



Plus le poids des aliments est élevé, plus la durée de cuisson doit être longue. Une durée d'attente en fin de cuisson améliore la répartition de la chaleur.

7 Nettoyage et entretien



Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires.

En cas d'endommagement de la porte de l'appareil ou du fermeture de sécurité, n'utilisez plus l'appareil. Contrôlez régulièrement ces éléments.

Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.

N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs et très acides ou de produits nettoyants pour l'acier inox. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

7.1 Nettoyage extérieur

- Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.

7.2 Nettoyer la porte de l'appareil



La porte de l'appareil ne doit en aucun cas être retirée!

Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.

- Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

7.3 Nettoyer l'espace de cuisson



Après le nettoyage, il est impératif de remettre en place le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre.

N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

- Nettoyez régulièrement l'espace de cuisson, en particulier lorsque des aliments ont débordé. Vérifiez qu'il n'y a pas de projections de graisses et de restes d'aliments adhérant aux parois. Pour le nettoyage, retirez tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- Nettoyez les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède, utilisez pour ce faire un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- En cas de salissures tenaces, réchauffez un verre d'eau pendant 2 à 3 minutes à puissance maximum de micro-ondes. Les souillures sont ramollies par la vapeur ainsi dégagée.
- Pour lutter contre les odeurs incommodantes, réchauffez un verre d'eau avec du jus de citron pendant 2 à 3 minutes à la puissance maximum de micro-ondes.

7.4 Nettoyage des accessoires



Laissez refroidir le plateau tournant en verre avant de procéder au nettoyage.

Le plat CombiCrunch doit avoir bien refroidi avant de le nettoyer. Ne jamais plonger le plat CombiCrunch chaud dans l'eau de vaisselle ou le refroidir sous le robinet. Un refroidissement rapide aura pour effet de détériorer le plat. La laine d'acier et les éponges abrasives provoquent des traces visibles.

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle:

- Support de plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Couvercle
- Pince CombiCrunch
- Grille



Le plat CombiCrunch ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle. Le revêtement pourrait être endommagé.

- Nettoyer avec de l'eau et un produit de nettoyage doux, en utilisant une éponge.

7.5 Remplacer la lampe

Pour des raisons de sécurité, contactez notre service clientèle en cas de lampe défectueuse.

8 Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s’affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.



Avant d’appeler le service après-vente, veuillez noter le numéro de fabrication (FN).

8.1 Que faire lorsque ...

... l’appareil a été mis en marche sans contenir d’aliments

Cause possible	Remède
	L’appareil ne sera pas endommagé s’il n’a fonctionné que très peu de temps. Toutefois, il est recommandé de ne pas mettre l’appareil en marche sans que ce dernier contienne des aliments.

... l’appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• L’appareil n’est pas raccordé au réseau électrique.	➤ Vérifiez l’alimentation en courant électrique.
• Les fusibles ou le disjoncteur de l’appartement ou de l’installation électrique intérieure sont défectueux.	➤ Changez les fusibles. ➤ Ré-enclenchez le disjoncteur.
• Interruption de l’alimentation en courant électrique.	➤ Vérifiez l’alimentation en courant électrique.
• L’appareil est défectueux.	➤ Prenez contact avec notre service clientèle.

... un craquement se fait entendre à la mise en marche

Cause possible	Remède
Le sol de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant sont souillés.	► Nettoyez régulièrement le sol de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant.

... l'appareil cause des perturbations dans le fonctionnement de la télévision

Cause possible	Remède
	Dans ce cas, ce n'est pas votre appareil qui est défectueux. Des perturbations dans le fonctionnement de la télévision ou de la radio peuvent survenir pendant que l'appareil est en marche. Il s'agit là de perturbations analogues à celles que peuvent causer de petits appareils électroménagers comme les mixers, les aspirateurs etc.

... de l'air chaud s'échappe de l'appareil

Cause possible	Remède
	Il s'agit là d'une situation normale liée au fonctionnement de l'appareil. La chaleur qui sort de l'aliment réchauffe l'air situé dans l'espace de cuisson, qui est alors évacué vers l'extérieur. Il n'y a pas de micro-ondes dans cet air réchauffé. Les ouvertures de ventilation ne doivent en aucun cas être recouvertes.

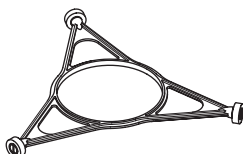
... l'appareil s'arrête prématurément

Cause possible	Remède
• L'appareil est en surchauffe.	➤ Vérifiez les ouvertures de ventilation du kit de montage. Elles ne doivent pas être recouvertes.
• Les ouvertures de ventilation sont recouvertes.	➤ Libérez les ouvertures de ventilation des objets éventuels qui les obstruent.
	➤ Attendez que l'appareil refroidisse.
	➤ Faites redémarrer l'appareil.

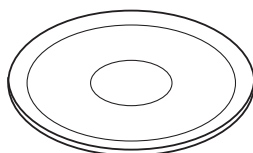
9 Accessoires et pièces de rechange

Veuillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

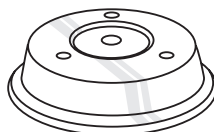
Support du plateau tournant



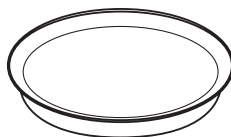
Plateau tournant en verre



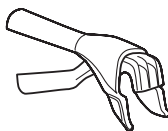
Couvercle



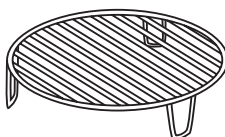
Plat CombiCrunch



Pince CombiCrunch



Grille



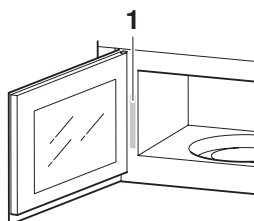
10 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir plaque signalétique 1



11 Élimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer.

Élimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

12 Notes

13 Index

A

Accessoires	17, 22, 45
Commander	51
Nettoyer	41
Arrêter	32

C

Caractéristiques techniques	46
Centre de service	51
CombiCrunch	24, 30, 38
Pince	23
Plat	17, 22
Commandes	51
Consignes de sécurité	5
Généralités	6
Spécifiques à l'appareil	7
Contrat d'entretien	51
Couvercle	18, 23
Craquement	43
Cuisson	36
Cuisson et décongélation simultanées	36

D

Décongélation	35
Décongélation et cuisson simultanées	36
Démarrage rapide	33
Dérangements	42, 51
Description de l'appareil	20
Désinstallation	47
Dimensions extérieures	46
Domaine de validité	2

E

Eclairage	20
Éléments d'affichage	21
Éléments de commande	21
Élimination	47
Élimination	
Désinstallation	19
Éliminer l'appareil	19
Emballage	19

Emballage	47
Encastrement	25
Entretien	39
Espace de cuisson	
Nettoyer	40
Eviter des dommages sur l'appareil	14
Exclusion de responsabilité	11

F

Fin du fonctionnement	32
---------------------------------	----

G

Gril	20, 24, 28, 36
Grille	17, 23

I

Interruption	32
------------------------	----

M

Micro-ondes	24, 27
Consignes de sécurité	14
Minuterie	34
Mise en service	26
Mode combiné	24, 29, 37
Mode manuel	27
Modes de fonctionnement	24
Modifier la durée de cuisson	27, 33

N

Nettoyage	39
Nettoyage extérieur	39
Niveau de puissance	
CombiCrunch	24
Gril	24
Micro-ondes	24
Mode combiné	24
Modifier	27
No de modèle	2

O

Ouvertures de ventilation	20
-------------------------------------	----

P

PerfectDefrost 31

Perturbations

 Fonctionnement de la radio 43

 Fonctionnement de la télévision . 43

Pièces de rechange 45

 Commander 51

Plaque signalétique 20, 46

Plateau tournant en verre 17, 22

Porte de l'appareil 20

 Nettoyer 39

Poursuivre 32

Protection anti-démarrage 33

Q

Questions 51

R

Raccordement électrique 46

Réchauffement 35

Réchauffement des aliments 15

Réchauffement des liquides 15

Régler l'heure 26

Remarques concernant l'utilisation 12

Remplacer la lampe 41

S

Sécurité 47

Service après-vente 51

Signal sonore 24

Structure 20

Support du plateau tournant . . 17, 22

Symboles 2, 5

T

Température ambiante 25

Trucs et astuces 35

Type 2

V

Vaisselle 18

Ventilation 25

Verrouillage de sécurité 20

14 Service après-vente



Le chapitre **COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES** vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement.

Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

► Ouvrez la porte de l'appareil.

- La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche de l'espace de cuisson.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

En cas de questions ou de problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67. Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Service-Center: Tel. 0800 850 850



J942.011-2