

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN

Micro-ondes Grill 30L
30L Microwave Grill



GE3000X

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....	5
a) Consignes de sécurité.....	9
b) Données techniques.....	10
c) Protection de l'environnement.....	11
2/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL.....	12
3/ INSTALLATION.....	13
4/ FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE.....	15
5/ DIRECTIVES CONCERNANT LES USTENSILES.....	20
6/ CONSEILS DE CUISSON.....	21
7/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
8/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT.....	26
9/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE.....	27
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL.....	28

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE: Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque

autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

- MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
- Laissez un espace libre minimal de 30 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours à micro-ondes.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique, en carton ou en papier, garder un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons. Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.
- Si de la fumée est émise, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions

doivent-elles être prises lors de la manipulation du récipient.

- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
- En ce qui concerne les informations détaillées pour nettoyer les joints de portes, les cavités, les parties adjacentes et les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 23-25.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- Le four à micro-ondes est destiné à être posé librement.
- Appareil de groupe 2 Classe B
Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à

fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique. (Classe B)

- L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir

chaude lorsque l'appareil fonctionne.

-  Attention, surface très chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

a) Consignes de sécurité

- Avant toute période de non utilisation prolongée du four à micro-ondes, déconnectez-le de l'alimentation électrique en débranchant le câble de la prise électrique.
- La prise d'alimentation est le principal moyen de déconnexion de l'appareil et doit donc rester accessible en permanence.
- Le mécanisme de la porte du four à micro-ondes comporte des verrous de sécurité qui stoppent la cuisson lorsque la porte est ouverte. Le four à micro-ondes ne peut donc pas fonctionner lorsque la porte est ouverte. Le fonctionnement du four à micro-ondes avec sa porte ouverte pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier le mécanisme de la porte.
- Veillez à ce qu'aucun liquide, eau ou autre, ne pénètre à l'intérieur du four par ses orifices de ventilation.

- Ne placez pas d'objet entre la porte et le four. Veillez à ce que les salissures et résidus de produit de nettoyage ne s'accumulent pas sur les surfaces d'étanchéité.
- N'utilisez pas de récipient à parois verticales et goulot étroit.
- Mélangez les liquides à mi-cuisson, puis remettez-les dans le four à micro-ondes pour effectuer la deuxième moitié de la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, laissez toujours les aliments reposer un moment, mélangez-les ou secouez-les, et vérifiez prudemment leur température avant de les consommer.

b) Données techniques

Modèle	GE3000X
Tension et fréquence nominales	230V~ 50Hz
Puissance nominale d'entrée (Micro-ondes)	1520W
Puissance de sortie nominale (Micro-ondes)	950W
Puissance d'entrée nominale (Gril)	1200W
Fréquence des micro-ondes	2450MHz
Diamètre du plateau tournant	31,5cm
Dimensions extérieures	P382,5 x L510 x H303mm
Poids net	14,6kg

c) Protection de l'environnement



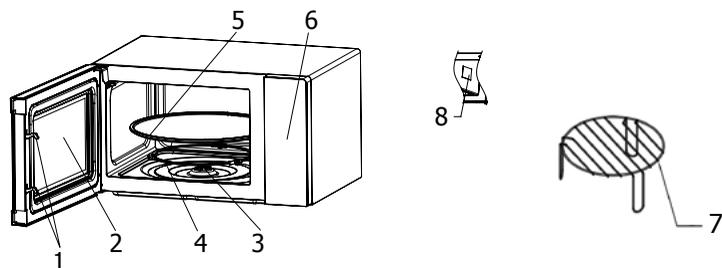
Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

2/ PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL



1. Verrouillage de la porte

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

2. Fenêtre de visualisation

Permet à l'utilisateur de vérifier le statut de la cuisson.

3. Axe de rotation

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

4. Anneau rotatif

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

5. Plateau tournant

Les aliments reposent sur le plateau tournant ; sa rotation pendant le fonctionnement permet de cuire les aliments de manière uniforme.



ATTENTION

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

6. Panneau de contrôle

Voir les détails ci-dessous.

7. Grille de caisson

8. Couvercle du guide d'ondes

Il se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, à côté de la paroi du panneau de contrôle.



AVERTISSEMENT

Ne retirez jamais le couvercle du guide d'ondes.

3/ INSTALLATION

Préparations

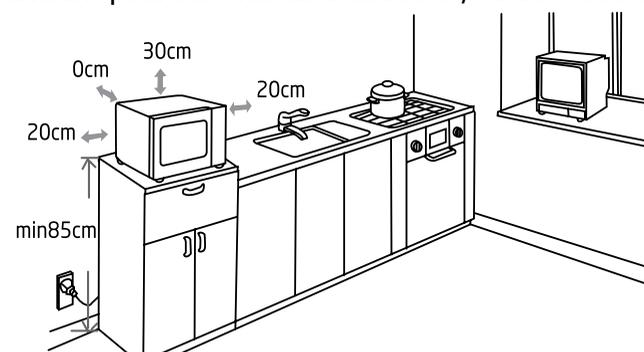
Enlevez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Examinez le four et vérifiez qu'il ne comporte pas de dommages, par exemple que sa porte n'est pas cassée et qu'il n'est pas cabossé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé.

Cavité : Retirez tous les films de protection présents sur les surfaces du compartiment intérieur du four à micro-ondes.

Ne retirez pas la plaque Mica marron claire fixée à l'intérieur du four, car elle sert à protéger le magnétron.

Position

- Sélectionnez une surface horizontale offrant un espace ouvert suffisant pour les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air.



- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface se trouvant à une hauteur minimale de 85 cm par rapport au sol.
- Un espace dégagé d'un minimum de 20 cm est nécessaire de chaque côté du four.
- Un espace vide d'une hauteur minimale de 30 cm est nécessaire au-dessus de la paroi supérieure du four.
- N'enlevez pas les pieds présents sous le four à micro-ondes.
- Ne bloquez pas les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air car cela peut endommager le four.
- Veillez à ce que le four à micro-ondes soit aussi éloigné que possible des téléviseurs et radios.
- L'utilisation d'un four à micro-ondes peut provoquer des interférences perturbant la réception de vos radios ou téléviseurs.
- Branchez votre four dans une prise électrique standard mise à la terre. Vérifiez que la tension et la fréquence du courant qu'elle fournit sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

- **AVERTISSEMENT** : N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre type d'appareil produisant de la chaleur. Si le four est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, cela pourrait l'endommager et annulerait sa garantie.

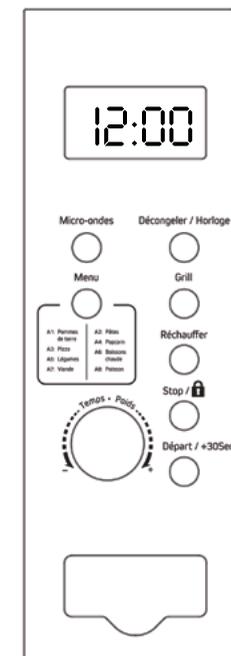
4/ FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

Avant La Cuisson

L'affichage s'allume lorsque le four à micro-ondes est branché, puis le four à micro-ondes passe en mode veille et l'affichage indique 1:00.

Fonction Micro-Ondes

Il existe cinq niveaux de puissance, 100P, 80P, 50P, 30P et 10P. Appuyez sur le bouton « Micro-ondes » de façon continue pour sélectionner la puissance des micro-ondes souhaitée. Tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson, la plage de durée est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné la durée de cuisson, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour démarrer la cuisson. Un avertissement sonore indique la fin de l'opération.



Forte puissance	Puissance de micro-ondes de 100%. Convient pour une cuisson rapide et complète.
Puissance moyenne élevée	80% de puissance à micro-ondes. Applicable pour une cuisson normale.
Puissance moyenne	50% de puissance à micro-ondes. Applicable pour la cuisson lente.
Puissance moyennement faible	30% de puissance à micro-ondes. Permet de décongeler les aliments.
Faible puissance	10% de puissance à micro-ondes. Applicable pour garder au chaud.

ATTENTION

- La durée maximale réglable est de 60 minutes.
- N'utilisez jamais la grille de cuisson pendant la cuisson aux micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- Lorsque la puissance de micro-ondes est maximale, le four réduit

- automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson afin de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Si vous retournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton « Départ / +30Sec. » et la procédure de cuisson pré-réglée se poursuivra.
 - Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant la durée programmée, vous devez appuyer une fois sur le bouton « Stop /  » pour annuler la procédure programmée afin d'éviter tout fonctionnement involontaire lors de la prochaine utilisation.

Décongélation/Horloge **DÉCONGÉLATION**

Il existe deux modes de décongélation, dEF1 et dEF2. dEF1 sert à la décongélation en fonction du poids et dEF2 sert à la décongélation en fonction de la durée. Appuyez sur le bouton « Décongeler / Horloge » pour sélectionner la décongélation en fonction du poids ou de la durée. L'affichage indique alors « dEF1 » ou « dEF2 ». Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments ou la durée de décongélation. La plage de poids de dEF1 est comprise entre 100 g et 1500 g. La plage de durée optionnelle de dEF2 est comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné le poids ou la durée de décongélation, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour démarrer la décongélation. Un avertissement sonore indique la fin de l'opération. Le mode de décongélation en fonction du poids dEF1 émet un bip pour inviter à retourner les aliments pendant la décongélation. Vous trouverez ci-dessous des conseils de durée de décongélation des aliments :

dEF1	Pour la décongélation, la plage de poids est comprise entre 100 g et 1500 g.
dEF2	Pour la décongélation, la plage de durée est comprise entre 0:10 et 60:00.

ATTENTION

- Il est nécessaire de retourner les aliments pendant le fonctionnement pour obtenir un effet uniforme.
- En général, le temps de décongélation est plus long que celui de la cuisson des aliments.
- Si l'aliment peut être coupé avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- Les micro-ondes pénètrent d'environ 4 cm dans la plupart des aliments.

- Les aliments décongelés doivent être consommés le plus rapidement possible ; il n'est pas conseillé de remettre les aliments dans le congélateur et de les congeler à nouveau.

Horloge (24 Heures)

En mode veille, appuyez et maintenez le bouton « Décongeler / Horloge » enfoncé pendant plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge. Simultanément, les heures clignotent à l'écran. L'heure peut être réglée en tournant le bouton. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour accéder au mode de réglage des minutes. Les minutes peuvent être réglées en tournant le bouton. Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour quitter le mode de réglage.

Cuisson Automatique

Huit menus automatiques sont disponibles : pommes de terre, pâtes, pizza, pop-corn, légumes, boissons, viande et poisson. Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le menu automatique souhaité. L'affichage indique alors A.1 ~ A.8. Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments souhaité, puis appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour démarrer la cuisson. Un avertissement sonore indique la fin de l'opération.

Affichage	Aliment	Poids de cuisson
A.1	Pommes de terre	Les poids optionnels sont 250 g, 500 g et 750 g.
A.2	Pasta	Les poids optionnels sont 50 g, 100 g et 150 g.
A.3	Pizza	Les poids optionnels sont 200 g et 400 g.
A.4	Pop-corn	Le poids optionnel est 100 g.
A.5	Légumes	Les poids optionnels sont 200 g, 400 g et 600 g.
A.6	Boisson	Les poids optionnels sont 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses, d'une contenance d'environ 250 ml chacune.
A.7	Viande	Les poids optionnels sont 200 g, 400 g et 600 g.
A.8	Poisson	Les poids optionnels sont 200 g, 400 g et 600 g.

ATTENTION

- La température des aliments avant la cuisson doit être de 20°C à 25°C. Si la température des aliments avant la cuisson est plus élevée ou plus basse, il faut augmenter ou diminuer la durée de cuisson.
- La température, le poids et la forme des aliments influencent largement l'effet de la cuisson. Si vous constatez un écart par rapport aux facteurs indiqués dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster la durée de cuisson pour obtenir le meilleur résultat.

FONCTION gril

Il existe trois modes de gril : G, C-1 et C-2. Il s'agit du gril, de la cuisson combinée 1 au gril et aux micro-ondes et de la cuisson combinée 2 au gril et aux micro-ondes. Appuyez sur le bouton « Grill » de façon continue pour sélectionner le mode souhaité. L'affichage indique alors « G. », « C-1 » ou « C-2 ». Tournez le bouton pour sélectionner la durée de cuisson et la plage de durée optionnelle comprise entre 0:10 et 60:00. Après avoir sélectionné la durée de cuisson, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour démarrer la cuisson. Un avertissement sonore indique la fin de l'opération.

G	Gril, l'élément chauffant est sous tension pendant la durée de fonctionnement. Ce mode convient aux viandes fines roulées, au porc, aux saucisses et aux ailes de poulet, car il permet d'obtenir une belle couleur dorée.
C-1	Cuisson combinée au gril et aux micro-ondes. 30 % micro-ondes et 70 % gril.
C-2	Cuisson combinée au gril et aux micro-ondes. 55 % micro-ondes et 45 % gril.

ATTENTION

En mode gril, tous les éléments du four ainsi que la grille et les récipients de cuisson peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence en sortant un aliment du four. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine épais pour ÉVITER LES BRÛLURES.

Réchauffage

La fonction de réchauffage sert principalement à réchauffer les aliments en fonction de leur poids. Appuyez sur le bouton « Réchauffer » de

façon continue pour sélectionner le poids approprié des aliments. Les poids optionnels sont 200 g, 400 g, 600 g, 800 g et 1000 g. Après avoir sélectionné le poids, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec.» pour démarrer la cuisson. Un avertissement sonore indique la fin de l'opération.

Stop

Pendant la définition des réglages de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton « Stop /  » pour annuler les réglages et revenir en mode veille. Vous pouvez interrompre la cuisson en appuyant sur le bouton « Stop /  ». En mode veille, vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton « Stop /  » pour annuler la fonction et revenir en mode veille.

Départ / +30Sec.

Après avoir réglé la durée de cuisson ou le poids des aliments, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour démarrer immédiatement la cuisson. En mode de fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour augmenter la durée. Chaque pression sur le bouton augmente la durée de cuisson de 30 secondes, mais la durée de cuisson ne peut pas être ajustée en mode menu et en mode décongélation en fonction du poids.

Express

En mode veille, après avoir mis les aliments dans le four à micro-ondes et fermé la porte, appuyez sur le bouton « Départ / +30Sec. » pour lancer rapidement la cuisson. La durée de cuisson par défaut est de 30 secondes. Un avertissement sonore indique la fin de l'opération.

Fonction Verrouillage Sécurité-Enfant

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande afin que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance. Tous les boutons sont rendus inutilisables dans ce mode.

- Définir le verrouillage : Appuyez sur le bouton « Stop /  » et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.
- Annuler le verrouillage : Appuyez sur le bouton « Stop /  » et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.

5/ DIRECTIVES CONCERNANT LES USTENSILES

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

Matériau du récipient	Micro-ondes	Gril	Combi	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais les céramiques qui sont décorées avec un rebord en métal ou émaillées
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne peut pas être utilisé pour une cuisson aux micro-ondes de longue durée
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé pour la cuisson de la viande ou des côtelettes car la surchauffe peut endommager le film
Grille de cuisson	Non	Oui	Non	La grille de cuisson ne peut être utilisée qu'en mode Gril.
Récipient en métal	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer à travers le métal.
Laque	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température

6/ CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de la cuisson :

Disposition des aliments

Placez les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, les parties les plus fines vers le centre et répartissez-les uniformément. Dans la mesure du possible, ne faites pas se chevaucher les aliments.

Durée de la cuisson

Commencez la cuisson avec un réglage de durée courte, évaluez-la après son expiration et prolongez-la en fonction des besoins réels. Une cuisson excessive peut entraîner de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments tels que le poulet, le hamburger ou le steak doivent être retournés une fois pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson.

Pause après la fin de la cuisson

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

Savoir si l'aliment est cuit

La couleur et la dureté des aliments permettent de déterminer s'ils sont cuits :

- De la vapeur sort de toutes les parties de l'aliment, pas seulement des bords ;
- Les articulations de la volaille peuvent être déplacées facilement ;
- Le porc ou la volaille ne présente aucune trace de sang ;
- Le poisson est opaque et peut être tranché facilement à l'aide d'une fourchette.

Plat à rissoler

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

Film plastique résistant aux micro-ondes

Lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en matières grasses,

ne laissez pas la pellicule plastique entrer en contact avec les aliments car elle pourrait fondre.

Ustensiles de cuisine en plastique adaptés aux micro-ondes

Certains ustensiles de cuisson en plastique adaptés aux micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse et en sucre. De plus, le temps de préchauffage spécifié dans le manuel d'instructions de la vaisselle ne doit pas être dépassé.

7/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage du four à micro-ondes, débranchez-le de la prise secteur et attendez qu'il refroidisse jusqu'à la température ambiante

Conseils généraux

Un nettoyage régulier du four permet d'éviter la formation de fumées et de mauvaises odeurs durant la cuisson, ainsi que l'apparition d'étincelles dans le compartiment interne du four et sur le pourtour du joint de la porte.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'accumulation de dépôts alimentaires ou de graisses dans la cavité du four et sur le joint de porte.

Veillez à ce que le capot du guide d'ondes soit toujours propre. Si vous laissez des dépôts alimentaires ou des graisses s'accumuler sur le capot, des étincelles peuvent se produire, endommager votre four et annuler la garantie.

Porte du four

Enlevez tous les dépôts alimentaires et graisses présents entre le joint de porte et la cavité du four avec un chiffon humide. Il est très important de veiller à ce que cette zone soit toujours propre.

Parois intérieures

Enlevez toutes les projections de graisses des parois intérieures du four avec de l'eau et du savon, puis rincez-les et séchez-les.

Veillez particulièrement à maintenir propres le

joint de porte et la cavité du four pour garantir la fermeture complète de la porte et éviter qu'il n'y ait des projections hors de la cavité du four par la porte.

N'utilisez pas d'ustensile abrasif, comme un tampon à récurer, car il risqué d'endommager les surfaces de la cavité du four et de la porte.

Surfaces extérieures

Nettoyez les surfaces extérieures du four avec un chiffon humide.

N'utilisez pas de produit abrasif, par exemple un tampon à récurer, car il risqué d'endommager les surfaces décoratives externes. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil par ses orifices de ventilation.

Les accessoires doivent être lavés à la main avec de l'eau savonneuse chaude.

ATTENTION :

Certains capots de guide d'ondes peuvent être facilement endommagés, faites particulièrement attention à ne pas les détériorer.

Ne lavez pas les accessoires dans un lave-vaisselle.

Nettoyage des surfaces en contact avec les aliments

Pour des raisons d'hygiène, le plateau en verre doit être nettoyé régulièrement, car il peut entrer en contact avec les aliments.

Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-

le soigneusement.

Si l'intérieur de la cavité interne du four et le joint de porte ne sont pas maintenus parfaitement propres, le four risque d'être endommagé par des étincelles se produisant dans sa cavité interne. Ce type de détériorations annule la garantie.

Ne grattez jamais les parois internes du four avec un objet coupant.

8/ EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants:

Vous constatez que ...	Que faut-il faire?
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
Les aliments ne sont pas complètement chauffés pendant un programme de micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.
L'ampoule est grillée.	Faire appel à un professionnel qualifié dépositaire de la marque pour changer l'ampoule

 Attention : Cet appareil est équipé d'un circuit haute tension. Dans tous les cas, ne jamais intervenir vous-même à l'intérieur de l'appareil.

9/ RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- Consulter notre site : www.brandt.fr
- Nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- Nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531. »

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

TABLE OF CONTENTS

1/ NOTICES TO THE USER.....	30
a) Safety Instructions.....	33
b) Technical Data.....	34
c) Environmental Protection.....	35
2/ APPLIANCE DESCRIPTION.....	36
3/ INSTALLATION.....	37
4/ OPERATION OF CONTROL PANEL.....	38
5/ UTENSILS GUIDELINE.....	43
6/ COOKING TIPS.....	44
7/ CLEANING AND MAINTENANCE.....	45
8/ TROUBLESHOOTING.....	47

1/ NOTICES TO THE USER



Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable

- to explode.
- Keep a minimum free space 30 cm above the top surface of the oven.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Regarding the instructions of the details for cleaning the door seals, cavities, adjacent parts

and the surfaces in contact with food, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on pages 45-46 of the manual.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- The microwave oven is intended to be used freestanding.
- **Group 2, Class B equipment**
This equipment is Group 2 equipment as it intentionally generates radio-frequency energy for treating material and is designed to be used in domestic premises or an establishment directly connected to the low voltage electricity distribution network supplying buildings used for domestic purposes (Class B).
- The appliance must not be placed in a cabinet.
- This appliance can be used by children ages from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use

of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
-  **Caution: Hot Surface.** The surfaces are liable to get hot during use.
- The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

a) Safety Instructions

- When you will not use the microwave oven for a long period of time, please disconnect it from the supply mains, to do this you must remove the plug from the supply outlet.
- The plug shall be the main disconnection device and shall remain accessible at all times.

- The microwave oven cannot be operated with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism which switch off the cooking functions when the door is opened. Operating the microwave oven with the door open could result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the door mechanism.
- Do not let water or any other liquid enter the oven through the ventilation slots.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- Stir any liquid before placing the container back into the microwave oven half way through the heating time.
- After heating, always allow standing time, stir or shake the contents and carefully check the temperatures before consumption.

b) Technical Data

Model	GE3000X
Rated voltage and frequency	230V~ 50Hz
Rated input power (Microwave)	1520W
Rated output power (Microwave)	950W
Rated input power (Grill)	1200W
Microwave frequency	2450MHz
Turntable Diameter	31.5cm
External Dimensions	L382.5 x W510 x H303mm
Net Weight	14.6kg

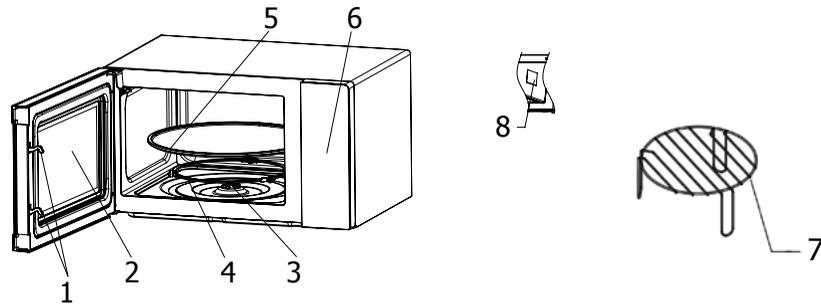
c) Environmental Protection



At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

2/ APPLIANCE DESCRIPTION



1) Door lock

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate.

2) Viewing window

Allow user to see the cooking status.

3) Rotating axis

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate.

4) Rotating ring

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating.

5) Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly.



CAUTION

- Place the rotating ring first.
- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly.

6) Control panel

See below in details.

7) Grill rack

8) Wave guide cover

It is inside the microwave oven, next to the wall of control panel.



WARNING

Never remove the wave guide cover.

3/ INSTALLATION

Preparation

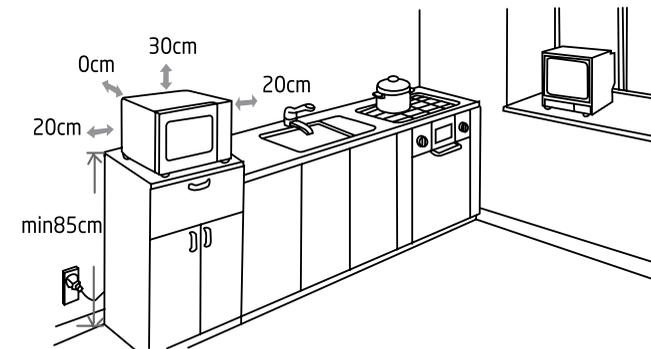
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install the microwave oven if it is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the inside of the oven cavity to protect the magnetron.

Position

- Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



- The microwave oven must be placed on a surface with height more than 85 cm above the floor.
- A minimum clearance of 20 cm is required on both sides of the oven.
- The minimum height of free space above the top surface of the oven is 30 cm.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible.
- Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
- Plug your oven into a standard grounded outlet. Be sure the voltage and the frequency are the same as the voltage and the frequency on the rating label.
- **WARNING:** Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged.

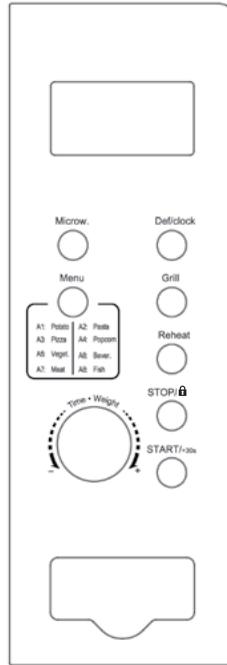
4/ OPERATION OF CONTROL PANEL

Before Cooking

The display lights up when the plugging in the microwave oven, then the microwave oven enters the standby state and the display shows 1:00.

Microwave Function

There are five power levels, 100P, 80P, 50P, 30P and 10P. Press the "Microw." button continuously to select the desired microwave power. Turn the knob to select cooking time, and the time range can be 0:10 ~ 60:00. After selecting the cooking time, press "START/+30s" button to start cooking. A buzzing sound will be heard to notify completion of the operation.



High power	100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking.
Medium High power	80% microwave power. Applicable for normal cooking.
Medium power	50% microwave power. Applicable for slow cooking.
Medium Low power	30% microwave power. Applicable for defrosting food.
Low power	10% microwave power. Applicable for keeping warm.

CAUTION

- The max time which can be set is 60 minutes.
- Never operate the oven empty.
- Never operate the oven empty.
- At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the

service life.

- If you turn the food during operation, press the "Start/+30s" button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press "Stop/⏹" button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Defrost/Clock

DEFROST

There are two defrost mode, dEF1 and dEF2. dEF1 is for defrost-by-weight and dEF2 is for defrost-by-time. Press the "Def/Clock" button to select defrost by weight or by time, and the display will show "dEF1" or "dEF2". Turn the knob to select food weight or defrost time. The weight range of dEF1 is from 100g to 1500g, and the optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After selecting the defrost weight or time, press the "START/+30s" button to start defrosting. A buzzing sound will be heard to notify completion of the operation. The dEF1 defrost mode by weight will have a beeping sound to prompt the food to be turned over during defrosting.

Below is some food defrosting time advice:

dEF1	For defrosting, the weight range is from 100g to 1500g.
dEF2	For defrosting, the time range is from 0:10 to 60:00.

CAUTION

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4cm into most food.
- Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

CLOCK (24 hour)

In standby mode, press and hold the "Def/Clock" button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface. At the same time, the display screen blinks in hours. The hour time can be set by turning the knob. After setting the hour, press the "START/+30s"

button to enter the minute setting mode. The minutes can be set by turning the knob. After setting minutes, press the "START/+30s" button again to exit the setting mode.

Auto Cooking

There are eight automatic menus, Potato, Pasta, Pizza, Popcorn, Vegetable, Beverage, Meat and Fish. Press the "Menu" button to select the desired automatic menu, and the display will show A.1 ~ A.8. Turn the knob to select the desired food weight, and then press "START/+30s" button to start cooking. A buzzing sound will be heard to notify completion of the operation.

Display	Food	Cooking Weight
A.1	Potato	The optional weights are 250g, 500g and 750g.
A.2	Pasta	The optional weights are 50g, 100g and 150g.
A.3	Pizza	The optional weights are 200g and 400g.
A.4	Popcorn	The optional weight is 100g.
A.5	Vegetable	The optional weights are 200g, 400g and 600g.
A.6	Beverage	The optional weights are 1 cup, 2 cups or 3 cups, each one about 250ml.
A.7	Meat	The optional weights are 200g, 400g and 600g.
A.8	Fish	The optional weights are 200g, 400g and 600g.

 **CAUTION**

- The temperature of food before cooking would be 20°C – 25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

Grill FUNCTION

There are three modes of Grill: G, C-1 and C-2. They are grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. Press the "Grill" button continuously to select the desired mode and the display will show "G.", "C-1" or "C-2". Turn the knob to select the cooking time and the optional time range is from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the "START/+30s" button to start cooking. A buzzing sound will be heard to notify completion of the operation.

G	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.
C-1	Combination of grill and microwave cooking. 30% microwave and 70% grill.
C-2	Combination of grill and microwave cooking. 55% microwave and 45% grill.

 **CAUTION**

In the grill mode, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

Reheat

Reheat function is mainly to facilitate users to heat food according to the weight of food. Press "Reheat" button continuously to select the appropriate weight of food, the optional weights are 200g, 400g, 600g, 800g and 1000g. After selecting the weight, press "START/+30s" button to start cooking. A buzzing sound will be heard to notify completion of the operation.

Stop

In the process of cooking settings, you can press "STOP/🔒" button to cancel the settings and return to standby state. During cooking, you can press "STOP/🔒" button to pause. In the standby state, you can press "STOP/🔒" button again to cancel the function and return to standby state.

Start/+30s

After setting the cooking time or food weight, press "START/+30s" button to start cooking immediately. In working state, you can press "START/+30s" button to increase time, each pressing of the button will increase the cooking time by 30 seconds, but the cooking time cannot be adjusted in the menu mode and weight defrosting mode.

Express

In standby mode, after the food is put in the microwave oven and the door is closed, press the "START/+30s" button to quickly start cooking. The default cooking time is 30 seconds. A buzzing sound will be heard to notify completion of the operation.

Child Lock Function

Use this feature to lock the control panel so that children can not use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

- 1) Set lock: Press and hold the "STOP/🔒" button for about 3 seconds.
- 2) Cancel lock: Press and hold the "STOP/🔒" button for about 3 seconds.

5/ UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can refer to below table.

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	No	The grill rack can only be used in Grill mode.
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.
lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

6/ COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the center and spread it evenly. Do not overlap if possible.

Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking.

Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to center of dish once or twice during cooking.

Allow standing time

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

Whether the food is done

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge;
- Joints of poultry can be moved easily;
- Pork or poultry shows no signs of blood;
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork.

Browning dish

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt.

Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

7/ CLEANING AND MAINTENANCE

Before any cleaning or maintenance operation, disconnect the microwave oven from the mains supply and allow it to cool to room temperature.

General Advice

Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odours during cooking and also sparking in the oven cavity and around the door seal.

Do not let food deposits or grease accumulate inside the oven cavity or on the door seal.

Make sure that the waveguide cover is kept clean at all times. Should food deposits or grease be allowed to accumulate on the cover, sparking will occur and may damage your oven invalidating the warranty.

Oven Door

Remove any food deposits and grease between the door seal and oven cavity using a damp cloth, it is important to keep this area clean at all times.

Interior Walls

Remove any grease splashes from the oven cavity walls with a damp cloth.

The door seal and oven cavity have to be particularly well cleaned to ensure the door will close properly and to avoid sparking between the oven cavity and door assembly.

Do not use abrasive products such as scouring pads which will damage the surfaces of the oven cavity and door.

Outer Surfaces

To clean the outside surface, use a damp cloth. Avoid using abrasive products such as scouring pads that may damage the cosmetic surfaces. Make sure water does not seep into the ventilation slots. Accessories should be washed in warm soapy water by hand.

CAUTION:

Some waveguide covers can be easily damaged, take care when cleaning. Do not wash accessories in a dishwasher.

Cleaning surfaces that come into contact with food

For hygiene safety the glass tray should be cleaned regularly as it may come into contact with food. It should be cleaned with warm soapy water and dried thoroughly.

If the inside of the oven cavity and door seal are not kept perfectly clean, there is a danger of damage due to sparking inside the oven cavity invalidating the warranty.

Never scrape the oven cavity walls with sharp objects.

8/ TROUBLESHOOTING

If you have doubts about the proper functioning of your appliance, this does not necessarily mean it is broken. In any event, check the following items:

You observe that...	What should you do?
The appliance does not start.	Check the electrical connection of your appliance. Ensure that your oven's door is fully closed. Ensure that the child safety feature is not activated.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Ensure that the wheels are properly positioned.
You see steam on the window.	Wipe the condensation away with a cloth.
Food is not thoroughly heated during a microwave programme.	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The appliance is creating sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking particles, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the grid.
The bulb doesn't work.	Call the brand's authorized technician to replace the bulb.



Warning: Be careful, this appliance is equipped with a high tension circuit. Do not make yourself any repairing inside the oven.

