

# 30 L Heißluftofen

Verschiedene leckere Gerichte  
mit einem Gerät kochen



Model: AFO-07D-RC3

S2-M-A01419



# TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité.....	41
Apprendre à connaître l'appareil.....	42
• Composants principaux.....	42
• Caractéristiques.....	43
• Spécifications techniques.....	43
• Panneau de commande LED.....	43
Avant la première utilisation.....	46
Guide d'opération.....	47
Tableau de référence sur les fonctions de cuisson.....	51
Remplacement de la lampe.....	52
Entretien, Nettoyage & Stockage.....	52
Dépannage.....	54
Notes.....	56
Mise au rebut.....	57

## Consignes de sécurité

**Lors de l'utilisation de cet appareil, vous devez toujours suivre des précautions de sécurité suivantes :**

**Veillez lire toutes les instructions avant utilisation.**

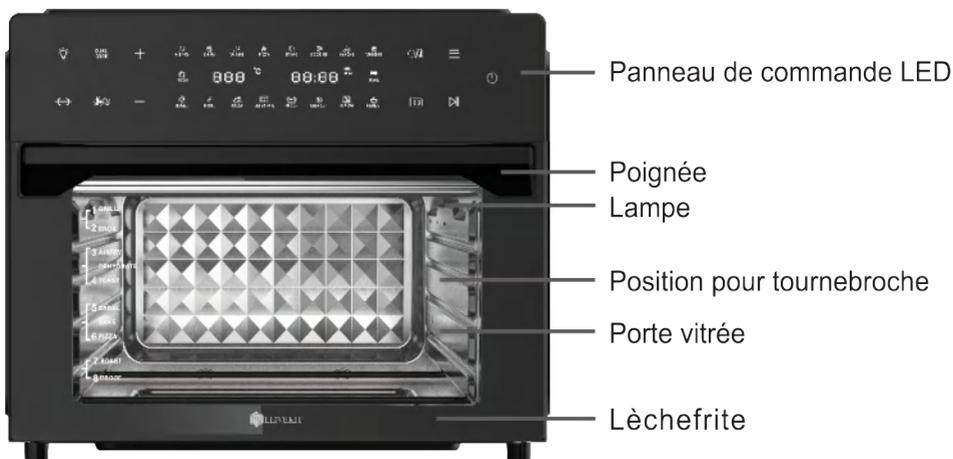
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Vous devez attendre que le four refroidisse avant de nettoyer, de manipuler ou de démonter des pièces.
- Ne touchez pas l'appareil chaud. Et utilisez des gants de cuisine. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires et traitez de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds pour éviter les brûlures.
- Ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le four à air dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil ne convient pas pour une utilisation par ou à proximité des enfants. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation des accessoires non approuvés par le fabricant peut entraîner des blessures corporelles.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table où le potentiel de toucher et de détérioration par des enfants ou animaux domestiques est présent.
- Ne mettez pas cet appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, électrique ou d'un four.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des récipients autres qu'en métal ou qu'en verre dans le four.
- Ne mettez pas dans l'appareil les matériaux suivants : papier, carton, plastique et objets similaires.
- Ne placez pas d'aliments volumineux, d'aliments emballés dans du papier d'aluminium et d'ustensiles de cuisine dans le four. Cela peut provoquer un incendie ou créer un risque de choc électrique.
- Lorsque le four est en marche, il peut provoquer un incendie s'il est couvert ou touché par des matériaux combustibles tels que des rideaux, des tissus, des panneaux et d'autres matériaux inflammables.

- Ne mettez rien sur l'appareil pendant son fonctionnement. Ne l'utilisez pas dans une armoire.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Avertissement : pour éviter les incendies, n'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne mettez pas d'ustensiles ou de nourriture sur la porte ouverte.

**Pour usage domestique uniquement !  
Ne pas utiliser à des fins commerciales !**

## Introduction du four à air

### Composants principaux



Gril



Plaque de four



Panier à frire



Lèche-frite



Poignée pour gril



Brochettes



Poignée pour tournebroche



Tournebroche



**Gril** : Pour rôtir, griller et cuire des aliments.

**Panier à frire** : Utilisez-le avec la fonction frire à air pour faire des frites, des ailes de poulet frites, des rondelles d'oignon et plus encore.

**Plaque de four** : Pour préparer des biscuits, des gâteaux, des dindes rôties, etc.

**Tournebroche** : Pour un poulet entier, une dinde et d'autres viandes.

**Poignée du tournebroche** : Pour sortir le tournebroche

**Brochettes** : Pour enfiler des morceaux de viande.

**Lèchefrite** : Pour recueillir les liquides gouttés pendant la cuisson.

**Poignée pour gril** : Pour sortir la plaque de four, le gril et le panier à frire.

## Caractéristiques

Grâce à la technologie de circulation d'air chaud à 360°, le four à air peut vous fournir des repas plus savoureux et plus sains.

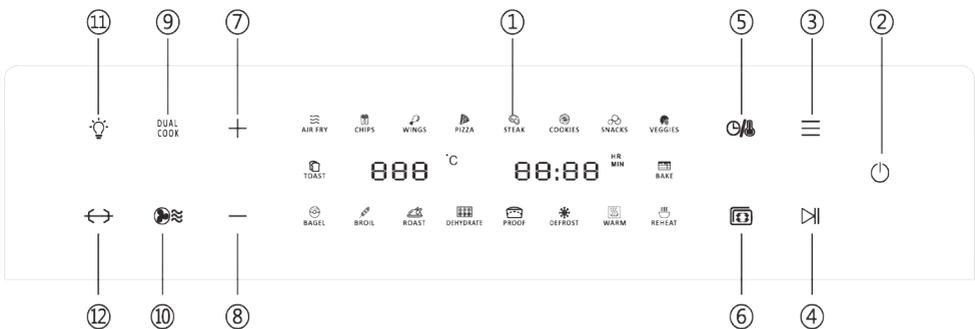
## Capteur de porte

La cuisson s'arrête dès l'ouverture de la porte, avec le voyant de l'appareil allumé et le panneau de commande clignotant. La fermeture de la porte permet de reprendre la cuisson avec le voyant du four éteint. Assurez-vous que la porte est fermée pendant la cuisson.

## Spécifications techniques

Tension	Puissance	Fréquence nominale	Capacité maximale
220-240V	1800W	50-60HZ	30L

## Panneau de commande LED



## ① Programmes, températures et temps préréglés par défaut

Programme	Température	Temps	Plage de température	Plage de temps
AIR FRY	200°C	10 min	90-230°C	1 min-2 h
CHIPS	230°C	18 min	90-230°C	1 min-2 h
WINGS	230°C	18 min	90-230°C	1 min-2 h
PIZZA	230°C	11 min	90-230°C	1 min-2 h
STEAK	230°C	7 min	90-230°C	1 min-2 h
COOKIES	180°C	15 min	90-230°C	1 min-2 h
SNACKS	200°C	18 min	90-230°C	1 min-2 h
VEGGIES	230°C	15 min	90-230°C	1 min-2 h
TOAST	230°C		1-7	1-7 min
BAKE	175°C	25 min	90-230°C	1 min-2 h
BAGEL	230°C	13 min	90-230°C	1 min-2 h
BROIL	230°C	10 min	90-230°C	1 min-2 h
ROAST	200°C	30 min	90-230°C	1 min-2 h
DEHYDRATE	60°C	5 h	30-80°C	1 h-12 h
PROOF	34°C	45 min	30-40°C	1 min-8 h
DEFROST	50°C	20 min	30-80°C	1 min-2 h
WARM	50°C	4 h	30-120°C	1 min-8 h
REHEAT	95°C	5 min	90-230°C	1 min-2 h

Les données générales ci-dessus sont uniquement fournies à titre indicatif, vous pouvez régler la température et le temps selon vos besoins.

## ② ON/OFF

Appuyez sur  pour activer ou désactiver.

## ③ Menu

Appuyez sur  pour sélectionner les programmes. Les icônes “+” ou “-” sont aussi utilisables pour sélectionner les programmes.

## ④ Marche/Arrêt

Appuyez sur  pour démarrer ou arrêter la cuisson.

## 5 Temps / Température

## 6 Préchauffage

Après avoir sélectionné un programme et réglé la durée et la température, appuyez sur  pour démarrer le préchauffage. (Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur  pour le démarrer).

## 7 + Augmentation

Appuyez sur cette touche pour sélectionner les préréglages, régler la durée ou la température.

## 8 — Diminution

Appuyez sur cette touche pour sélectionner les préréglages, régler la durée ou la température.

## 9 Cuisson double

Sélectionnez 2 programmes à l'avance pour une double cuisson. Le deuxième programme démarre automatiquement après la fin du premier, pour un meilleur résultat de cuisson.

## 10 Friture à l'air chaud

Cette icône indique l'état de fonctionnement et clignote lors de la friture à l'air.

## 11 Lampe du four

Appuyez sur  pour allumer ou éteindre la lumière. (Elle s'éteint automatiquement 5 minutes après avoir été allumée manuellement.)

## 12 Tournebroche

Pour les aliments à tourner pendant la cuisson. Sélectionnez le préréglage avec le temps de cuisson et la température souhaités, appuyez successivement sur  et sur  pour démarrer.

## 5 + 7 + Augmentation de la température

Appuyez sur " " et l'affichage de la température clignote. Appuyez sur "+" pour augmenter la température. Appuyez longuement sur "+" pour un réglage rapide si nécessaire.

## 5+8 — Diminution de la température

Appuyez sur “” et l’affichage de la température clignote. Appuyez sur “-” pour diminuer la température. Appuyez longuement sur “-” pour un réglage rapide si nécessaire.

## 5+7 + Augmentation du temps

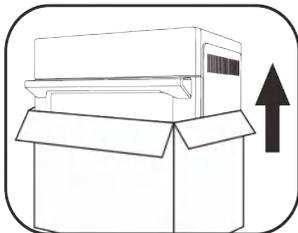
Appuyez deux fois sur “”, et l’affichage de l’heure clignote. Appuyez sur “+”, pour augmenter le temps. Appuyez longuement sur “+” pour un réglage rapide si nécessaire.

## 5+8 — Diminution du temps

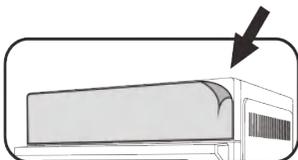
Appuyez deux fois sur “”, et l’affichage de l’heure clignote. Appuyez sur “-”, pour diminuer le temps. Appuyez longuement sur “-” pour un réglage rapide si nécessaire.

## Avant la première utilisation

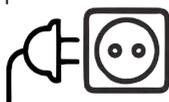
- 1 Retirez tous les emballages.



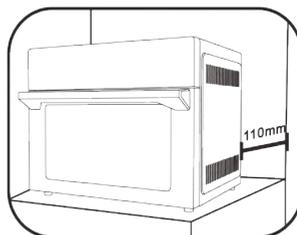
- 3 Retirez le film protecteur du panneau de commande.



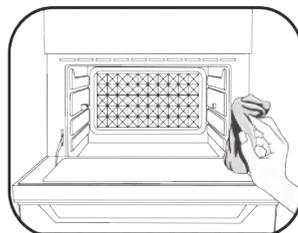
- 5 Avant utilisation, assurez-vous que l’alimentation électrique et la prise répondent aux exigences du manuel d’instructions du produit, puis allumez l’alimentation électrique.



- 2 Posez le four à air sur une surface stable. Gardez le dessus et tous les côtés du four au moins 110 mm du mur, des boiseries et de tout objet sur la table.



- 4 Avant la première utilisation, nettoyez l’intérieur du four.



- 6 Lors de la première utilisation, le four à air pourrait émettre une odeur ou de la fumée. Cela est dû au revêtement protecteur appliqué sur le tube chauffant. C'est un phénomène normal. Il est recommandé de d'abord faire fonctionner le four à vide. Nous vous recommandons de régler la température maximale de 230°C pendant environ 18 minutes pour stériliser et éliminer l'odeur et la fumée.

## Guide d'opération



MARCHE

PROGRAMME

PRÉCHAUFFAGE

POSITION DES  
ACCESSOIRES

DÉPART

1

Branchez l'appareil et appuyez sur pour le mettre en marche. Le panneau de commande s'allume.

2

Après avoir appuyé sur , vous pouvez sélectionner le programme souhaité par "+" ou "-" (ou appuyez continuellement sur pour sélectionner le programme souhaité). Le temps et la température de cuisson par défaut du programme sélectionné s'affichent sur l'écran. Vous pouvez régler le temps et la température en appuyant sur .

**REMARQUE :** Vous ne pouvez pas régler la durée et la température lorsque TOAST est sélectionné, mais vous pouvez appuyer sur , puis sur "+" ou "-" pour sélectionner le niveau souhaité : légèrement grillé(1-3), modérément grillé(4-5) ou complètement grillé(6-7).



Appuyez sur pour commencer à préchauffer l'appareil. Lorsque la température atteint 150°C à l'intérieur de l'appareil, le panneau affiche 'Add Food'. (Après le préchauffage, ajoutez les aliments à l'intérieur et fermez la porte, l'appareil se met en marche automatiquement).

**REMARQUE :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil lorsque vous sélectionnez TOAST, DEHYDRATE, PROOF, DEFROST, REHEAT et WARM.

<b>Position 1</b> DEHYDRATE		<b>Position 2</b> TOAST DEHYDRATE	
<b>Position 3</b> TOAST DEHYDRATE BAKE VEGGIES PIZZA		<b>Position 2</b> CHIPS WINGS	
<b>Position 4</b> ROAST		<b>Position 5</b> ROTISSERIE	
<b>Accessories</b>			

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez le gril ou la plaque de four pour cuire des aliments gras, comme les ailes de poulet, il est nécessaire de placer la plaque de four en dessous pour éviter que l'huile ne coule sur les tubes chauffants.

## 4 Position des Accessoires

Insérez les accessoires chargés d'aliments dans la position appropriée dans le four, puis fermez la porte. Il y a 4 paires de rainures sur les parois. Référez-vous au schéma de position des accessoires ci-dessus.

**REMARQUE :** Si vous voulez utiliser le tournebroche, les aliments doivent être bien fixés.

## 5 Marche/Arrêt

Si vous n'avez pas besoin de préchauffer le four, appuyez sur  pour commencer la cuisson et la durée de compte à rebours affichent sur l'écran. Lorsque la cuisson est terminée, il émettra 5 bips, l'écran affiche 'End', puis toutes les icônes de programme s'allument à nouveau.

**REMARQUE :** Pour utiliser le tournebroche, cliquez sur  après avoir cliqué sur .

End

Il continue d'afficher 'End' jusqu'à ce que le prochain cycle de cuisson soit programmé en appuyant sur une des icônes de programme pour sélectionner un deuxième préréglage de cuisson. Une fois le programme terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant 4 minutes supplémentaires pour mieux dissiper la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

## Cuisson double



MARCHE

CUISSON  
DOUBLE

PRÉCHAUFFAGE

POSITION DES  
ACCESSOIRES

DÉPART

1 

Branchez l'appareil et appuyez sur  pour le mettre en marche. L'icône  s'allume.

## 2 Cuisson double

Exemple :

Étape 1



## Étape 1



Appuyez sur **DUAL COOK**, les 5 icônes de programme (AIR FRY / BAKE / BROIL / ROAST / WARM) continuent de clignoter. Appuyez sur "+" pour sélectionner AIR FRY et cette icône s'allume en permanence tandis que les autres clignotent toujours. Appuyez sur pour régler la durée et la température en même temps que "+" et "-". Appuyez sur pour confirmer la première présélection et répétez les étapes ci-dessus pour la deuxième présélection.

**REMARQUE:** Si vous voulez annuler la fonction DUAL COOK, cliquez sur , puis cliqué su **DUAL COOK** pour revenir aux programmes de routine.



Appuyez sur pour préchauffer l'appareil. Lorsque la température atteint 150°C à l'intérieur de l'appareil, le panneau affiche "ADD FOOD" avec 5 bips. Ouvrez alors la porte et mettez les aliments dans l'appareil, puis fermez la porte. La cuisson commence automatiquement.

## 4 Position des Accessories

Insérez les accessoires chargés d'aliments dans la position appropriée dans le four, puis fermez la porte. Il y a 4 paires de rainures sur les parois. Référez-vous au schéma de position des accessoires ci-dessus.

**REMARQUE :** Si vous voulez utiliser le tournebroche, les aliments doivent être bien fixés.

## 5 Marche/Arrêt

Si vous n'avez pas besoin de préchauffage, il vous suffit d'appuyer sur pour lancer la cuisson. L'appareil affiche la durée de la première présélection, puis de la seconde dès que la première est terminée. Lorsque les aliments sont prêts, l'appareil émet 5 bips et l'écran affiche "End", et toutes les icônes de programme s'allument à nouveau.

**REMARQUE :** Pour utiliser le tournebroche, cliquez sur après avoir cliqué sur .

End

Il continue d'afficher 'End' jusqu'à ce que le prochain cycle de cuisson soit programmé en appuyant sur une des icônes de programme pour sélectionner un deuxième pré-réglage de cuisson. Une fois le programme terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant 4 minutes supplémentaires pour mieux dissiper la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

## Tableau de référence sur les fonctions de cuisson

Fonction	Préchauffage	Quantité de nourriture recommandée	Accessoires recommandés	Position recommandée
AIR FRY	Oui	Quantité réelle	Panier à frire	2
CHIPS	Oui	550 g	Panier à frire	2
WINGS	Oui	1384 g (28 morceaux)	Panier à frire	2
PIZZA	Oui	13 pouces	Plaque de four ou Gril	3
STEAK	Oui	190 g	Plaque de four ou Gril	2
COOKIES	Oui	Quantité réelle	Plaque de four	2
SNACKS	Oui		Plaque de four ou Gril	3
VEGGIES	Oui		Plaque de four ou Panier à frire	3
TOAST	Non	6 morceaux	Gril	2 ou 3
BAKE	Oui	Quantité réelle	Plaque de four ou Gril	3
BAGEL	Oui		Plaque de four ou Panier à frire	2
BROIL	Oui		Plaque de four ou Gril	2
ROAST	Oui		Plaque de four ou Tournebroche	4 ou Tournebroche
DEHYDRATE	Non		Panier à frire	1 ou 2 ou 3
PROOF	Non		Panier à frire	3
DEFROST	Non		Plaque de four	2
REHEAT	Non		Gril	3
WARM	Non		Plaque de four	2

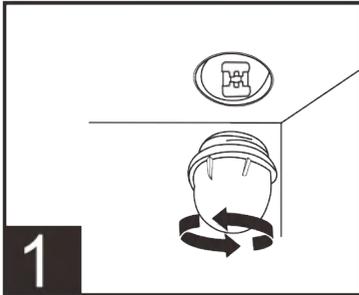
**Il est normal de voir de la vapeur sur la porte en verre pendant la cuisson. Il est recommandé de préchauffer l'appareil avant la cuisson.**

## Remplacement de la lampe

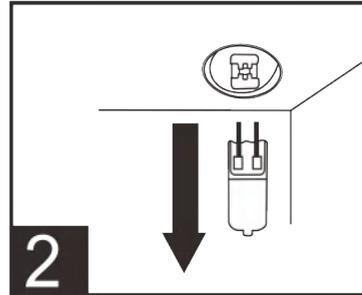
**Remarque :** Avant de changer la lampe, il est nécessaire de s'assurer que le four a été débranché et complètement refroidi.

**Paramètre de l'ampoule : 25W**

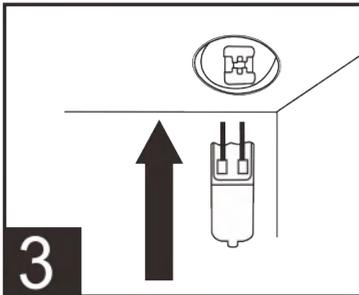
**Étape 1:** Tournez l'abat-jour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



**Étape 2:** Arrachez l'ancienne lampe.



**Étape 3:** Insérez une nouvelle ampoule.



**Étape 4:** Tournez l'abat-jour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.



## Entretien, Nettoyage & Stockage

Avant le nettoyage, débranchez la prise de courant et laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant le démontage et le nettoyage.

### Nettoyer la coque extérieure et la porte

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. Pour nettoyer la coque extérieure du four et la porte vitrée, utilisez un chiffon ou une éponge humide imprégné d'un détergent doux. Enduisez un peu de détergent sur un chiffon ou une éponge humide. N'en mettez jamais directement sur le four.

- Avant de mettre l'appareil sous tension, la surface du four et de tous les accessoires doit être sèche.



**AVERTISSEMENT ! N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution ou de dysfonctionnement.**

## Nettoyer l'intérieur du four

- Pour nettoyer toutes les éclaboussures d'huile pendant la cuisson, veuillez prendre une éponge douce et humide pour essuyer les parois intérieures. Utilisez un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce pour éviter l'accumulation de taches. Avant le nettoyage, enduisez un peu de détergent sur l'éponge au lieu d'enduire directement sur le four.



**AVERTISSEMENT ! Soyez extrêmement prudent lors du nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis essuyez délicatement les conduits de chauffage avec une éponge ou un chiffon doux et humide sans détergent. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'utiliser l'appareil.**

## Nettoyer la lèchefrite

- Retirez la lèchefrite après chaque utilisation et videz tout résidu de nourriture. Essuyez-la avec une éponge douce et humide. Les détergents abrasifs ne sont pas acceptables. Enduisez un peu de détergent sur un chiffon ou une éponge humide. N'en mettez jamais directement sur la lèchefrite. Rincez et séchez la lèchefrite avant de la remettre dans le four.

## Nettoyer le gril, la plaque de four, le panier à frire, le tournebroche et les poignées

- Trempez tous les accessoires dans l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de tampons à récurer métalliques, car ils pourraient endommager la surface des accessoires.
- Pour prolonger la durée de vie des accessoires, il est déconseillé de laver les accessoires au lave-vaisselle.

## Stockage

- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée.
- Posez l'appareil debout sur une table plate et horizontale. Ne le stockez pas dans un environnement humide ou à haute température.

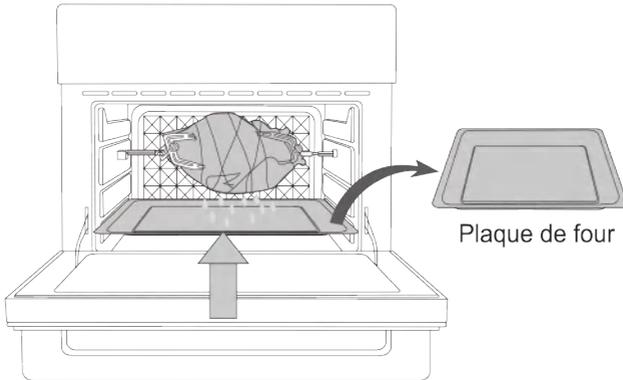
## Dépannage

Problème Possible	Cause Possible	Solution
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	Il n'est pas branché.	Confirmez si l'appareil est bien branché.
	Il n'est pas démarré.	Appuyez sur l'icône ON/OFF pour démarrer l'appareil.
	La porte de l'appareil n'est pas bien fermée.	Confirmez si la porte est bien fermée.
<b>La vapeur s'échappe du haut de la porte.</b>	Les aliments riches en eau sont en cuisson.	C'est normal. La porte peut libérer la vapeur venant des aliments riches en eau tels que les pains surgelés.
<b>La fumée blanche sort de l'appareil.</b>	Première utilisation.	C'est normal. Il est conseillé de fonctionner l'appareil à vide pendant 18-20mins pour éliminer la fumée.
	Les aliments gras sont en cuisson.	C'est normal. Il y a de l'huile dégouttée des aliments gras sur les éléments chauffants, la plaque de four ou la lèchefrite, ce qui produira une fumée blanche sans affecter la cuisson.
	Il y a de l'huile résiduelle sur la plaque de four, la lèchefrite ou les conduits de chauffage.	Tous les accessoires doivent être bien nettoyés après chaque utilisation.
<b>La fumée noire sort de l'appareil.</b>	Les aliments sont brûlés.	Éteignez immédiatement l'appareil et retirez délicatement les aliments.
<b>Les aliments ne sont pas cuits.</b>	Trop d'aliments dans le four	Réduisez la quantité d'aliments.
	La température réglée est trop basse ou la durée réglée est trop courte.	Augmentez un peu la température et prolongez un peu la durée.
	La fonction choisie n'est pas appropriée.	Assurez-vous que la fonction choisie est appropriée.

Problème Possible	Cause Possible	Solution
<b>Les aliments ne sont pas cuits uniformément.</b>	Les aliments s'accumulent pendant la cuisson au lieu d'étendre uniformément.	Assurez-vous que les aliments ont été coupés à une taille uniforme et étendus uniformément sur les accessoires.
	La plaque de four, le gril et le panier à frire ne sont pas mis à leurs bonnes positions.	Mettez les accessoires dans leurs bonnes positions avant la cuisson.
<b>Les aliments ne pas assez croustillants après la friture à air.</b>	Les aliments sont riches en eau.	Vaporisez ou brossez uniformément un peu d'huile sur les aliments pour augmenter le croustillant.
<b>“E1” est affiché sur l'écran.</b>	Circuit ouvert du moniteur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.
<b>“E2” est affiché sur l'écran.</b>	Court-circuit du contrôleur de température	Débranchez l'alimentation électrique, rebranchez-la et opérez l'appareil à nouveau. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client, s'il vous plaît.

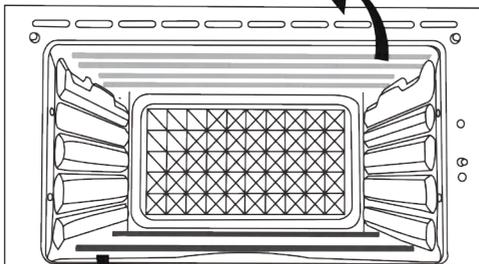
## Notes

- ① Lorsque vous utilisez le grill, le panier à frire ou le tournebroche pour cuire des aliments gras, comme le poulet, il est nécessaire de mettre la plaque de four en dessous pour éviter que la graisse ne s'écoule sur les tubes chauffants.



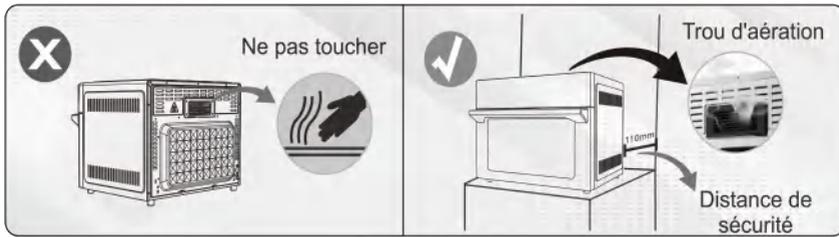
- ② Après avoir fait la cuisson d'aliments gras, comme le poulet, les taches de graisse sur les parois arrière et latérales, qui doivent être nettoyées immédiatement pour éviter que la graisse ne s'écoule dans la base si elle s'accumule trop. Il sera difficile d'enlever les taches de graisse si elles ne sont pas nettoyées à temps. Il est conseillé de tremper la plaque de four dans l'eau chaude à base de citron pendant 30 minutes avant de la nettoyer.
- ③ Il est normal que les tubes chauffants supérieurs ne deviennent pas rouges pendant la cuisson, car la puissance des tubes chauffants supérieurs diffère de celle des tubes chauffants inférieurs afin de maintenir la température à l'intérieur de l'appareil à une température adéquate.

**Les tubes chauffants supérieurs sont sombres pendant le chauffage.**



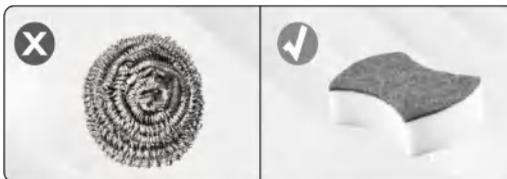
**Les tubes chauffants inférieurs sont lus pendant le chauffage.**

4



## ⚠ Avertissements

- Il est normal que de l'air chaud ou de la fumée apparaisse à l'arrière de l'appareil pendant la cuisson, car l'évent est spécialement conçu pour ventiler l'humidité afin d'obtenir un résultat plus croustillant.
- Pour éviter les brûlures, ne dirigez pas l'évent vers des zones où des personnes ont un accès direct.
- Veillez à respecter une distance minimale de 110 mm entre l'appareil et les murs lorsque vous le placez sur un comptoir.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à une température élevée pour la cuisson. Utilisez-le avec une extrême prudence et évitez tout contact avec des rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Utilisez une éponge humide et douce pour nettoyer l'intérieur, le tiroir à miettes, la grille, la plaque de four, etc. et pour essuyer toute éclaboussure due à la cuisson.
- Utilisez des détergents non abrasifs ou des sprays doux en cas d'accumulation de taches.
- N'appliquez pas les détergents directement sur la surface de l'appareil, mais sur une éponge douce pour le nettoyage.
- N'utilisez pas d'instruments métalliques tranchants ou de nettoyeurs abrasifs pour le nettoyage, car ils risquent de rayer la surface des accessoires et de provoquer de la corrosion et de la rouille.



## MISE AU REBUT



Pour protéger l'environnement et la santé humaine, les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers, mais doivent être apportés à un point de collecte désigné pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou votre servic d'élimination des déchets ménagers.