

Appareils électroménagers à « Erasmé Campus » Mode d'emploi et conseils d'entretien

Frigo avec compartiment congélateur

Utilisation

Mettez la vanne thermostatique (située à l'intérieur du frigo) sur la position « 3 » afin de maintenir la température de votre réfrigérateur entre 4 et 6°C.

Nettoyage

Contrairement aux idées reçues, n'utilisez jamais d'eau de Javel !

En effet, il faut savoir que les bactéries présentes dans votre frigo sont maltraitées et développent des défenses contre le froid. Si vous utilisez de la Javel, elles seront encore plus résistantes par la suite.

La meilleure solution est de nettoyer votre frigo à l'aide d'un mélange de vinaigre d'alcool (ménager) et d'eau. Frottez avec une éponge et séchez avec un chiffon propre sans avoir rincé au préalable.

A la fin de votre séjour et pour le jour de l'état des lieux de sortie, vous devez rendre votre frigo dégivré. Pour ce faire, débranchez l'appareil, nettoyez derrière le frigo et à l'intérieur puis enlevez la glace de la partie congélateur.



Micro-ondes

Utilisation

2 boutons : le 1^{er} règle le temps de cuisson, le 2^d l'intensité de la cuisson.

N'utilisez jamais de plats ni de couverts métalliques dans le micro-ondes !

En revanche, les plats en verre épais ou les récipients Tupperware conviennent parfaitement.

(La plupart du temps, il est indiqué sur le fond d'un récipient s'il peut être utilisé dans les micro-ondes.)

Il est important de toujours couvrir les plats avec un couvercle ou un film micro-ondes afin de réchauffer la nourriture de manière uniforme.



Pour décongeler des aliments au micro-ondes, il est préférable de fragmenter la nourriture en petites portions afin d'assurer un réchauffement uniforme. En outre, plus les portions sont petites, plus vite elles seront prêtes.

Nettoyage

Versez un grand verre de vinaigre blanc ou de jus de citron dans un bol.

Placez le bol dans votre four à micro-ondes.

Faites chauffer le bol dans votre micro-ondes pendant 3 min. à puissance max. (toute la graisse et les ingrédients collés dans le four devraient s'enlever facilement avec une éponge.)

Essayez avec un torchon propre ou un essuie-tout.

Taques de cuisson à induction

Utilisation

4 boutons tactiles (+/-): le +/- de gauche allume la plaque du dessous, celui de droite la plaque du dessus.

Choisissez l'intensité de la chaleur de 1 à 6 en vous aidant des boutons tactiles +/-.

Système assez sûr, car la chaleur se limite à la zone couverte par la casserole et un témoin signale quand le foyer est encore chaud.

Nécessite des poêles et casseroles avec un **fond magnétisable**.

⚠ Les tables peuvent se casser en cas de choc violent ou sous un poids trop élevé.

Nettoyage quotidien de la taque à induction

Pour bien entretenir ses taques à induction, il est important d'effectuer un nettoyage quotidien.

Pour cela, il suffit de passer une éponge humide lorsque la plaque induction est encore tiède et d'essuyer la plaque avec un chiffon doux ou du papier absorbant. Un produit dégraissant adapté vous sera utile pour enlever les crasses les plus tenaces.

