



Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones para el uso

Manual de utilização

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Bruksanvisning

Käyttöohje

Brugsanvisning

Instrukcje użytkowania

Návod k použití

Návod na použitie

Használati utasítás

Инструкция за използване

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

הוראות שימוש

تعليمات وسليمة الاستخدام

**MW 66**

**MW 96**

**Bauknecht**



## INSTALLATION

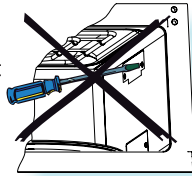


### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



**VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

**NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION CONTRE LES micro-ondes** situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



**PLACEZ LE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE** et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



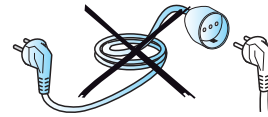
**PLACEZ LE FOUR À DISTANCE** d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

**ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.** Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essayez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

**N'UTILISEZ AUCUNE RALLONGE :**



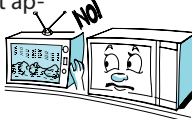
**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT,** demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

**AVERTISSEMENT:** Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

**LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE** si la porte est correctement fermée.

**LES RÉCEPTIONS RADIO OU TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



**LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

**Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



**VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX inflammables** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



**N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR MICRO-ONDES** pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.



**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU**, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



**NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE**. Ils pourraient s'enflammer.



**NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE**, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments. Ne laissez pas le four sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !



**N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



**NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS** d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

### ŒUFS

**N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES** pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

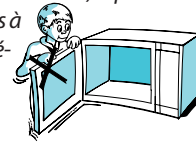


**NE LAISSEZ LES ENFANTS** utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent d'autres sources de chaleur (le cas échéant) séparément ou avec les micro-ondes à cause des hautes températures engendrées.

**CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE** utilisé

par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

**LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS** pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.



**CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS** et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.



**CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU** pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.





## PRÉCAUTIONS



### GÉNÉRALITÉS

**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !**

**LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ** à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

**LES OUVERTURES DE VENTILATION** du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

**SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE PROGRAMMER**, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

**N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur.

**N'UTILISEZ PAS** cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

**N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR** pour y ranger des objets.

**ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES** des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



### FRITURE

**N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES** pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



**AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER**, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson. Les parties accessibles peuvent chauffer au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.

### LIQUIDES

**PAR EX. BOISSONS OU EAU.** Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

**APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR**

**BÉBÉ** (biberons, petits pots),

remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

*Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.*

**Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !**





## ACCESSOIRES



### GÉNÉRALITÉS

**DE NOMBREUX ACCESSOIRES** sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

**VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES UTILISÉS** sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



**LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES** dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

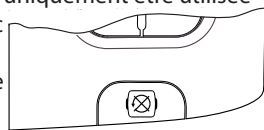
**Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

**SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES** entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

**ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

### RÉCIPIENTS DE GRANDE TAILLE

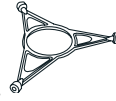
**APPUYEZ SUR LA TOUCHE ARRÊT DU PLATEAU** lorsque vous cuisinez avec des récipients trop grands pour pouvoir tourner librement dans le four. Cette fonction peut uniquement être utilisée pour la cuisson avec la fonction micro-ondes. Cette touche ne fonctionnera pas avec d'autres modes de cuisson.



### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

**UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT** sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

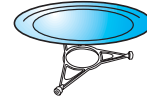
☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.



### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

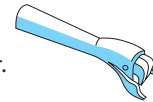
**UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT EN VERRE** pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.



### POIGNÉE CRISP

**UTILISEZ LA POIGNÉE SPÉCIALE CRISP** pour sortir le plat Crisp du four.



### PLAT CRISP

**DISPOSEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LE PLAT CRISP.** Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.

**NE PLACEZ AUCUN USTENSILE SUR** le plat Crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

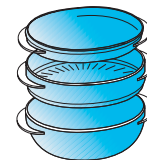
**LE PLAT CRISP** peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.



### CUIT-VAPEUR

**UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER** pour cuire des aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

**PLACEZ TOUJOURS** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.





## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide.)

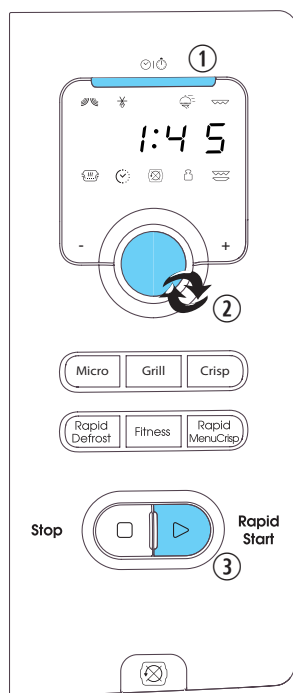


CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité automatique. Sinon l'afficheur indiquera "door" (PORTE).

door



## MINUTEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LE TEMPS à mesurer.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).



LE SYMBOLE DES DEUX-POINTS CLIGNOTANTS indique que le minuteur est en cours de fonctionnement.

UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

APPUYEZ UNE FOIS SUR LA TOUCHE HORLOGE pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes. Ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

POUR ARRÊTER LE MINUTEUR indépendant, rappelez-le d'abord au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).

## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

**POUR INTERROMPRE LA CUISSON :**  
**SI VOUS SOUHAITEZ VÉRIFIER,** mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**  
**FERMEZ LA PORTE** et appuyez **UNE FOIS** sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



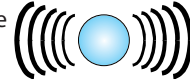
**SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS** sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

**SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :**  
**SORTEZ LES ALIMENTS,** fermez la porte et appuyez sur la touche STOP.



**REMARQUE :** L'éclairage de la cavité s'éteint lorsque vous appuyez sur la touche STOP à la fin de la cuisson.

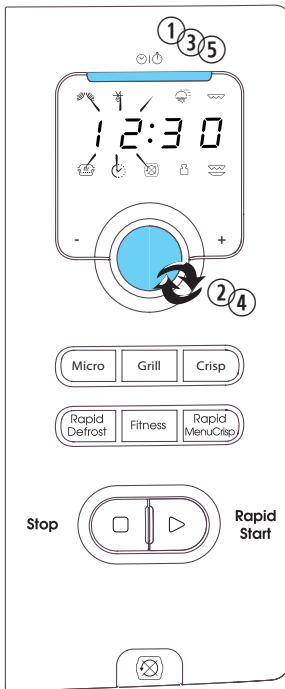
**UN SIGNAL SONORE RETENTIT** toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.



**REMARQUE :** Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



## HORLOGE



**LORSQUE VOUS LE BRANCHEZ POUR LA PREMIÈRE FOIS** ou après une panne de courant, l'appareil passe automatiquement en mode réglage.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE HORLOGE** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE DU TEMPS** pour régler les heures.
- 3 APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.** (Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.)
- 4 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler les minutes.
- 5 APPUYEZ À NOUVEAU SUR LA TOUCHE HORLOGE.**

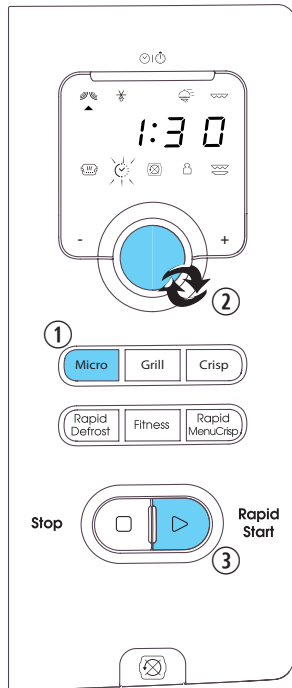
**L'HORLOGE EST RÉGLÉE** et fonctionne.

**SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE** après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).

**POUR RÉAFFICHER L'HORLOGE,** suivez la procédure ci-dessus.

**REMARQUE :** **MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE.** Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

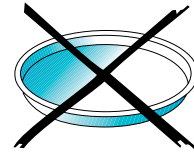


**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE Micro** pour sélectionner la puissance.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



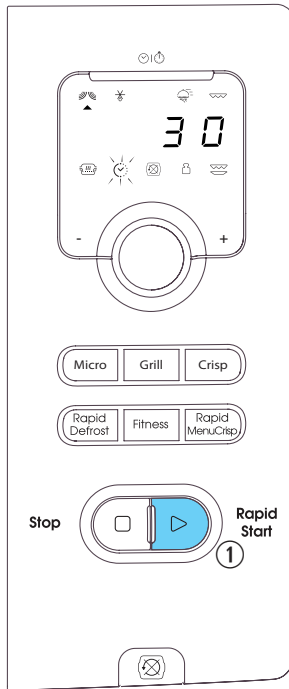
## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET (RAPIDE) (800 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
650 W	<b>CUISSON DE poisson, légumes, viandes, etc.</b>
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce riches en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace.





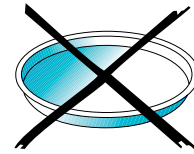
## DÉMARRAGE RAPIDE (RAPID START)



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

**1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT** à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



## DÉCONGÉLATION MANUELLE



**POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE**, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

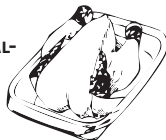
**LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE**, du film plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

**LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION** dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

**SÉPAREZ LES MORCEAUX** dès qu'ils commencent à se décongeler.

Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

**ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS** dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à



**EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers la moitié du processus de décongélation.

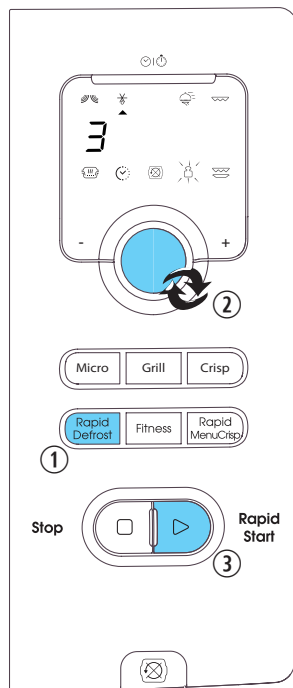
**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE** se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

**LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ**, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

**QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS** le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



## DÉCONGÉLATION RAPIDE



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction Rapid Defrost (décongélation rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.

**PLACEZ TOUJOURS LES ALIMENTS** sur le plateau tournant en verre.

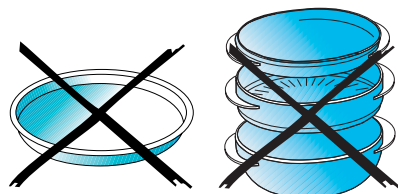
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE RAPID DEFROST** à plusieurs reprises pour sélectionner la classe d'aliment.
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids de l'aliment.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION**, le four s'arrête et vous invite à (retourner les aliments) *TURN FOOD*.

- 🌀 Ouvrez la porte.
- 🌀 Retournez les aliments.
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

*Turn  
Food*

**REMARQUE :** Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation est allongée.





## DÉCONGÉLATION RAPIDE



**POUR UTILISER CETTE FONCTION**, vous devez connaître le poids net des aliments.

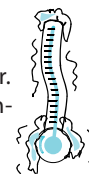
ALIMENTS SURGELÉS :

**SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ** : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et Réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W.



ALIMENTS SURGELÉS :

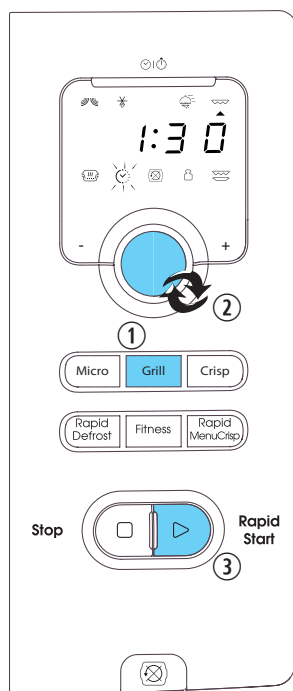
**POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.  
**POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS** que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
1 <b>VIANDE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2 <b>VOLAILLE</b>	<b>100 G - 2,5 KG</b>	Poulet entier, filets ou morceaux.
3 <b>POISSON</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Poissons entiers, darnes ou filets.
4 <b>LÉGUMES</b>	<b>100 G - 1,5 KG</b>	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5 <b>PAIN (MICHE)</b>	<b>100 G - 1 KG</b>	Pain, petits pains longs ou ronds.

**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.



## GRIL

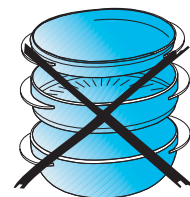


UTILISEZ CETTE FONCTION pour dorer rapidement la surface des aliments.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRIL**.
- 2 TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

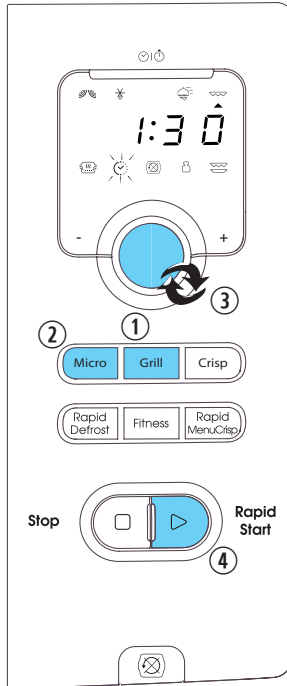
APPUYEZ SUR LA TOUCHE **GRIL** PENDANT LA CUISSON pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

-  **VEILLEZ À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.
-  **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.





## GRIL COMBI




**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.

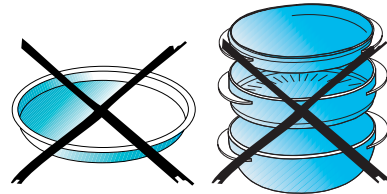
- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE GRIL.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MICRO** pour sélectionner la puissance.
- 3 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le temps de cuisson.
- 4 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**EN COURS DE FONCTIONNEMENT**, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche Gril. La puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Gril, est limitée à un niveau prédéfini en usine.

**IL EST POSSIBLE** d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

 **VEILLES À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

 **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.

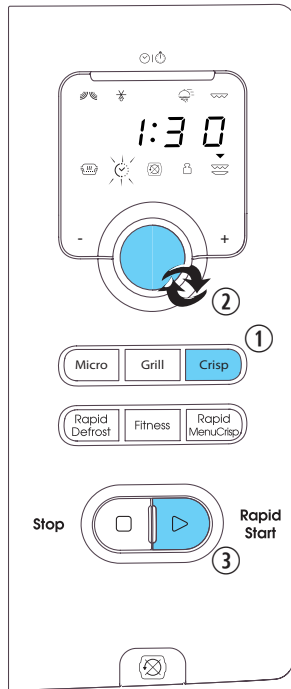


### SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

GRIL COMBI	
PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	<b>CUISSON DE légumes et gratins</b>
350 - 500 W	<b>CUISSON DE volailles et lasagnes</b>
160 - 350 W	<b>CUISSON DE poisson et gratins surgelés</b>
160 W	<b>CUISSON DE la viande</b>
90 W	<b>GRATINS DE fruits</b>
0 W	<b>BRUNISSAGE</b> uniquement pendant la cuisson



## CRISP



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE CRISP.**
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner le temps de cuisson.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**IL N'EST PAS POSSIBLE DE MODIFIER** le niveau de puissance ou d'activer/de désactiver le grill pendant l'utilisation de la fonction Crisp.

**LE FOUR COMBINE AUTOMATIQUEMENT** les micro-ondes et le grill pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

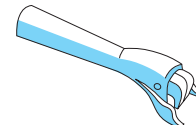
**ASSUREZ-VOUS** que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

**LE FOUR ET LE PLAT CRISP** deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.

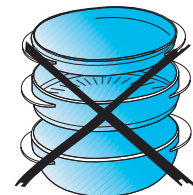
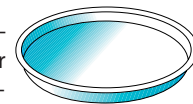
**NE POSEZ PAS LE PLAT CRISP CHAUD** sur une surface sensible à la chaleur.

**NE TOUCHEZ PAS** la voûte du four sous le grill.

**UTILISEZ DES GANTS DE CUISINE** ou **la poignée Crisp spéciale** fournie pour sortir le plat Crisp.

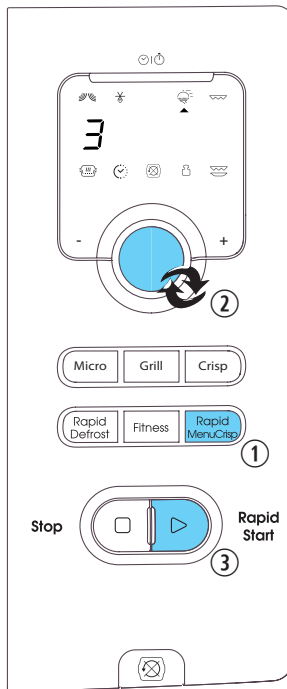


**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT** le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.





## RAPID MENU CRISP



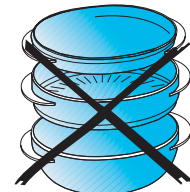
**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire différents types d'aliments congelés. **LE FOUR** sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE RAPID MENU CRISP** à plusieurs reprises pour sélectionner la classe d'aliments (voir tableau).
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids de l'aliment.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

**CERTAINS TYPES D'ALIMENTS DOIVENT** être ajoutés, retournés ou remués pendant la cuisson (en fonction des modèles). Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

SI LA PORTE N'EST PAS OUVERTE À CE STADE (DANS LES 2 MINUTES), LE FOUR :	
<b>AJOUTER (ADD)</b>	S'arrêtera et passera en mode "veille".
<b>REMUER (STIR)</b>	Continuera la cuisson. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.
<b>RETOURNER (TURN)</b>	Continuera la cuisson. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.

- 🌀 Ouvrez la porte.
- 🌀 Ajoutez, remuez ou retournez les aliments.
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).





## RAPID MENU CRISP



CLASSE D'ALIMENTS	QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
1 MÉLANGE DE RIZ	300 G - 650 G	INTRODUISEZ LE PLAT CRISP VIDE. AJOUTEZ LES ALIMENTS LORSQUE LE MESSAGE "ADD FOOD" (AJOUTER ALIMENTS) S'AFFICHE	REMUEZ LES ALIMENTS
2 MÉLANGE DE PÂTES	250 G - 550 G	INTRODUISEZ LE PLAT CRISP VIDE. AJOUTEZ LES ALIMENTS LORSQUE LE MESSAGE "ADD FOOD" (AJOUTER ALIMENTS) S'AFFICHE	REMUEZ LES ALIMENTS
3 AILES / MORCEAUX DE POULET	250 G - 500 G	UTILISEZ LE PLAT CRISP	RETOURNEZ LES ALIMENTS
4 FRITES	250 G - 500 G	UTILISEZ LE PLAT CRISP	REMUEZ LES ALIMENTS
5 PIZZA	250 G - 750 G	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
6 QUICHE	250 G - 600 G	UTILISEZ LE PLAT CRISP	
7 POISSON PANÉ / BÂTONNETS DE POISSON	250 G - 500 G	INTRODUISEZ LE PLAT CRISP VIDE. AJOUTEZ LES ALIMENTS LORSQUE LE MESSAGE "ADD FOOD" (AJOUTER ALIMENTS) S'AFFICHE	RETOURNEZ LES ALIMENTS
8 CORDON BLEU/ CÔTELETES DE POULET	1 - 4 MORCEAUX (100 -125 G PAR MORCEAU)	INTRODUISEZ LE PLAT CRISP VIDE. AJOUTEZ LES ALIMENTS LORSQUE LE MESSAGE "ADD FOOD" (AJOUTER ALIMENTS) S'AFFICHE	RETOURNEZ LES ALIMENTS

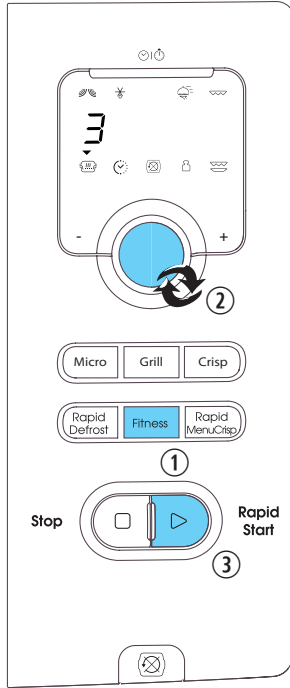
**POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU** ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

**REMARQUE :**  
le plat Crisp peut être légèrement huilé ou beurré pendant le préchauffage.





## FORME-SANTÉ (FITNESS)

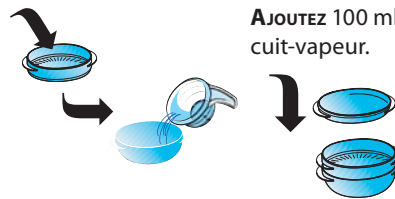


**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.

**UTILISEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR** fourni, avec cette fonction.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE FITNESS** (forme-santé) à plusieurs reprises pour sélectionner la classe d'aliments. (voir le tableau)
- 2 **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler le poids de l'aliment.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).**

PLACEZ les aliments dans le panier vapeur.



**AJOUTEZ 100 ml (1 dl)** d'eau au fond du cuit-vapeur.

**COUVREZ** avec le couvercle.



**LE CUIT-VAPEUR EST CONÇU** pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !

**NE L'UTILISEZ JAMAIS** pour une autre fonction.

**VOUS RISQUERIEZ** de l'endommager.

**ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

**PLACEZ TOUJOURS** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



1	<b>POMMES DE TERRE / CAROTTES</b>	<b>150 g - 500 g</b>	<b>COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.</b>
2	<b>LÉGUMES</b> (Choux-fleurs et brocolis)	<b>150 g - 500 g</b>	Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
3	<b>LÉGUMES SURGELÉS</b>	<b>150 g - 500 g</b>	<b>LAISSEZ REPOSER</b> 1 à 2 minutes.
4	<b>FILETS DE POISSON</b>	<b>150 g - 500 g</b>	<b>RÉPARTISSEZ LES FILETS UNIFORMÉMENT</b> dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
5	<b>FILETS DE POULET</b>	<b>150 g - 500 g</b>	<b>COUPEZ EN FILETS DE MÊME TAILLE</b> et répartissez-les uniformément dans le panier-vapeur. Si vous utilisez des filets surgelés, veillez à ce que les filets soient bien décongelés avant la cuisson vapeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes après la cuisson.
6	<b>FRUITS</b>	<b>150 g - 500 g</b>	<b>COUPEZ LES FRUITS EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE.</b> Si le fruit est très mûr, pour éviter qu'il soit trop cuit, programmez un poids inférieur au poids réel. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS**

**À RÉCUSER EN MÉTAL, NETTOYANTS**

**ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.**



**NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**

À INTERVALLES RÉGULIERS, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.



**NE METTEZ PAS** le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

UTILISEZ UN chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



**EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

POUR LES SALISSURES TENACES, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.



**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR** pour nettoyer votre four micro-ondes.



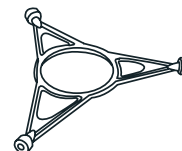
**LE FOUR** doit être nettoyé régulièrement et tous résidus d'aliments doivent être éliminés.

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

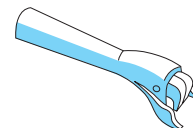
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



POIGNÉE CRISP.

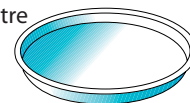


CUIT-VAPEUR.



NETTOYAGE SOIGNÉ :

NETTOYEZ LE PLAT CRISP dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.



LAISSEZ TOUJOURS refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.



**LE PLAT CRISP NE DOIT JAMAIS** être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.



**N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS MÉTALLIQUES.** En effet, vous pourriez le rayer.

## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



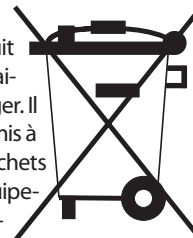
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



**CET APPAREIL** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



**LA MISE AU REBUT** doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

**POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS** au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

**AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL**, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

SELON LA NORME CEI 60705.

La Commission Électrotechnique Internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 G	14 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 1/2 MIN	800 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	16 MIN	650 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN	GRIL + 650 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	3 MIN 6 S	DÉCONGÉLATION RAPIDE	

