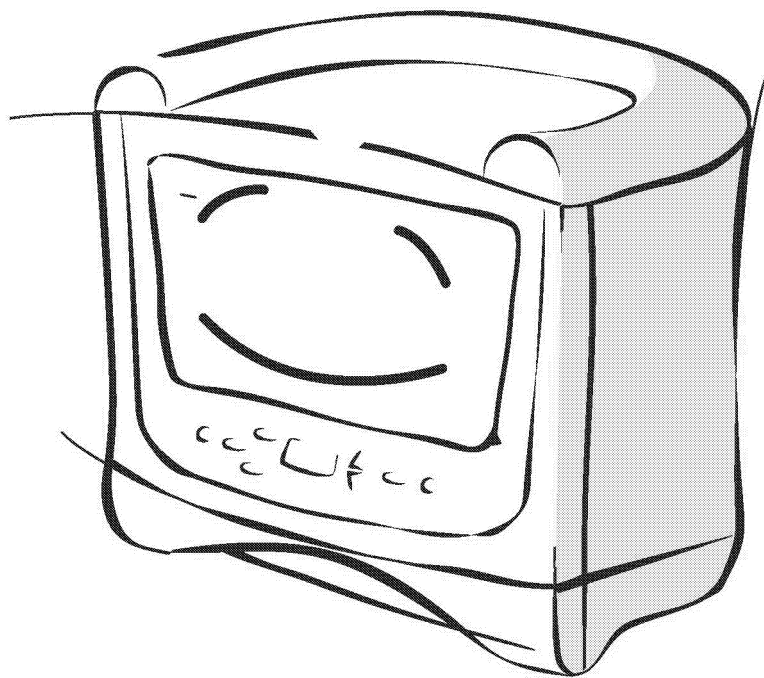


Notice d'emploi

MWS 41 Art. Nr 7173.311



MIO★STAR

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle **de votre habitation**.

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. La température de l'air de refroidissement, absorbée par le four, ne doit pas dépasser 35 °C. Laissez un espace de 8 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 vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35 °C.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou qu'il est tombé.

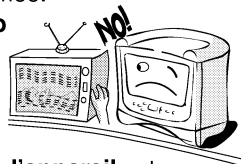
N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Un appareil peut engendrer des risques de décharges électriques, incendie ou autres dangers.

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 d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

CETTE NOTICE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LUE ATTENTIVEMENT ET CONSERVÉE EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer, ranger ou utiliser de matériaux inflammables à

l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Risque d'incendie.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et garder

la porte fermée pour étouffer les flammes. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Ne surcuisez pas les aliments. 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.

⚠ ATTENTION!

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.

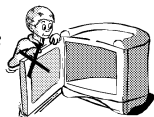


REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION!

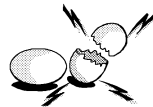
Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans surveillance, sauf si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et qu'ils comprennent les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



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.



⚠ ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

MESURES DE PRÉCAUTION

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu!

Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation sur le four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et occasionner 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'entrez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface 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.

Ne démontez pas les plaques de protection du micro-ondes situées sur le côté de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'amenée du four micro-ondes.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou 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 saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four.



MESURES DE PRÉCAUTION

LIQUIDES

Concernant le chauffage des boissons et de l'eau :



Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi les précautions suivantes doivent être suivies :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four; placer une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un



livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes (non fourni). En particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Ceci permet de vérifier que la chaleur est répartie correctement, et évite les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer!

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

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 l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

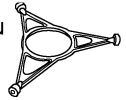
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant

en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.



* 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 récolter les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

PORTE BIBERON

Utilisez le porte biberon

lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour tenir tout seuls dans le four. Voir également le chapitre « Mesures de précautions » pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.



ACCESSOIRES

MICRO PLUS VAPEUR

Utilisez le "Micro Plus Vapeur"

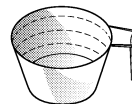
pour des aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre

Placez toujours le «Micro Plus Vapeur» sur le plateau tournant en verre.



DOSEUR

Utilisez le doseur pour mesurer la quantité de liquide nécessaire.



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

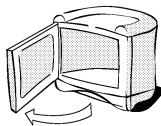
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en «mode veille».

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera "door".

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 fonctions restent affichées pendant 5 minutes.



Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez **UNE FOIS sur la touche DÉPART (JET START)**. La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez **DEUX FOIS** sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:

Enlevez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche ARRÊT/STOP



Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 5 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.



Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que pendant 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



HORLOGE



1. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.
2. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.
3. Appuyez sur les touches +/- () pour régler les heures
4. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.
5. Appuyez sur les touches +/- () pour régler les minutes.
6. 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 ARRÊT/STOP.

Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.



MINUTEUR



Utilisez cette fonction si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

1. Appuyez sur la touche Horloge.
2. Appuyez sur les touches +/- () pour spécifier la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Un signal sonore vous avertit que le minuteur a terminé son compte à rebours.



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, les poissons, les pommes de terre et la viande.

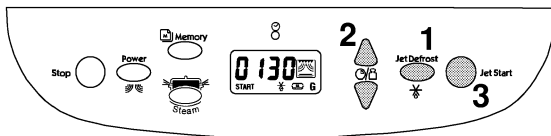
1. Appuyez sur les touches +/- () pour régler le temps.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Lorsque la cuisson a démarré:

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- (). Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE/POWER. Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE/POWER pour modifier le niveau de puissance.



FONCTION JET DEFROST



Utilisez cette fonction

UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille. La fonction JET DEFROST ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 et 1500 g.

1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.
2. Appuyez sur les touches +/- () pour régler le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments («turn food»).

Turn

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments. Food
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé:

Suivez les instructions du point «Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes» et sélectionnez 160 W pour la décongélation.

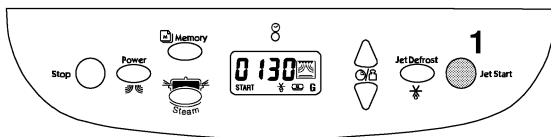
Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.

Remarque : le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.



DÉPART/JET START

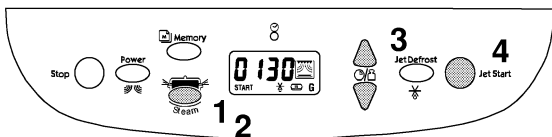


Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que soupe, café ou thé.


Appuyez sur cette touche pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson, une fois que la fonction a démarré, en appuyant sur les touches +/- () .







VAPEUR/STEAM



Utilisez cette fonction pour la cuisson de poisson ou de légumes. Utilisez toujours le «Micro plus Vapeur» fourni, avec cette fonction.

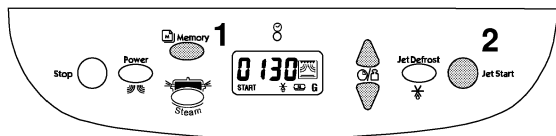
1. Appuyez sur la touche VAPEUR/STEAM.
2. Continuez d'appuyer sur la touche STEAM pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- () pour spécifier le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



	1. POMMES DE TERRE / RACINES COMESTIBLES (carottes, navets, endives...) (150 - 500 g)	Placez les aliments sur la grille pour cuisson à la vapeur. Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau sur le fond du Micro Plus Vapeur. Utilisez le doseur fourni pour mesurer la juste quantité d'eau. Placez dessus le couvercle.
	2. LÉGUMES (choux-fleurs et brocolis) (150 - 500 g)	
	3. LÉGUMES SURGELÉS (150 - 500 g)	
	4. FILETS DE POISSON (150 - 200 g)	

Pommes de terre / Racines comestibles	Utilisez des légumes de dimensions régulières. Découpez les légumes en morceaux réguliers.
Légumes	Laissez reposer pendant 1-2 minutes, après cuisson.
Légumes surgelés	Laissez reposer pendant 1-2 minutes.
Filets de poisson	Placez régulièrement les filets sur la grille pour cuisson à la vapeur. Entrecroisez les parties minces. Laissez reposer pendant 1-2 minutes, après cuisson.

MÉMOIRE



La fonction Mémoire fournit un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés. **Le principe de la fonction Mémoire** est de stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

1. Appuyez sur la touche MEMO.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Lorsque le four est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémoire sont : 1 minute et 750 W.

Pour enregistrer un réglage:

1. Sélectionnez une fonction.
2. Programmez vos réglages.
3. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche MEMO jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore et l'afficheur indique "End". Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

Instructions pour la décongeler

Généralités:

- Un des avantages offerts par le four micro-ondes est la rapidité avec laquelle il permet de décongeler les aliments.
- Pour vous aider à savoir quel est le temps nécessaire pour la décongélation, nous vous proposons quelques conseils utiles et un tableau récapitulatif par catégorie de nourriture.
- Les ragoûts et les viandes en sauce ou à l'étouffée décongèlent mieux si on les mélange de temps en temps.
- Pendant la décongélation, la viande et le poisson perdent de l'eau. Il convient donc de les décongeler dans un récipient.
- S'il s'agit de gros morceaux de viande, commencer la décongélation à forte puissance et finir avec la puissance prévue pour la décongélation dans votre four.
- Les petits morceaux de viande ou de poisson (ex. filets) et les légumes tels que les petits pois peuvent être cuits alors qu'ils sont encore surgelés.
- Si l'on a l'habitude de congeler les plats que l'on prépare, utiliser des récipients qui peuvent convenir au four micro-ondes (verre, ou plastique...).
- Pour que la décongélation soit parfaite, il est toujours utile de prévoir un temps de repos. La durée varie en fonction de la quantité de nourriture.

ALIMENTS SURGELÉS	Quantité	Puissanc	T mps min. (*)	Cons ils
Saucisses	500 g	160 W	4-6	Retournez à mi-décongélation
Boulettes de viande	500 g	500 W	5-7	Retournez à mi-décongélation
Crevettes	200 g	160 W	3	
Epinards	375 g	350 W	6-8	Séparez pendant la décongélation
Jardinière de légumes	250 g	350 W	4-6	Séparez pendant la décongélation
Fruits	250 g	160 W	4	Séparez pendant la décongélation
Pain	500 g	160 W	6-8	
Tarte sucrée	1 portion	160 W	3-5	
Brioche	5 morceaux	160 W	2	
Petit pain au lait	2 morceaux	160 W	3	

(*) Les temps de réchauffage sont approximatifs.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

GÉNÉRALITÉS :

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

Le temps de cuisson est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

Si vous cuisinez plusieurs morceaux du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

Certains aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros et les morceaux ayant une forme régulière plus uniformément que ceux ayant une forme

irrégulière.

Remuer et retourner les aliments : ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

Lorsque vous cuisez des aliments ayant une forme ou une épaisseur irrégulière, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

Les aliments contenant une grande quantité de graisse ou de sucre seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront ainsi des températures plus élevées que l'eau.

Faire toujours reposer les aliments pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Temps de repos	Conseils
Filets ou morceaux de poulets	500 g	Jet	7-8 min	2-3 min	ajouter 1/2 Litre d'eau. Vérifier que le jus de viande est incolore à la fin de la cuisson.
Steaks ou filets de poisson	300 g	500W	5-6 min	1-2 min	ajouter 2 cuillères. Placer les morceaux les plus fins vers le centre. Cuisson avec couvercle.
Bacon	50g 100g	Jet Jet	1½-2 Min. 2½-3 Min.	1 Min.	Ajouter 1/2 Litre d'eau. Vérifier que le jus de viande est incolore à la fin de la cuisson.
Légumes frais	150 g 300 g 450 g	Jet Jet Jet	3½-4 Min. 5-6 Min. 8 Min.	1-2 Min.	Cuisson avec couvercle et rajouter 2 cuillères à soupe d'eau.
Légumes surgelés	250 g 400 g	Jet Jet	4-5 Min. 6-7 Min.	1-2 Min.	Cuisson avec couvercle.
Pommes de terre en robe des champs	1 pièce 2 pièces 4 pièces	Jet Jet Jet	4-5 Min. 7-8 Min. 12-15 Min.	3-5 Min.	Piquer avec une fourchette. (1 pièce = 250 g) Retourner à mi-cuisson.

INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

GÉNÉRALITÉS :

Comme pour la cuisine traditionnelle, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

Les meilleurs résultats sont obtenus

lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre.

Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées. Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

Lorsque vous réchauffez des ragoûts ou des sauces, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.

Le fait de couvrir les aliments permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, éviter les éclaboussures et réduire le temps de réchauffage.

Si vous réchauffez des portions d'aliments congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

Il est conseillé de réchauffer les aliments qui ne peuvent être remués, comme le gratin, à puissance 5 - 6.

Quelques minutes de repos permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Temps de réchauffage	Temps de repos	Suggestions
Menu de la veille (sur assiette)	300g	Jet	2½-3 Min.	1-2 Min.	Cuisson avec couverle.
	450g	Jet	3-3½ Min.		
Riz	150g	Jet	1½ Min.	1-2 Min.	Cuisson avec couverle.
	300g	Jet	2½-3 Min.		
Boulettes de viande	100g	Jet	1 Min.	1 Min.	Ne pas couvrir.
	250g	Jet	2 Min.		
Rôti entier	400g	Jet	4-5 Min.	1-2 Min.	Tourner le rôti une fois
Hot dogs	2 pièces	500w	1-1.5 Min.	1 Min.	
	4 pièces		2-2.5 Min.		
Lasagnes	600g	500w	7-8 Min.	2-3 Min.	
Boissons	2 dl	Jet	1½Min.	-	Placer une cuillère en métal dans la tasse pour éviter une surcuisson.
Bouillons	2½ dl	Jet	2-2½ Min.	1 Min.	Réchauffer sans couvercle dans l'assiette à soupe ou le bol.
Mets ou sauces à base de lait	2½ dl	500w	2½ -3 Min.	1 Min.	Ne pas remplir le récipient au-delà des ¾. Remuer une fois pendant le réchauffage.
Légumes	150g	Jet	1½ Min.	1 Min.	Cuisson avec couverle.
	300g	Jet	2½ Min.		
Légumes conserver (ausi boites)	300g	Jet	3 Min.	1 Min.	Cuisson avec couverle. Ajouter de l'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. 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: la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

Évitez d'utiliser des tampons métalliques à récurer sur les parois

intérieures du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.



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 en place.

Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce 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.

Des nettoyeurs abrasifs, tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

Support du plateau tournant.



Plateau tournant en verre.



Porte biberon



Micro Plus VAPEUR



Doseur



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si:

- * Le support du plateau tournant et le 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.
- * Vérifiez que le four ait une bonne aération.
- * 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 étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante:

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



⚠ ATTENTION!

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

M – SERVICE


INFO-LINE

Service de conseils téléphoniques s après avoir consulté ce mode d'emploi, vous avez encore des questions, vous pouvez vous adresser à notre Service de conseils téléphoniques au : 08481-8001 001.

SERVICE APRES-VENTE MIGROS					
2 ans de garantie sur les produits MIGROS garantit une marchandise impeccable et opérationnelle pendant deux ans à partir de l'achat.					
Service après-vente garanti pendant 5 ans. Service après-vente MIGROS garanti 5 ans. Les marchandises à réparer ou à entretenir peuvent être déposées dans n'importe quel point de vente.					
Centrales de service après-vente Migros.					
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax 061 / 415 56 31
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98 98	Fax 031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 29 29	Fax 022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74 00	Fax 041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 84 65	Fax 032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau	Tel.	071 / 493 23 66	Fax 071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino	Tel.	091 / 850 84 16	Fax 091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	Tel.	021 / 694 65 55	Fax 021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 720 43 80	Fax 027 / 720 44 53
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 63 63	Fax 052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 78	Fax 01 / 278 59 75
Dispositions générales					
La garantie ne couvre pas :					
<ul style="list-style-type: none"> - l'usure naturelle - les conséquences d'un traitement inapproprié - les dommages causés par l'acheteur ou par des tiers - tout défaut imputable à des circonstances extérieures 					
L'obligation de garantie ne s'applique pas dans le cas de réparations inappropriées effectuées par des centrales de service après-vente non agréées par MIGROS					
Conservez soigneusement le certificat de garantie ou la preuve d'achat (ticket de caisse). A défaut de ces documents, la garantie ne pourra jouer.					

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

 Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Appareil

Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Niveau

750 W

Sert au:

Réchauffage de boissons, 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. Cuisson de légumes, poisson, viande, etc.

500 W

Cuisson attentive, p.ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.

350 W

Cuisson à petit feu des ragoûts.

160 W



Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages et de la glace.

0 W

Seulement avec le minuteur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	MWS 41
Tension	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1300 W
Fusible	10 A
Puissance micro-ondes délivrée	750 W
	H x L x P
Dimensions h.t. :	356 x 392 x 350
Compartment du four :	149 x 290 x 290

selon la norme CEI 705.

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, 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	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	9 ½ min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3.0	500 g	2 ½ min	Jet defrost	



4619-652-64452