

CMW 8

Gebrauchsanweisung

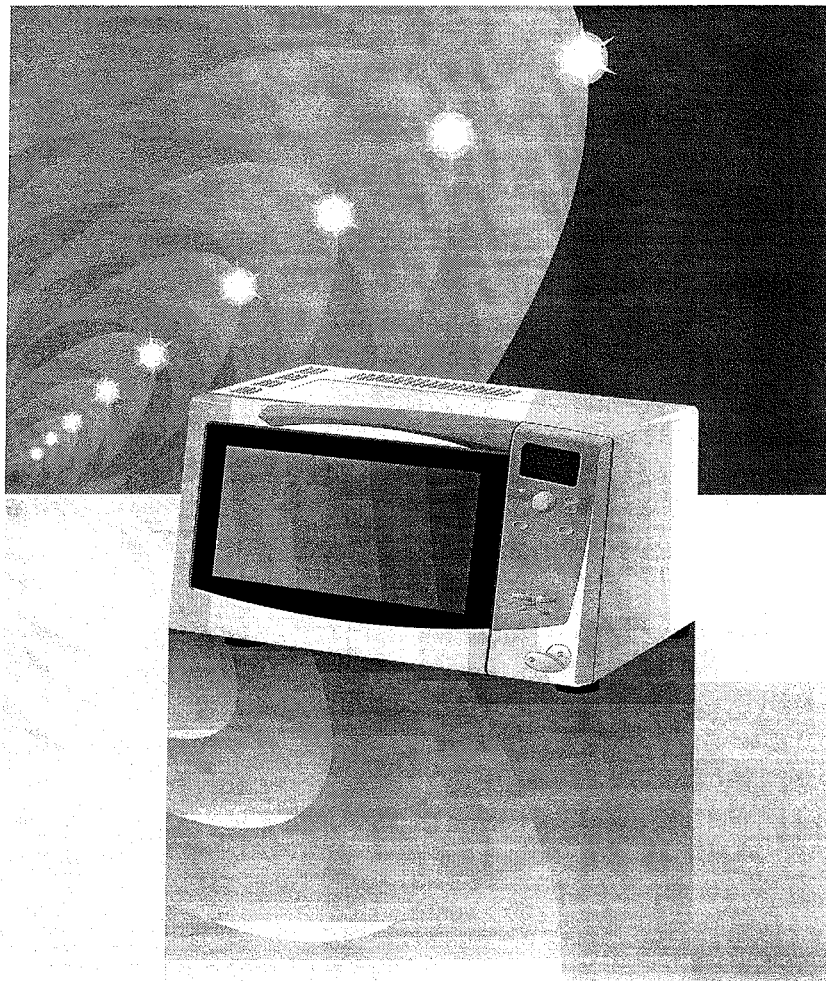
Modé d'emploi

Istruzioni per l'uso

Mikrowellengerät mit Crisp, Combi- und Heissluft

Four à micro-ondes combiné à fonction CRISP et Air Plusé

Forno a microonde combinato con funzione CRISP e aria Calda



MIO★STAR

GRIL

Utilisez cette fonction pour cuire :

- Toasts au fromage & sandwichs chauds
- Saucisses
- Brochettes
- Pommes Duchesse
- Gratin de fruits

FONCTION GRIL & MICRO-ONDES COMBINÉS

Utilisez cette fonction pour cuire

- Gratin de pommes de terre
- Gratin de poisson
- Morceaux de poulet
- Lasagnes
- Légumes farcis

CRISP

Utilisez cette fonction pour cuire :

- Pizzas
- Quiches & tourtes
- Demi-poulets ou quarts de poulets
- Œufs et Bacon
- Saucisses grillées
- Gâteaux aux fruits
- Snacks

Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min).

CHALEUR PULSÉE

Utilisez cette fonction pour cuire :

- Cookies & Meringues
- Gâteaux
- Petits pains
- Soufflés
- Viandes rôties
- Poulet rôti

La cuisson s'effectue à une température légèrement inférieure à la cuisson traditionnelle.

Par exemple, si la température recommandée pour la cuisson traditionnelle est de 200°C, sélectionnez 175°C.

FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

Utilisez cette fonction pour cuire :

- Poisson cuisiné
- Viandes rôties
- Poulet rôti
- Gâteaux
- Puddings

La cuisson combinée nécessite des températures plus élevées. Par exemple, si vous préparez généralement un plat à 175°C, augmentez la température d'environ 25°C, c'est-à-dire à 200°C lorsque vous utilisez cette fonction.

CRISP AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement les plats préparés surgelés et les servir à la bonne température.

La fonction CRISP Automatique ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact. Sélectionnez une des 4 catégories d'aliments suivantes :



1 POMMES DE TERRE
(200 - 600 g)

- Frites
- Pommes château
- Croquettes



2 PIZZAS (200 - 600 g)



3 MORCEAUX DE POULET
(200 - 600 g)



4 QUICHE & TOURTES
(200 - 600 g)

JET DEFROST

Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous. Pour les aliments ou poids non repris dans la liste, utilisez la décongélation manuelle.



1 VIANDE
(100 g - 2 Kg)



2 VOLAILLE
(100 g - 3 Kg)



3 POISSON
(100 g - 2 Kg)



4 LÉGUMES
(100 g - 2 Kg)



5 PAIN
(100 g - 2 Kg)

Veuillez consulter la notice d'emploi pour de plus amples informations sur cette fonction.

GUIDE RAPIDE

1. Appuyez sur la touche JET DEFROST pour sélectionner les aliments à décongeler. Pour changer l'aliment sélectionné, appuyez à nouveau sur la touche.
2. Appuyez sur les touches POIDS pour spécifier le poids des aliments. — Le poids des aliments s'affiche.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START pour démarrer le four.
4. À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments ("TURN FOOD"). — N'utilisez pas le bouton ARRÊT/STOP! — Ouvrez simplement la porte et retournez les aliments. — Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

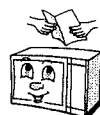
REMARQUES

Pour obtenir des résultats parfaits, il est NÉCESSAIRE de :
— spécifier le POIDS de l'aliment sélectionné, le plus précisément possible.
— retourner les aliments lorsque le four vous y invite.

Fonction automatique, mais résultats moins parfaits:

Si vous ne retournez pas les aliments lorsque le four vous y invite, le four REDÉMARRERA AUTOMATIQUEMENT après 2 minutes. Le four termine le processus de décongélation. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée et le résultat sera moins parfait que si vous aviez retourné les aliments à la demande du four.

REMARQUE IMPORTANTE: Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes.



POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR L'UTILISATION, CONSULTEZ LA NOTICE D'EMPLOI

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Consommation électrique nominale	2000 W
Fusible	10A
Chaleur pulsée	1000 w
Puissance utile en MW	900 W
Gril	700 w
	H x l x P
Dimensions extérieures :	293 x 525 x 434
Compartiment du four :	180 x 325 x 341

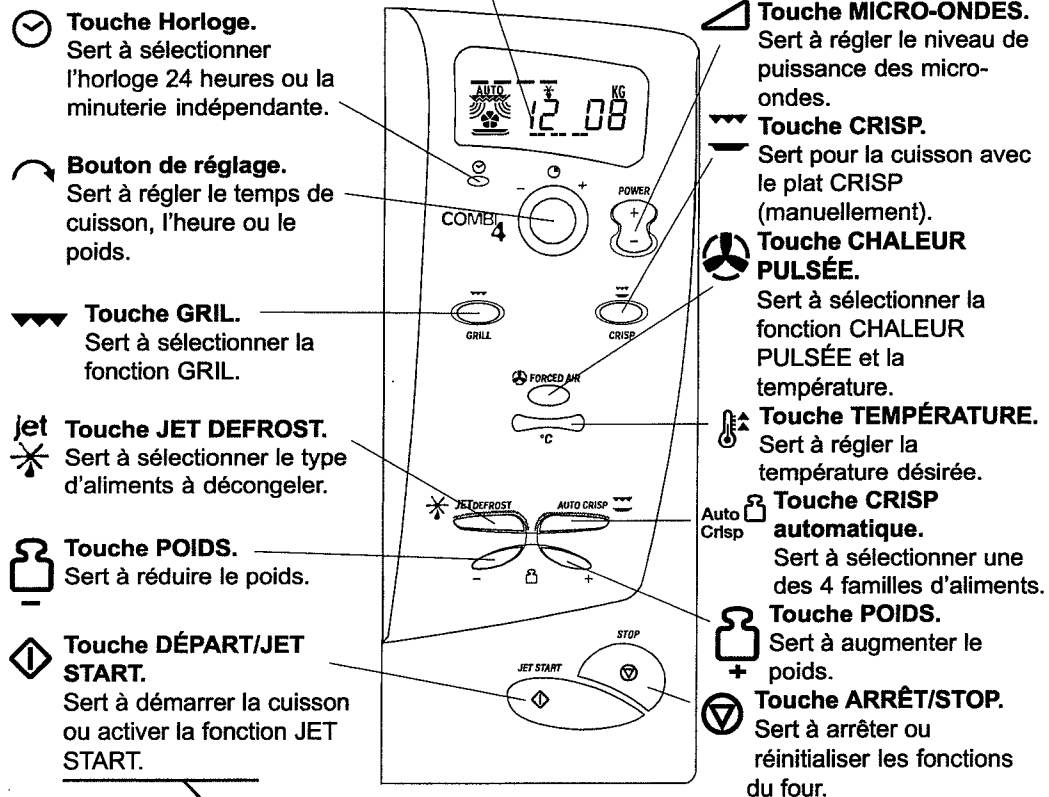


4619 694 35311

BANDEAU DE COMMANDES

Afficheur numérique.

L'afficheur indique l'heure (24 heures) et des symboles indicatifs.



FONCTION JET START

Utilisez cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments, tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

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 modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer. Cette touche sert aussi de touche Départ normal lorsqu'une fonction a été sélectionnée.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

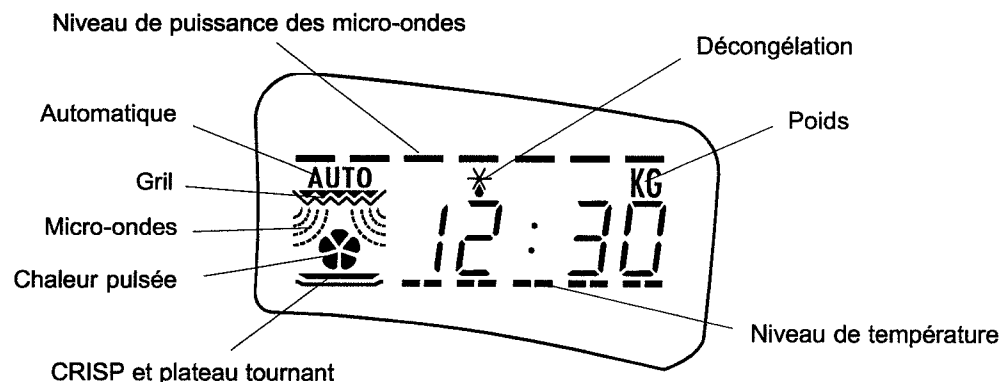
Utilisez cette fonction pour décongeler des aliments non inclus dans la fonction JET DEFROST.

Pour une décongélation manuelle, suivez la même procédure que pour "Cuisson et réchauffage avec la fonction MICRO-ONDES" et choisissez une puissance de 160 W.

Consultez les tableaux de décongélation dans votre livre de recettes pour de plus amples informations.

REMARQUE IMPORTANTE : Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec les micro-ondes.

DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL



COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE MANUELLEMENT

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Niveau	Utilisation :
750 W	750 W
650 W	650 W
500 W	500 W
350 W	350 W
160 W	160 W
90 W	90 W
0 W	0 W

FONCTION JET START Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisissez une puissance inférieure.

Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc.

Pour cuire les plats qu'on ne peut remuer.

Pour les cuissons plus délicates, par exemple sauces à base de crème, fromage et œufs ou pour terminer la cuisson des ragoûts.

Pour cuire à l'étouffée.

Décongélation.

Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

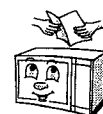
Pour régler un temps d'attente.

FONCTIONS MICRO-ONDES & GRIL COMBINÉS

Niveau	Utilisation :
90 - 160 W	Grosses pièces de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volaille
500 - 650 W	Gratin

FONCTIONS MICRO-ONDES & CHALEUR PULSÉE COMBINÉES

Niveau	Utilisation :
90 - 160 W	Gâteaux, pain, viandes rôties
160 - 350 W	Poisson cuisiné, gratin de poisson



POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR L'UTILISATION, CONSULTEZ VOTRE NOTICE D'EMPLOI

INTRODUCTION	22
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	22
VUE GÉNÉRALE	22
INSTALLATION	23
PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	24
ACCESSOIRES	26
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS	27
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	27
UTILISATION DE LA MINUTERIE & ET DE L'HORLOGE OPTIONNELLE	28
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	29
FONCTION JET DEFROST	30
FONCTION GRIL	31
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	32
FONCTION CRISP	33
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	34
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET PRÉCHAUFFAGE COMBINÉES	35
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES	36
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	37
DIAGNOSTIC DES PANNES	38
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	38
SERVICE	39

INTRODUCTION

Merci de votre confiance!

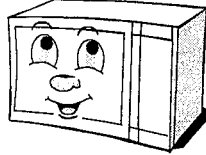
Nous espérons que cet appareil répondra

à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.

Pour assurer des conditions optimales

d'utilisation, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi.

Elle vous fournira toutes les informations nécessaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.



La notice d'emploi que nous vous proposons concerne plusieurs

modèles de notre gamme de fours micro-ondes. C'est pourquoi elle contient la description de fonctions et d'accessoires qui ne sont pas nécessairement disponibles avec le modèle particulier que vous avez acheté.

Le Guide d'utilisation rapide concerne votre modèle particulier.

Veillez conserver la notice d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer en cas de besoin.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

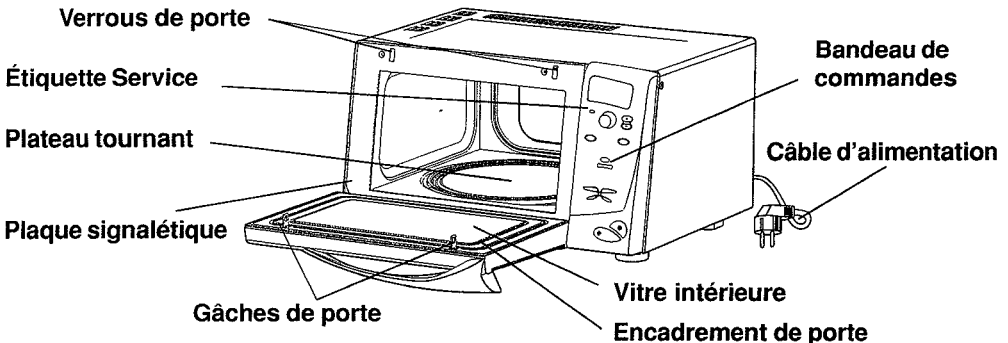
L'**emballage** est composé de matériaux entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Veuillez suivre les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



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.

VUE GÉNÉRALE



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. Le côté du bandeau de commandes est plus lourd. Manipulez le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C.

Laissez un espace de 15 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne circulation de l'air. 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 l'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 suite à une chute.

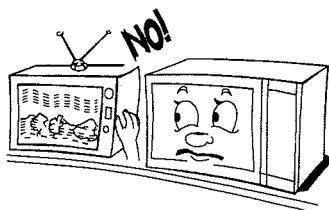
N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Lorsque l'on branche le four pour la première fois ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée (2 points s'allument). Ce four permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

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 aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect de cette obligation.



ATTENTION!
LA MISE À LA TERRE DE
L'APPAREIL EST
OBLIGATOIRE!



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

GÉNÉRALITÉS

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

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes. cela 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 micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement.

Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives 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.

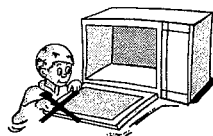
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

Ne surcuisez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

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 la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



ATTENTION!

Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.

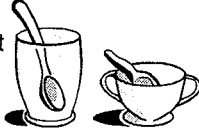


Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée, il y a un risque d'incendie, en raison de l'éventuelle accumulation de particules alimentaires et de graisse sous le gril. Afin de réduire ce risque, la fonction Gril seulement doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour le nettoyage du four.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

LIQUIDES

Par exemple, dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.



Afin d'éviter cela, prenez les précautions suivantes :

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

RÉCIPIENTS

N'utilisez pas le four

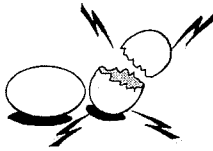
micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les faire exploser.



ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes

pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes

pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour la cuisson aux micro-ondes pour plus de détails, en particulier si vous cuisinez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



Après avoir réchauffé de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours pour répartir la chaleur. Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlevez la tétine ou le couvercle avant réchauffage!

ATTENTION AUX MAINS

Utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

ACCESSOIRES

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne posez jamais d'autres ustensiles sur le support du plateau tournant.

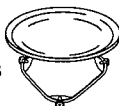
- Installez le support du plateau tournant dans le four.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE

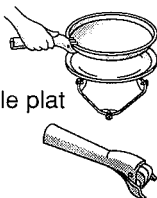
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient tomber et salir le four.

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



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée CRISP spéciale fournie pour retirer le plat CRISP chaud du four.



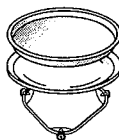
PLAT CRISP

Placez les aliments directement sur le plat CRISP.

Utilisez le plateau tournant en verre comme support lorsque vous utilisez le plat CRISP.

Ne placez aucun ustensile sur le plat CRISP, car il deviendrait très vite chaud, au risque d'endommager l'ustensile.

Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min.). Utilisez toujours la fonction CRISP lorsque vous préchauffez le plat CRISP.

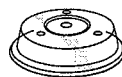


COUVERCLE

Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seules ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps de cuisson.

Utilisez-le pour le réchauffage sur deux niveaux en plaçant le 2ème plat sur le couvercle.

Ne l'utilisez pas avec les fonctions **Gril** ou **Crisp** ou **Chaleur Pulsée**. Il est en plastique et risque de fondre.



GÉNÉRALITÉS

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

Lorsque vous placez les aliments 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 ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.

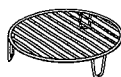
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

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.

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique pour y poser des aliments, de manière à permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments.



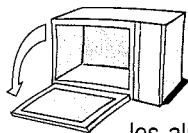
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". (Le four est en position "repos" lorsque l'heure est affichée ou lorsque 2 points sont affichés, si l'horloge n'a pas été réglée).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants.

Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir, puis refermer la porte (pour placer un plat à l'intérieur), 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 et la cuisson s'arrête automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 10 minutes pendant que la porte est ouverte.



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, à moins que vous n'utilisiez une fonction automatique.



Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson :

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

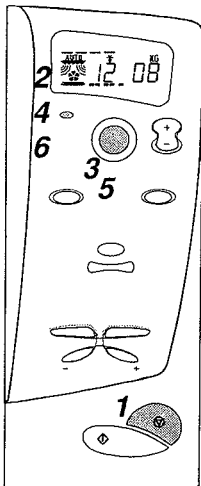


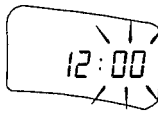
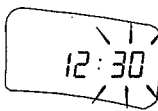
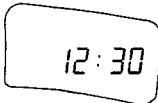


Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour annuler le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.

Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

UTILISATION DE LA MINUTERIE ET DE L'HORLOGE OPTIONNELLE

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.

ACTION DE L'UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge. 	<ul style="list-style-type: none"> * Les deux points s'affichent. * Les chiffres de gauche (heures) clignotent. * Un signal sonore confirme que vous êtes en mode de réglage. * L'heure choisie continue de clignoter. * Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent. * Les minutes choisies continuent de clignoter. * L'horloge 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.

MINUTERIE

Le minuterie est complètement indépendante de toutes les autres fonctions et peut être utilisée n'importe quand, que le four fonctionne ou non.

- Appuyez une fois sur la touche Horloge.
- Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.
- Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Une seule pression sur la touche Horloge permet d'afficher le temps restant sur la minuterie. 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 la minuterie lorsqu'elle fonctionne en même temps qu'une autre fonction, vous devez d'abord rappeler la minuterie en appuyant sur la touche Horloge et ramener ensuite le bouton de réglage à zéro.

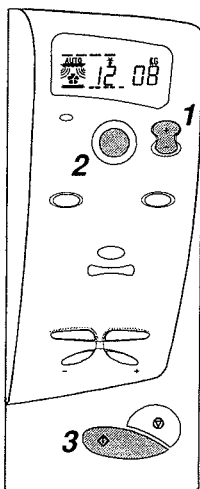
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments (Jet Start), tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

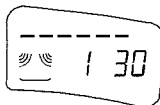


1. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES pour régler le niveau de puissance.



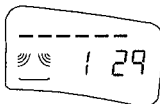
* Le niveau de puissance s'affiche.

2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.



* Le temps s'affiche.

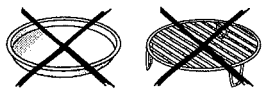
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



* Le symbole Micro-ondes clignote.

* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



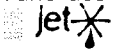
Lorsque la cuisson a démarré :

le temps de cuisson peut être augmenté facilement par séquences 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 modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer.

Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche MICRO-ONDES. Appuyez une fois pour obtenir le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche MICRO-ONDES pour modifier le niveau de puissance.

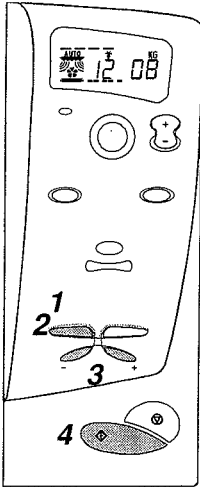
FONCTION JET DEFROST

Utilisez cette fonction **UNIQUEMENT** pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.

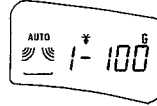


ACTION DE L'UTILISATEUR

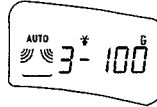
EFFET PRODUIT



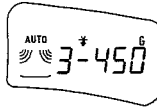
1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.
2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches POIDS pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



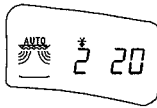
* L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq familles d'aliments.



* La famille d'aliments sélectionnée est indiquée.



* Le poids réglé s'affiche.

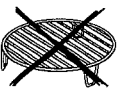


* La décongélation commence.

* Le symbole Micro-ondes clignote.

* Le temps de décongélation est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



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

TURN
FOOD
PRESS
START

— N'utilisez pas la touche ARRÊT/STOP!

— Ouvrez simplement la porte et retournez les aliments.

— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

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.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.



1 VIANDE (100 g - 2 kg)



2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)



3 POISSON (100 g - 2 kg)



4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)



5 PAIN (100 g - 2 kg)

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

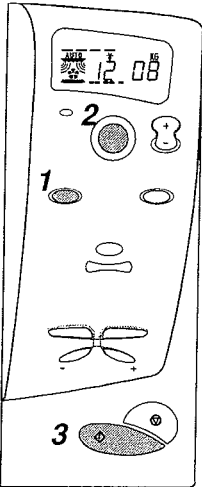
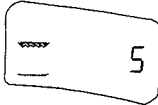
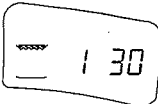
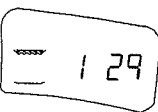
Suivez la même procédure que pour "Cuisson et réchauffage avec la fonction Micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W pour décongeler. Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisissez une puissance de 90 W.

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

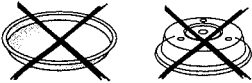
Pour les aliments plus froids que la température de congélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.

FONCTION GRIL

Utilisez cette fonction pour brunir rapidement la surface des aliments.

	ACTION DE L'UTILISATEUR		EFFET PRODUIT
	1. Appuyez sur la touche GRIL.		* 5 sec s'affiche. * Le symbole Gril est affiché.
	2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.		* Le temps réglé s'affiche.
	3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.		* Le symbole Gril clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



Ne laissez pas la porte du four trop longtemps ouverte lorsque le gril est en marche, cela entraînerait une baisse de la température.

Remarque :

Lors de la cuisson, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le gril en appuyant sur la touche GRIL. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

REMARQUE IMPORTANTE!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le gril.

N'utilisez pas de récipients en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

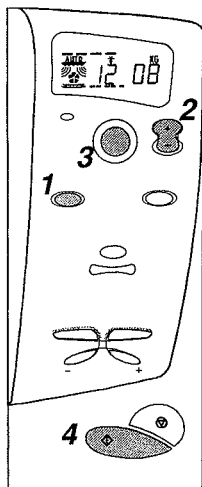
FUNCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.

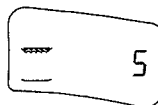


ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



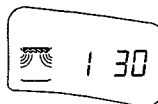
1. Appuyez sur la touche GRIL.
2. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES pour régler le niveau de puissance.
3. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



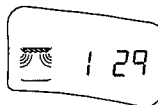
- * 5 sec s'affiche.
- * Le symbole Gril est affiché.



- * Le symbole Micro-ondes est affiché.
- * Le niveau de puissance réglé est affiché.



- * Le temps s'affiche.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



Lors de la cuisson, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le gril en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum avec la fonction GRIL est limité à un niveau pré-réglé en usine.

Il est possible d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.

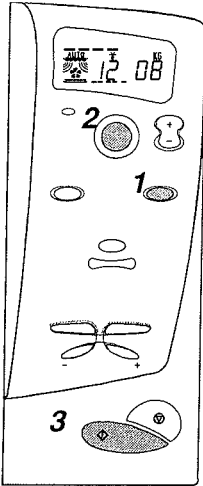
FONCTION CRISP

Utilisez cette fonction pour cuire et dorer des pizzas précuites et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers, etc.

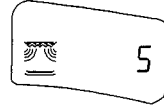


ACTION DE L'UTILISATEUR

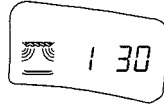
EFFET PRODUIT



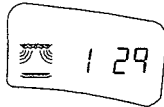
1. Appuyez sur la touche CRISP.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



- * 5 sec s'affiche.
- * Le symbole Gril est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.

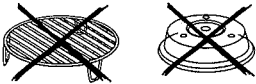


- * Le temps réglé s'affiche.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



Le four fonctionne automatiquement avec les fonctions Micro-ondes et Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et faire croustiller vos plats.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'arrêter le gril en fonction CRISP.

⚠ REMARQUE IMPORTANTE!

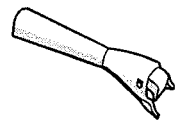
Assurez-vous que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds.

Ne posez pas le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

Utilisez des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.



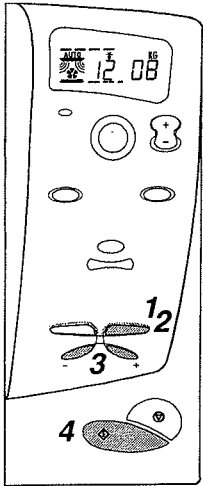
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement les plats préparés surgelés et les servir à la bonne température. La fonction **CRISP Automatique** ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.

Auto
Crisp

ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



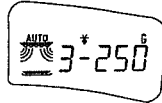
1. Appuyez sur la touche **CRISP AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez à nouveau sur la touche **CRISP AUTOMATIQUE** pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches **POIDS** pour régler le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche **DÉPART/JET START**.



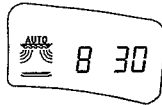
- * La famille d'aliments (1) s'affiche.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.
- * Le symbole Gril est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.



- * La famille d'aliments sélectionnée (3) est indiquée.

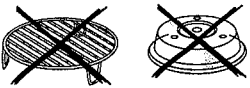


- * Le poids réglé s'affiche.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.



1 POMMES DE TERRE
(200 - 600 g)



2 PIZZAS (200 - 600 g)



3 MORCEAUX DE POULET
(200 - 600 g)



4 QUICHES & TOURTES
(200 - 600 g)

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé : Utilisez la fonction CRISP manuelle.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'arrêter le gril avec la fonction CRISP Automatique.

REMARQUE IMPORTANTE!

Sortez les aliments surgelés directement du congélateur et placez-les sur le plat CRISP.

Ne placez aucun récipient ou emballage sur le plat CRISP ! Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP.

FONCTION CHALEUR PULSÉE ET PRÉCHAUFFAGE COMBINÉS

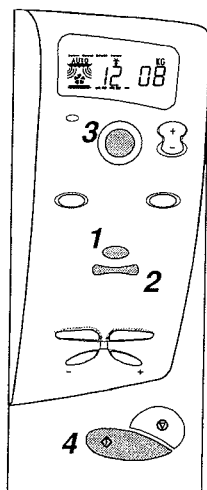
(selon les modèles)

Utilisez cette fonction pour cuire les meringues, les pâtisseries, les soufflés, la volaille et les viandes rôties.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

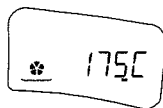


1. Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE.

2. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE pour régler la température.

3. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps.

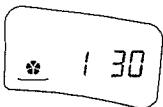
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



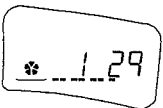
- * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché.
- * La température par défaut s'affiche.



- * Le symbole Température clignote.
- * La température choisie s'affiche.



- * Le temps s'affiche.



- * Le symbole Chaleur Pulsée tourne.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



Si vous ne sélectionnez pas préalablement de température, la fonction Chaleur Pulsée correspond automatiquement à une température de 175°C.

Utilisez la grille pour faciliter la circulation de l'air autour de l'aliment.

Utilisez le plat CRISP sur la grille métallique pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

Pendant la cuisson, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

Une fois que la cuisson a démarré, la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche Chaleur Pulsée.



PRÉCHAUFFAGE

1. Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE.
2. Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE pour régler la température.
3. Réglez l'heure sur 0 min.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Pendant la cuisson, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

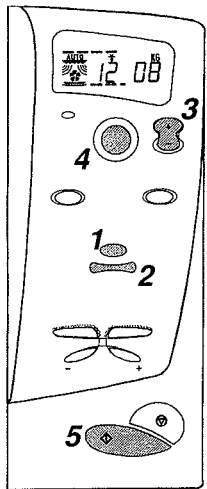
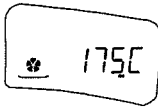


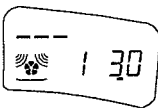
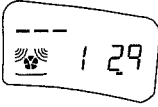
Dès que la température est atteinte, la température est maintenue pendant 10 minutes avant l'arrêt du four.

Ne placez pas d'aliments avant ou pendant le préchauffage du four. En effet, étant donné la chaleur intense dégagée, ils risqueraient de brûler.

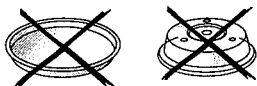
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

(selon les modèles)

Utilisez cette fonction pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, gâteaux, pâtisseries, poissons et puddings.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
 <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE. 	 <ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché. * * La température par défaut s'affiche.
<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE et réglez la température. 	 <ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Température clignote. * La température choisie s'affiche.
<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche MICRO-ONDES pour régler le niveau de puissance. 	 <ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Micro-ondes est affiché. * Le niveau de puissance réglé est affiché.
<ol style="list-style-type: none"> Tournez le bouton de réglage pour régler le temps. 	 <ul style="list-style-type: none"> * Le temps réglé s'affiche.
<ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche DÉPART/JET START. 	 <ul style="list-style-type: none"> * Le symbole Micro-ondes clignote. * Le symbole Chaleur Pulsée tourne. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

N'utilisez pas avec cette fonction.



Utilisez la grille pour faciliter la circulation de l'air autour de l'aliment.

Pendant la cuisson, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

Une fois que la cuisson a démarré, la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche CHALEUR PULSÉE par pressions successives. Le niveau de puissance peut également être modifié. Le niveau de puissance maximum avec la fonction CHALEUR PULSÉE est limité à un niveau pré-réglé en usine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un **nettoyage normal** est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

Éviter d'utiliser des **éponges abrasives**. En effet, vous pourriez le rayer.



À **intervalles réguliers**, surtout en cas de débordements, enlevez 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, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Veillez à ce que de la **graisse** ou des particules d'aliments ne s'accumulent pas autour de la porte.

Pour les **salissures tenaces**, faites bouillir une tasse d'eau pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le **gril** ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense incinérant toutes les éclaboussures. Il convient toutefois de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge. Si la fonction Gril n'est pas régulièrement utilisée, elle doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour incinérer toutes les éclaboussures, afin de réduire le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

Support plateau tournant.



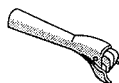
Plateau tournant en verre.



Couvercle.



Poignée CRISP.



Grille.



NETTOYAGE DÉLICAT :

Le **plat CRISP** peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.



Laissez toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver.

Ne le trempez pas dans l'eau et ne le rincez pas lorsqu'il est chaud. Un refroidissement trop rapide risquerait de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons abrasifs. En effet, vous pourriez le rayer.



⚠ ATTENTION!

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

Des nettoyeurs abrasifs éponges 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 nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- * Le support 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.
- * 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 être remplacé 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 d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Ne retirez aucun panneau.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

La Commission Électrotechnique Internationale SC. 59H a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Réceptier
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 min	Crisp	Placer sur le plat CRISP
13.3.0	500 g	Jet defrost		Placer sur le plateau tournant

SERVICE

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes:

- Le support tournant et le plateau tournant sont en place
- La fiche est bien branchée
- La porte est correctement fermée
- Le temps de cuisson a été sélectionné
- Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée
- Attendre 10 minutes et essayer à nouveau

Service de conseils téléphoniques

Si, après avoir consulté ce mode d'emploi, vous avez encore des questions sur le fonctionnement de ce four à micro-ondes MIO-STAR, vous pouvez vous adresser à notre Service de conseils téléphoniques au n° 0848 801 001

Important!

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'effectuer des réparations sur ce four.

Garantie de produit 2 ans

Cette garantie couvre les vices de construction, de fabrication et des matériaux. En sont exclues toutes les pièces d'usure.

Service de conseils téléphoniques
Tel. 0848/801 001

Garantie de service 5 ans

Les appareils et machines à réparer ou ayant besoin d'un service peuvent être déposés dans chaque magasin ou centre de service après-vente Migros M-Service.

Les centres régionaux de service après-vente M-Service:

AG	Bresteneggstr. 9 B	5033 Buchs	Tel. 062/855 67 33
BS	Ruchfeldstr. 11-19	4142 Münchenstein	Tel. 061/415 56 60
BE	Wankdorffeldstr. 90	3014 Bern	Tel. 031/332 13 13
GE	45, av. de la Praille	1227 Carouge	Tel. 022/307 55 55
LU	Industriestr. 1	6036 Dierikon	Tel. 041/455 74 44
SG	Industriestr. 47	9202 Gossau	Tel. 071/388 23 66
TI	Servizio tecnico	6592 S. Antonino	Tel. 091/850 84 16
ZH	Seenerstr. 150	8404 Winterthur	Tel. 052/235 53 70
ZH	Pfingstweidstr. 101	8005 Zürich	Tel. 01/278 51 11
NE			Tel. 032/755 81 11

Attention!

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'éteint en cas:

- d'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil
- de réparations non appropriées par des centres de service non autorisés par nous
- d'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non originaux

D

F

I



4619 694 35291