

MW 95

CHEF  PLUS

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

INDEX

INSTALLATION

- 3 Installation

SÉCURITÉ

- 4 Consignes de sécurité importantes
- 5 Diagnostic des pannes
- 6 Précautions

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

- 7 Accessoires
- 8 Maintenance et nettoyage

BANDEAU DE COMMANDES

- 9 Bandeau de commandes

UTILISATION GÉNÉRALE

- 10 Mode Veille
- 10 Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants
- 10 Interruption ou arrêt de la cuisson
- 10 Ajouter / Remuer / Retourner les aliments
- 11 Clock (horloge)

FONCTIONS CUISSON

- 12 Rapid Start (Démarrage rapide)
- 13 Micro (Micro-ondes)
- 14 Grill (Gril)
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Combi Gril (Micro-ondes + Gril))
- 16 Bread Defrost (Décongélation du pain)
- 17 Crisp

OPTIONS

- 18 Favourite
- 19 Reheat menu
- 20 Rapid Defrost
- 21 Chef menu
- 22 Auto clean

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- 24 Informations pour le recyclage
- 24 Spécifications techniques

INSTALLATION

-AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante.

Le four ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.

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

Ne démontez 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.

Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez 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.

Ne pas utiliser de rallonge:

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien 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 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 à une TV, radio ou antenne.

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.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés lors de la cuisson par micro-ondes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes venait à s'enflammer, ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four micro-ondes fermée et éteignez le four micro-ondes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.

Ne laissez pas le four micro-ondes 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.

AVERTISSEMENT:

L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.

Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT: 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.

AVERTISSEMENT: 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.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

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!

Veillez à ne pas chauffer 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 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.

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.

Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant en retirant des récipients de l'appareil.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- Le plateau tournant et son support 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.

AVERTISSEMENT: 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 démontez aucun panneau.

PRÉCAUTIONS

- GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants :

- Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Dans les fermes;
- Par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires;
- Les chambres d'hôte.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (par. ex. pour chauffer des pièces).

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 ou 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.

Ne stockez rien dans la cavité.

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

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.

- LIQUIDES

Par exemple des boissons ou de l'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 cuillère 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.

- ATTENTION

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 !

Veillez toujours vous référer à un livre de recettes pour four micro-ondes. Plus particulièrement lorsque vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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 puisse tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

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.



GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique haute lors de la cuisson avec la fonction Grill (Gril) ou Combi grill (Combi gril).



PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat crisp. Le plat crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support avec le plat crisp.

Ne placez aucun ustensile sur le plat crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée crisp pour sortir le plat crisp du four.



COUVERCLE DE LA PLAQUE (accessoire vendu séparément)

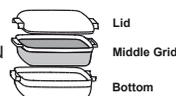
Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.



CUIT-VAPEUR

Pour cuire des aliments à la vapeur, utilisez la fonction dédiée à cet effet (VAPEUR). Placez les aliments sur la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments comme du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments comme les pâtes, le riz ou les haricots. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



MAINTENANCE ET NETTOYAGE

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 récurer en métal, nettoyeurs 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 nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.

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

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.

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant en verre a été enlevé pour le nettoyage.

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.

Ce produit vient avec une fonction **AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)**, qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section **AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)** page 19.

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 SOIGNÉ:

Le plat crisp doit être nettoyé 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.

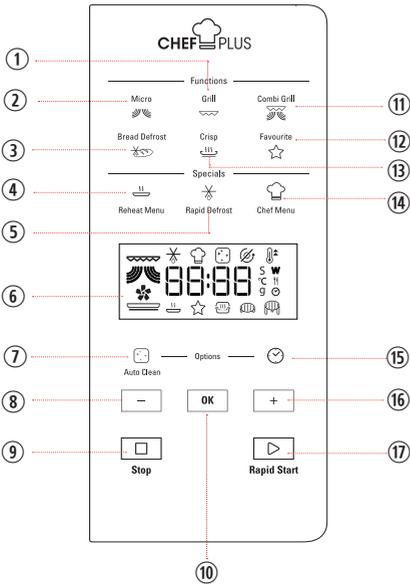
Le plat crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

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

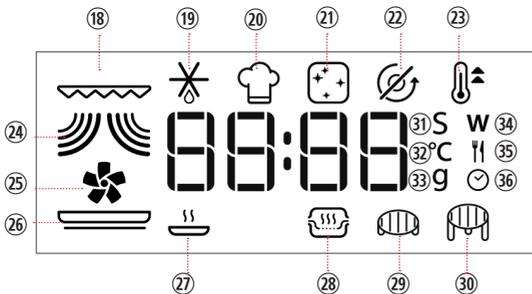
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

- Support du plateau tournant
- Grille métallique
- Poignée crisp
- Plateau tournant en verre
- Cuit-vapeur
- Couverture de la plaque (accessoire vendu séparément)

BANDEAU DE COMMANDES



- 1 Bouton Grill (Gril)
- 2 Bouton Micro (Micro-ondes)
- 3 Bouton Bread defrost (Décongélation du pain)
- 4 Bouton de Reheat menu (Réchauffage rapide)
- 5 Bouton de menu Rapid Defrost (Décongélation rapide)
- 6 Écran
- 7 Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique)
- 8 Bouton Moins
- 9 Bouton Stop
- 10 Bouton OK
- 11 Bouton Combi Grill (Combi Gril)
- 12 Bouton Favorite (Favori)
- 13 Bouton Crisp
- 14 Bouton Chef Menu (Menu Chef)
- 15 Bouton Clock (Horloge)
- 16 Bouton Plus
- 17 Bouton Rapid Start (Démarrage rapide)



- 18 Icône Gril
- 19 Icône du menu Décongélation rapide
- 20 Icône Menu Chef
- 21 Icône Nettoyage automatique
- 22 Icône Arrêter le plateau tournant
- 23 Icône Préchauffage
- 24 Icône micro-ondes
- 25 Icône Chaleur pulsée
- 26 Icône Crisp
- 27 Icône du menu Réchauffage rapide
- 28 Icône de la fonction Steam Menu (Menu Vapeur)
- 29 Icône de grille basse
- 30 Icône de grille haute
- 31 Icônes des secondes
- 32 Icône de température
- 33 Sélection poids / portions
- 34 Puissance du four Micro-ondes (watt)
- 35 Sélection du type d'aliment
- 36 Réglage de l'horloge / Sélection de la durée



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 affiche “.”).



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”.

Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affichera “door (porte)”.

door



INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson:

Ouvrez la porte pour vérifier, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Une fois la cuisson terminée:

L'écran indique le texte «End» (=»Fin»). Un bip sonore retentit une fois toutes les minutes et ce, pendant 10 minutes. Il s'agit d'un processus automatique pour refroidir le micro-ondes.

Selon le produit, le ventilateur de refroidissement ou la lampe à l'intérieur de la cavité peuvent continuer à fonctionner.

Si besoin, appuyez simplement sur le bouton STOP ou ouvrez la porte pour faire cesser le signal sonore et arrêter le temps de refroidissement. Notez également que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement automatique n'entrave pas le fonctionnement du produit.



AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire. Vous devrez alors:

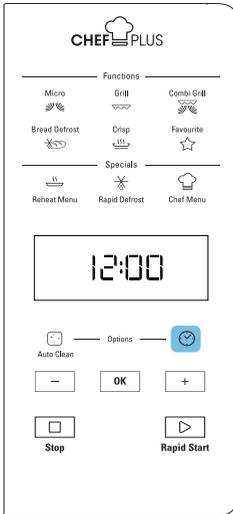
- 1 Ouvrez la porte.
- 2 Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- 3 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide).

Remarque:

- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four s'arrête et se met en mode Veille.
- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four poursuit la cuisson (dans ce cas, les résultats escomptés ne seront pas atteints).



CLOCK (HORLOGE)



Pour régler l'horloge de votre four:

- 1 Appuyez sur le bouton Clock (Horloge).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les heures.
- 3 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). Les minutes clignoteront.
- 4 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). L'horloge est réglée.

Remarque:

Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), le four entre automatiquement en mode "réglage de l'horloge". Dans ce cas, veuillez suivre la méthode décrite ci-dessus, à partir de l'étape No.2.

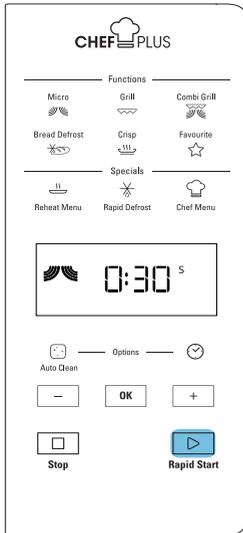
 **Conseils et suggestions:**

- Si l'horloge n'a pas été réglée après avoir branché l'appareil, l'écran affichera "12:00".
- Si vous appuyez sur le bouton Stop alors que vous êtes entrain de régler l'horloge, ou si ce réglage prend trop de temps, le four va quitter le mode de réglage. Votre réglage ne sera pas pris en compte et l'écran affichera ".".



RAPID START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Cette fonction permet de démarrer le four micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes. Elle est recommandée pour le réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



1 Appuyez sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide).

En appuyant sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide), la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à la puissance maximale (800 W) pendant 30 secondes.

À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes.

Si vous avez déjà choisi une fonction de cuisson (par exemple: Gril), appuyez sur Rapid Start (Démarrage rapide) pour lancer la fonction choisie.

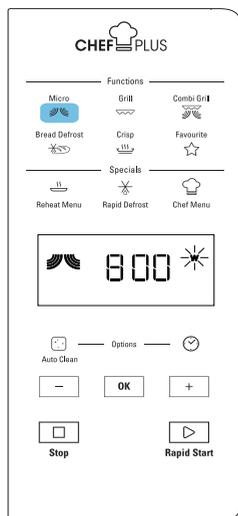
i Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



MICRO (MICRO-ONDES)

La fonction Micro (Micro-ondes) vous permet de cuire ou de réchauffer rapidement les aliments et les boissons.



Accessoire
suggéré:



Cloche micro-ondes
(vendue séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Micro (Micro-ondes). La puissance maximale (800 W) sera affichée sur l'écran et les icônes de Watt clignoteront.
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la puissance.
- 3 Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 4 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 5 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

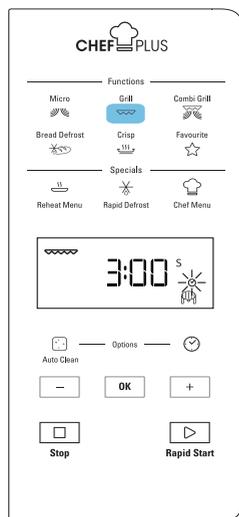
Lorsque la cuisson a démarré:

- Pour régler la puissance: appuyez d'abord sur le bouton Micro (Micro-ondes) puis appuyez sur le bouton Plus / Moins pour ajuster la valeur.
- Pour augmenter/diminuer la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
800 W	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.
650 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation.
90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. garder au chaud.



GRILL (GRIL)



Cette fonction utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné.

La fonction Grill (Gril) permet de faire brunir les aliments comme les tartines de fromage, les sandwichs chauds, les pommes de terre, les saucisses, les légumes.

Accessoires
dédiés:



Grille haute

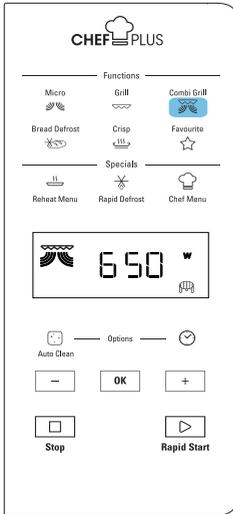
- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

Conseils et suggestions:

- Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique haute.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.



COMBI GRILL (MICROWAVE +GRILL) (COMBI GRIL (MICRO-ONDES + GRIL))



Cette fonction combine la chaleur des Micro-ondes et du Gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

Accessoires dédiés:  Grille haute

- 1 Appuyez sur le bouton Combi Grill (Combi Gril).
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la puissance du micro-ondes (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 4 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 5 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

Lorsque la cuisson a démarré :

- Pour régler la puissance : appuyez d'abord sur le bouton Micro (micro-ondes) puis appuyez sur le bouton Plus / Moins pour ajuster la valeur.
- Pour augmenter/diminuer la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Rapid Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
650 W	 Légumes
500 W	 Volaille
350 W	 Poisson
160 W	 Viande
90 W	 Fruits gratinés

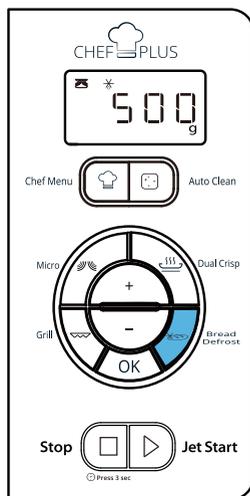


Conseils et suggestions:

- Ne laissez pas la porte du four ouverte trop longtemps lorsque le Gril est en marche, car cela entraîne une chute de la température.
- Si vous cuisinez un gratin de grande taille qui requiert l'arrêt de la rotation du plateau rotatif, tournez le plat en cours de cuisson. Ceci est nécessaire pour obtenir une couleur homogène sur toute la surface du plat.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- Si vous cuisinez des aliments de grosse taille tels que de la volaille, mettez-les dans un plat compatible des micro-ondes et du four, et mettez directement ce plat sur le plateau tournant.



BREAD DEFROST (DÉCONGÉLATION DU PAIN)



Cette fonction exclusive vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais.

Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés.

La fonction Décongélation du pain peut s'utiliser si le poids net est compris entre 50 g - 500 g.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction:

- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

Accessoires dédiés :



Plat Crisp

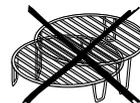


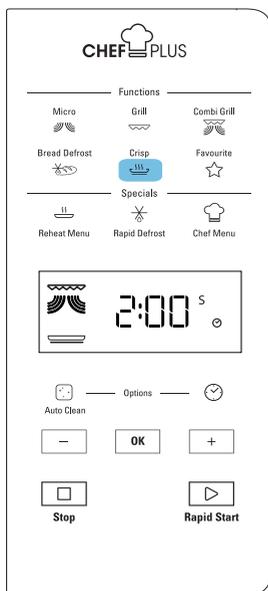
Poignée crisp

- 1 Appuyez sur le bouton Bread Defrost (Décongélation du pain).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
- 3 Placez le plat Crisp vide sur la vitre du plateau tournant, fermez la porte et appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). L'écran indique "PRE HEAT" (Préchauffage) et le four utilise les Micro (Micro-ondes) et le Grill (Gril) pour préchauffer le plat Crisp. Lorsque la température est atteinte, un message ("ADD") (AJOUTER) vous informe que vous pouvez ajouter votre pain.
- 4 Placez votre pain sur le plat Crisp, fermez la porte et appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

Conseils et suggestions:

- Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique haute.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.





Cette fonction exclusive vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et gril, le plat Crisp permet d'atteindre rapidement la température voulue et permet de dorer et de rendre croustillant les aliments.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Crisp :

- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

Exemple d'utilisation: réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. C'est l'idéal également pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de pommes de terre, de frites, de hamburgers, etc. sans devoir ajouter d'huile (ou en ajoutant une quantité infime d'huile).

Accessoires dédiés:



Plat Crisp



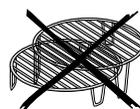
Poignée Crisp

- 1 Appuyez sur le bouton Crisp.
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

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

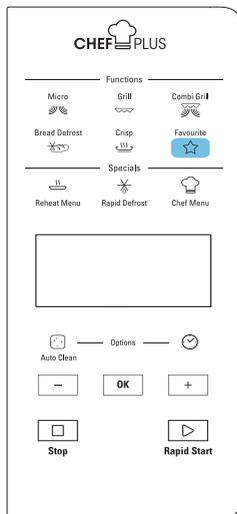
Conseils et suggestions:

- 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 lors de l'utilisation de 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 gril.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp lorsque vous sortez le plat Crisp chaud.
- Avant d'enfourner un plat qui ne requière pas une longue durée de cuisson (exemple: pizza, gâteau, ...), nous vous recommandons de préchauffer le plat Crisp à vide pendant 2 - 3 minutes.





FAVOURITE (FAVORI)



La fonction FAVORI vous permet de mémoriser et de rappeler facilement et rapidement votre cycle de cuisson préféré.

POUR ENREGISTRER UN FAVORI :

- 1 Sélectionnez une fonction de cuisson et ses paramètres (par exemple : watts, type d'aliment, poids ...) **sans lancer le cycle de cuisson.**
- 2 Restez appuyé pendant quelques secondes sur le bouton Favourite (Favori).
- 3 Un "bip" retentit et la fonction est enregistrée.

Remarque : il est possible de remplacer un Favori existant par un nouveau, en répétant la procédure ci-dessus.

POUR UTILISER un Favori :

- 1 Appuyez sur le bouton Favourite (Favori).

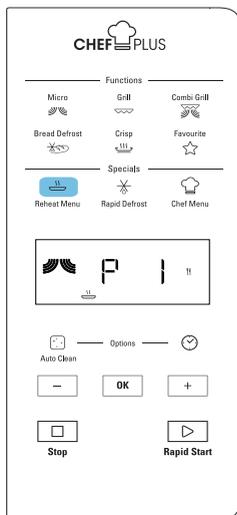
Remarque : lorsque l'appareil vient d'être branché, ou après une panne d'électricité, votre fonction FAVORI est réinitialisée à sa valeur par défaut (c.-à-d. : Fonction Micro (Micro-ondes), 800W, 2 minutes).

Conseils et suggestions:

- Si certains paramètres (ex : type d'aliment, poids ...) n'ont pas été sélectionnés lorsque le Favori a été enregistré, le Favori mémorise la valeur par défaut de la fonction de cuisson sélectionnée.
- Pour plus de détails concernant les aliments à remuer ou à retourner, consultez le chapitre "Ajouter/remuer/retourner les aliments" (page 10).



REHEAT MENU (MENU RÉCHAUFFAGE RAPIDE)



Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Utilisez cette fonction pour réchauffer : soupe, sauce, pizza congelée, plat cuisiné, boissons.

Accessoire
suggéré :



Cloche micro-ondes
(vendu séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Reheat Menu .
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler le type d'aliments (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
- 4 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). Le cycle de réchauffage démarre. La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

Remarque: après un certain temps, il peut vous être demandé sur l'écran, de retourner ou de remuer l'aliment pour un meilleur réchauffage. Voir le chapitre "Ajouter / remuer / retourner les aliments", page 10.

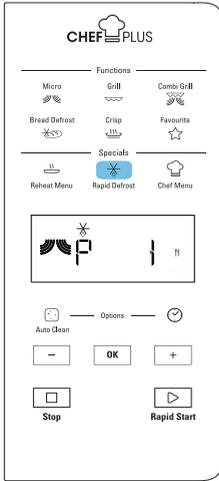
TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P1	 Soupe	200 - 1000g	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Remuez les aliments lorsque vous y êtes invité par le micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
P2	 Sauce	250 - 1000g	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Remuez les aliments lorsque vous y êtes invité par le micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
P3	 Pizza fraîche	200 - 600g	Sortez la pizza de son emballage, placez-la sur un plat adapté au micro-ondes. L'empilement de plusieurs pizzas n'est pas recommandé.
P4	 Assiette de diner	250 - 350g	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
P5	 Boisson	150ml - 600ml	Placez une cuillère métallique dans la tasse pour éviter une cuisson excessive.

Conseils et suggestions:

- Placez les aliments les plus épais et les plus denses au centre du plat et les aliments les moins épais et moins denses au bord du plat.
- Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
- Le type d'aliments pouvant différer, la durée de cuisson n'est paramétrée que de façon générale. Nous vous recommandons de vérifier le degré de cuisson de l'aliment et de prolonger si nécessaire sa cuisson.
- Patientez 1 - 2 minutes avant de servir les aliments réchauffés pour optimiser les résultats, spécialement lorsqu'il s'agit de plat surgelé.
- Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.
- Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



MENU RAPID DEFROST (MENU DÉCONGÉLATION RAPIDE)



Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement des aliments.

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.

- 1 Appuyez sur le bouton Menu Rapid Defrost (Décongélation rapide).
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler le type d'aliments (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
- 4 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). Le cycle de décongélation démarre. La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

Pour obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à retourner/re-muer les aliments lorsque cela est nécessaire. Voir le chapitre "Ajouter / remuer / retourner les aliments", page 10.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P1  Viande hachée.	100g - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2  Volaille	100g - 2500g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P3  Poisson	100g - 1500g	Poissons entiers, darnes ou filets. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P4  Végétables (Légumes)	100g - 1500g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats.
P5  Pain (standard)*	100g - 550g	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Laissez reposer les légumes pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats.

* En plus de la méthode standard pour décongeler le pain, le four à micro-ondes peut être muni d'une fonction spéciale appelée "Bread Defrost" (Décongélation du pain) qui combine à la fois les technologies de décongélation et Crisp. Consultez le paragraphe dédié pour plus d'informations à ce sujet.



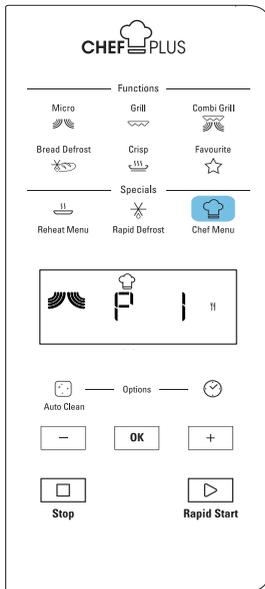
Conseils et suggestions:

- Placez les aliments les plus épais et les plus denses au centre du plat et les aliments les moins épais et moins denses au bord du plat. Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
- **Pour les aliments non indiqués dans le tableau et si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, utilisez la fonction manuelle et une puissance inférieure (par exemple 160 W).**
- Le type d'aliments pouvant différer, la durée de cuisson n'est paramétrée que de façon générale. Nous vous recommandons de vérifier le degré de cuisson de l'aliment et de prolonger si nécessaire sa cuisson.
- Patientez 1 - 2 minutes avant de servir les aliments réchauffés pour optimiser les résultats, spécialement lorsqu'il s'agit de plat surgelé.
- Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.
- Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



CHEF MENU (MENU CHEF)

Une sélection de recettes automatiques avec des réglages de cuisson programmés pour des résultats optimaux.



- 1 Appuyez sur le bouton Chef Menu (Menu Chef).
- 2 Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour choisir le type d'aliments (**voir le tableau MENU CHEF de votre guide de référence rapide**).
- 3 Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 4 Selon le type d'aliment, l'affichage peut vous demander de régler le poids. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler les valeurs demandées.
- 5 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

Conseils et suggestions:

- Pour de grandes quantités/grosses pièces d'aliments telles que rôtis et poisson au four, on recommande un temps de repos de 8 - 10 minutes.
- Pour les légumes, les hot dogs et le poisson cuit à la vapeur, on recommande un temps de repos de 2 - 3 minutes.
- Pour plus de détails concernant les aliments à ajouter, à remuer ou à retourner, consultez le chapitre "Ajouter/remuer/retourner les aliments" (page 10).



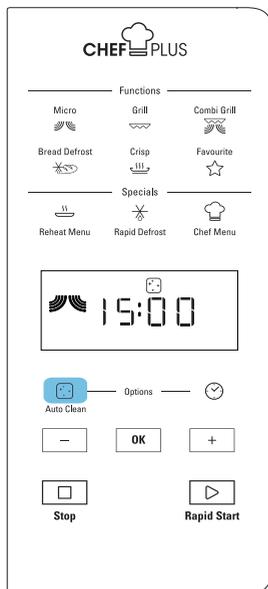
Découvrez toutes les recettes disponibles pour votre produit !

Allez dans la section **Menu Chef** de votre **Guide de référence rapide**.



AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)

Le cycle de nettoyage automatique vous aide à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.



AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE:

- 1 Versez 235 ml l'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
 - 2 Placez le récipient directement sur le plateau tournant en verre.
- ### POUR DÉMARRER LE CYCLE:
- 3 Appuyez une seule fois sur le bouton Auto Clean (Nettoyage automatique), la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
 - 4 Appuyez sur le bouton OK/Rapid Start (Démarrage rapide) pour activer la fonction.

QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ, un signal sonore retentit toutes les 10 secondes pendant 10 minutes lorsque le cycle de nettoyage est terminé:

- 5 Pour désactiver le signal, appuyez sur le bouton Stop ou ouvrez la porte.
- 6 Enlevez le récipient.
- 7 Utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du four.

Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, **il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.**
- Il est recommandé d'utiliser un récipient en plastique compatible avec les micro-ondes.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron à l'eau.
- 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.

Three horizontal light blue bars for writing.



Twenty horizontal light blue bars for writing, arranged in a single column.

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.

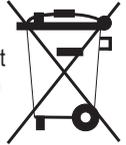
Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et à la réglementation sur les déchets d'équipements électriques et électroniques de 2013 (comme modifiée). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

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.



Conforme à la norme CEI 60705, Édition 4, 2010-04

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 APPROXIMATIVE	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1 (Crème aux œufs)	1000 g	11-12 Min.	800 W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Génoise)	475 g	7 Min.	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Pain de viande)	900 g	14-15 Min.	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratin de pommes de terre)	1100 g	18-20 Min.	Grill+650W MO	Pyrex 3.827
13.3 (Décongélation manuelle)	500 g	12-14 Min.	160 W	Plat en plastique de 3 mm

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description des données	MW 95
Tension d'alimentation	230 V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1750 W
Dimensions externes (HXLXP)	310 x 520 x 390
Dimensions internes (HXLXP)	222 x 336 x 331

