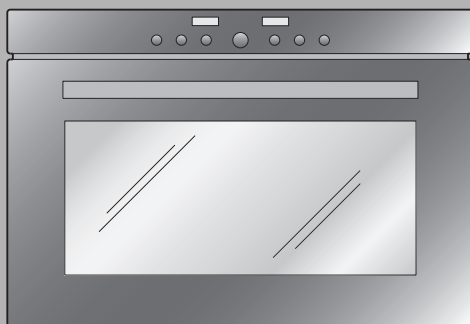


Micro-ondes

Miwell SL



Mode d'emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle	Norme d'encastrement
MW-SL	944	SMS 55
MW-SL/60	945	EURO 60

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

1	Consignes de sécurité	5
1.1	Symboles utilisés	5
1.2	Consignes de sécurité générales	6
1.3	Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	7
1.4	Exclusion de responsabilité	11
1.5	Remarques concernant l'utilisation	12
1.6	Micro-ondes	14
1.7	Accessoires	17
1.8	Élimination	19
2	Description de l'appareil	20
2.1	Structure	20
2.2	Éléments de commande et d'affichage	21
2.3	Accessoires	22
2.4	Ventilation automatique	24
2.5	Encastrement	24
3	Utilisation	25
3.1	Première mise en service	25
3.2	Exemple	26
4	Réglages utilisateur	29
4.1	Protection anti-démarrage	30
4.2	Affichage de l'heure	30
4.3	Eclairage	31
5	Fonctions de l'horloge	32
5.1	Régler et modifier l'heure	32
5.2	Minuterie	33
5.3	Durée de fonctionnement	35
5.4	Démarrage différé	37
6	Modes de fonctionnement	40
6.1	Power&Favorit	42
6.2	PerfectDefrost	43
6.3	CombiCrunch	44
6.4	Fonctionnement combiné	45
7	Conseils de réglage	46
7.1	Utilisation optimal	46
7.2	Réchauffement	47
7.3	Décongélation	48
7.4	Décongélation & cuisson simultanées	49
7.5	Cuisson	50

8	Nettoyage et entretien	54
8.1	Nettoyage extérieur	54
8.2	Nettoyer la porte de l'appareil	54
8.3	Nettoyer l'espace de cuisson	55
8.4	Nettoyage des accessoires	56
8.5	Remplacer la lampe	56
9	Comment éliminer soi-même des pannes	57
9.1	Que faire lorsque	57
9.2	A la suite d'une coupure de courant	59
10	Accessoires et pièces de rechange	60
11	Caractéristiques techniques	61
12	Elimination	62
13	Notes	63
14	Index	65
15	Service de réparation	67
16	Brèves instructions	68

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés



Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!



Informations et consignes dont il faut tenir compte.



Informations sur l'élimination.



Informations sur le mode d'emploi.

- Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
- Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales



- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!



- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil



- LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants peuvent uniquement l'utiliser sous la surveillance d'un adulte en raison des températures atteintes par l'appareil.
- AVERTISSEMENT: lorsque la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne formée spécialement.
- AVERTISSEMENT: il est dangereux pour toutes les personnes n'ayant pas été explicitement formées de réaliser des travaux de maintenance et de réparation nécessitant le retrait d'un cache garantissant la protection contre le rayonnement dégagé par l'énergie des micro-ondes.

- **AVERTISSEMENT:** les liquides ou les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils peuvent facilement exploser.
- L'appareil est conçu pour un usage domestique.
- Seule la vaisselle appropriée pour les appareils à micro-ondes peut être utilisée.
- Lors du réchauffage d'aliments contenus dans des récipients en papier ou en plastique, il est nécessaire de surveiller régulièrement l'appareil en raison du risque d'inflammation.
- L'appareil est conçu pour faire chauffer des aliments et des boissons.
Le séchage de denrées alimentaires ou de vêtements, le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, serviettes humides et autres objets similaires peuvent provoquer des blessures et entraînent un risque d'incendie.
- En cas de dégagement de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la fiche et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

- Lors du réchauffage de boissons avec un micro-ondes, la cuisson peut être différée (retard d'ébullition), c'est pourquoi les récipients doivent être manipulés avec une grande prudence.
- Les biberons et les petits pots pour bébés doivent être remués ou secoués une fois réchauffés et la température doit être contrôlée avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille ou les œufs durs ne doivent pas être réchauffés dans les appareils à micro-ondes car ils risquent d'éclater, même après avoir été réchauffés.
- L'appareil doit être régulièrement nettoyé et les restes d'aliments éliminés.
- Toute propreté insuffisante peut être à l'origine d'une destruction de la surface qui, à son tour, influence la durée d'utilisation et conduit à des situations potentiellement dangereuses.

- Pour le nettoyage du verre de la porte de l'appareil, n'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants qui peuvent rayer la surface. Cela peut détruire le verre.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.

1.4 Exclusion de responsabilité

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre **SERVICE DE RÉPARATION**. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

1.5 Remarques concernant l'utilisation

- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les indications de ce mode d'emploi.
- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques figurant sous **PREMIÈRE MISE EN SERVICE**.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne ne place ses doigts dans les charnières de l'appareil, faute de quoi ceux-ci pourraient être coincés lorsque vous déplacez la porte. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- La porte de l'appareil étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Attention, risque de brûlures!

- Des parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes au cours du fonctionnement. Eloignez les enfants de l'appareil.
- L'appareil, la porte de l'appareil et en particulier la vitre deviennent très chaudes au cours du fonctionnement.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson. En présence de vapeur dans l'espace de cuisson, ne placez pas vos mains à l'intérieur!
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil et interrompez l'alimentation électrique.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Vous ne devez apporter aucune modification à la structure de l'appareil. N'usez pas de la force et n'effectuez aucune manipulation sur la porte de l'appareil et sur les installations de contrôle et de sécurité. L'éclairage de l'espace de cuisson doit uniquement être remplacé par notre service clientèle.
- Maintenez toujours l'appareil propre. Nettoyez les surfaces de contact de la porte de l'appareil avec des produits de nettoyage doux.
- Evitez les dommages sur la porte de l'appareil, son cadre et ses charnières.
- Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.
- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.

1.6 Micro-ondes

- Avec une utilisation correcte de l'appareil, l'énergie des micro-ondes n'est pas dangereuse. Le fonctionnement est interrompu automatiquement lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. En cas de dérangements ou d'endommagements sur l'appareil, en particulier dans le domaine de la porte, ne pas utiliser l'appareil en fonctionnement micro-ondes. L'appareil doit être remis en état de marche par du personnel spécialisé.
- Ne coincez rien entre la porte de l'appareil et le cadre.
- Ne mettez en marche le micro-ondes qu'en présence d'aliments dans l'espace de cuisson.

Réchauffement des aliments et des liquides

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients en matière synthétique, en papier ou autres matériaux inflammables. Ces récipients peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne chauffez pas de boissons ni de mets alcoolisés. Risque d'inflammation et d'explosion!
- Lorsque vous faites chauffer des liquides, ajoutez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard à l'ébullition. Si un tel retard se produit, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur habituelles montent à la surface. La moindre secousse du récipient ouvert peut alors provoquer des projections de liquide. Risque de brûlure!
- N'utilisez pas de récipients avec un bec étroit.
- A la moitié du temps de cuisson, mélangez le liquide et laissez le récipient dans l'espace de cuisson pendant quelques instants au terme de la cuisson. Remuez une fois encore avant de sortir le récipient de l'appareil.
- Les aliments en petit pot ou en biberon pour bébé doivent toujours être réchauffés sans couvercle ni fermeture ou tétine. Une fois réchauffés, les aliments pour bébés doivent être bien remués ou secoués. Vérifiez impérativement la température avant de donner la nourriture à un enfant. Risque de brûlure!
- Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des récipients hermétiquement clos (conserves, bouteilles, emballages jetables étanches en film plastique, en papier ou en métal). Risque d'explosion! Ouvrez toujours les récipients.

- La durée de cuisson dépend de la quantité, de la nature et de la température de départ des aliments, ainsi que de la vaisselle utilisée. Basez-vous toujours sur la durée de cuisson la plus courte pour éviter toute cuisson excessive des mets. Dans le cas contraire, les petites quantités ou les aliments à faible degré d'humidité se dessècheraient et pourraient éventuellement s'enflammer. Si les mets ne sont toujours pas dans l'état voulu à la fin de la durée de cuisson, prolongez cette dernière.
- Piquez à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés et autres denrées similaires. Dans le cas contraire, la vapeur produite ne peut pas s'échapper et les aliments risquent d'exploser.
- Ne cuisez pas les oeufs dans leur coquille et ne faites pas réchauffer d'oeufs durs. Ils risquent d'éclater. Battez et mélangez les oeufs. Si vous préparez des oeufs sur le plat, piquez le jaune.

1.7 Accessoires



Au cours du fonctionnement, les accessoires deviennent très chauds. Risque de brûlure! Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Support du plateau tournant et plateau tournant en verre

- Utilisez toujours et exclusivement l'appareil avec le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre livrés avec.
- Ne posez jamais des récipients autres que le plateau tournant en verre directement sur le support.
- Avant de nettoyer ou de rincer le plateau tournant en verre, laissez-le refroidir.
- Ne faites pas cuire directement des aliments sur le plateau tournant en verre.
- Ne posez pas des aliments ou des récipients chauds sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est froid.
- Ne posez pas des aliments ou des récipients congelés sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est chaud.

Plat CombiCrunch

- Utilisez uniquement le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch.
- N'utilisez jamais le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch avec la grille.
- Le plat CombiCrunch ne doit jamais être utilisé comme support pour d'autre vaisselle ou récipient.

Grille

- Placez toujours la grille au milieu du plateau tournant en verre.
- En mode combiné, ne posez pas de récipient en métal directement sur la grille. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.
- N'utilisez jamais la grille pour les modes de fonctionnement Power&Favorit, micro-ondes et CombiCrunch. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.

Couvercle

- Utilisez uniquement le couvercle en mode Power&Favorit et micro-ondes. Sinon, il pourrait fondre.

Vaisselle

- Veillez à ce que la vaisselle, en tournant, ne vienne pas heurter les parois de l'espace de cuisson.

En mode micro-ondes et combiné, tenez également compte des points suivants:

- N'utilisez que de la vaisselle résistant à la chaleur et adaptée aux micro-ondes, comme la vaisselle en verre, en céramique, en porcelaine ou en matière plastique résistant à la chaleur. Les micro-ondes peuvent traverser ces matériaux. Dans le cas de la vaisselle métallique, la pénétration des micro-ondes n'est pas possible ou ne l'est que partiellement. Les aliments resteraient donc froids. En cas d'utilisation de vaisselle métallique, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.
- N'utilisez de la vaisselle comportant une décoration métallique telle qu'une bordure dorée, ou des barquettes en aluminium, que si leur fabricant garantit leur adaptation aux micro-ondes. La même remarque vaut pour les produits en papier recyclé.
- N'utilisez pas de thermomètre à viande. Pendant le fonctionnement de l'appareil à micro-ondes, le thermomètre à viande pourrait, de par sa conception, déclencher des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil.
- La vaisselle porcelaine, céramique et terre cuite présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau peut se fendre. Veuillez observer les prescriptions des fabricants.

1.8 Élimination

Emballage



Danger d'asphyxie! Les éléments d'emballage (p. ex. films, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Garder les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.



Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Retirer le connecteur de la prise ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.
- Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

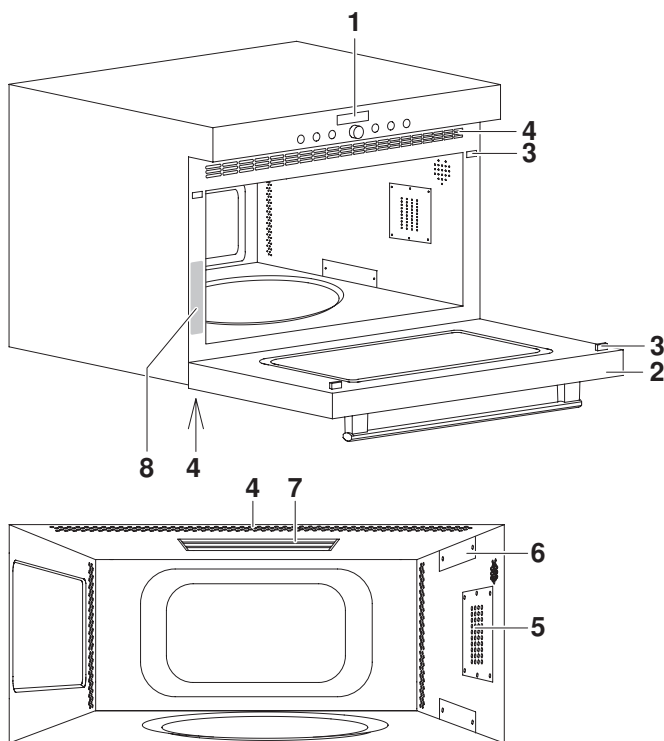
Éliminer l'appareil



- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

2 Description de l'appareil

2.1 Structure



1 Eléments de commande et d'affichage

2 Porte de l'appareil

3 Verrouillage de sécurité

4 Ouvertures de ventilation

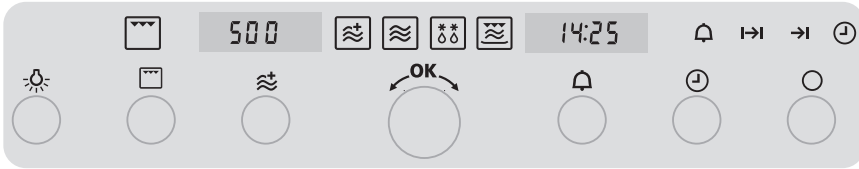
5 Eclairage

6 Entrée des micro-ondes

7 Gril

8 Plaque signalétique

2.2 Éléments de commande et d'affichage



Touches

	Eclairage		Minuterie
	Mode de fonctionnement		Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt
	Modes de fonctionnement micro-ondes		Arrêt
	Bouton de réglage		

Affichages

500 Puissance de micro-ondes

14:25 Heure, durée de fonctionnement, heure d'arrêt, minuterie etc.

Mode de fonctionnement

Gril

Modes de fonctionnement micro-ondes

	Power&Favorit		PerfectDefrost
	Micro-ondes		CombiCrunch

Symboles

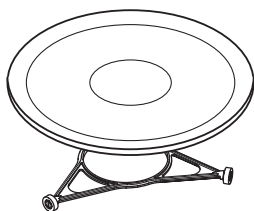
	Minuterie		Heure d'arrêt
	Durée de fonctionnement		Heure

2.3 Accessoires

Support du plateau tournant et plateau tournant en verre



Utilisez toujours le support de plateau tournant et le plateau tournant en verre en combinaison avec les autres accessoires.



- Posez le support du plateau tournant dans l'évidement prévu à cet effet dans le sol de l'espace de cuisson.
- Placez le plateau tournant en verre sur son support de façon que les nervures situées à la base du plateau s'encastrent dans les encoches correspondantes du dispositif d'entraînement du plateau tournant, dans le sol de l'espace de cuisson. Le plateau peut tourner vers la gauche ou vers la droite.
- Le plateau tournant en verre doit être utilisé avec tous les modes de fonctionnement. Il recueille le jus de viande qui goutte et les parties d'aliments qui coulent vers le bas, évitant ainsi une souillure du sol de l'espace de cuisson.

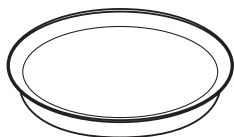
Plat CombiCrunch



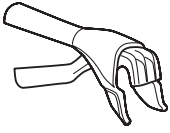
Utilisez uniquement le plat CombiCrunch en mode CombiCrunch.

Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur le plat CombiCrunch.

Cela entraîne des dommages visibles.



- Le plat CombiCrunch donne aux aliments un doré croustillant.
- Disposez les aliments directement sur le plat CombiCrunch.



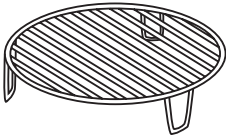
Pince CombiCrunch

- Utilisez la pince CombiCrunch spéciale pour retirer le plat CombiCrunch chaud de l'espace de cuisson.

Grille



En mode combiné, ne posez pas de récipient en métal directement sur la grille. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer l'appareil.

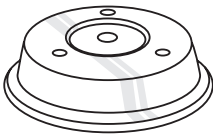


- En mode gril, placez les aliments directement sur la grille, ne couvrez pas.

Couvercle



Utilisez uniquement le couvercle en mode Power&Favorit et micro-ondes. Sinon, il pourrait fondre.



- Le couvercle s'utilise afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Il empêche toute souillure du sol de l'espace de cuisson.
- Son utilisation permet de réduire la durée de cuisson.
- Réchauffage d'aliments sur plusieurs niveaux:
 - Placez une assiette sur le plateau tournant en verre puis couvrez-la avec le couvercle.
 - Placez ensuite une deuxième assiette sur le couvercle et couvrez-la avec un deuxième couvercle.

2.4 Ventilation automatique

La ventilation automatique s'enclenche automatiquement lorsque l'appareil est en fonction. La ventilation peut continuer à fonctionner une fois l'appareil arrêté pour que les composants électroniques se refroidissent rapidement. Pendant ce temps, il est possible d'ouvrir la porte de l'appareil et de retirer les aliments. La ventilation s'arrête automatiquement.

2.5 Encastrément



Les ouvertures de ventilation ne doivent jamais être recouvertes.

L'appareil peut uniquement être utilisé avec le kit de montage adapté et autorisé. D'autres types de mise en place ou d'encastrément ne sont pas admis.

Pour l'encastrément de l'appareil, un kit de montage spécial est disponible.

L'appareil est utilisable à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.

Une circulation d'air suffisante est nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil. Tenir compte à ce sujet de la notice d'installation et suivez les consignes détaillées d'encastrément.

3 Utilisation

Les modes de fonctionnement, la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt ainsi que différentes autres fonctions peuvent être sélectionnés en effleurant une ou plusieurs fois la touche correspondante.

- Le symbole de la fonction sélectionnée est allumé ou clignote.
- Une proposition clignote sur l'affichage numérique.
- En tournant le bouton de réglage , vous modifiez le réglage.
- En pressant le bouton de réglage , vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- Un effleurement de la touche  permet de déclencher l'appareil.

3.1 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez effectuer les opérations suivantes:

- Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- Lorsque  clignote sur l'afficheur numérique de droite, tournez le bouton de réglage  et réglez l'heure.



- En pressant le bouton de réglage , vous pouvez passer des heures aux minutes.
 - En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.
 - En pressant le bouton de réglage , vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- Nettoyez l'espace de cuisson et les accessoires.

3.2 Exemple



Faute de cuillère à café, des liquides comme le lait peuvent être sujets à un retard d'ébullition lorsqu'ils sont réchauffés au micro-ondes. La moindre secousse du récipient peut alors provoquer des projections de liquide. Risque de brûlures!

Lors de la cuisson, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Utilisez des gants de protection ou des maniques. Eloignez les enfants.

Remuez les liquides avant de les consommer.

Les symboles sont expliqués dans les 'Conseils de réglage'. Les tableaux de conseils de réglage indiquent:

Réchauffement	Quantité			W	P	 min	
Assiette	300 g	-		800	-	2-3	-

- Utilisez le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre avec tous les modes de fonctionnement.
- Poursuivre la commande comme décrit aux pages suivantes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- Sélectionnez le mode de fonctionnement .
 - Sur l’afficheur numérique de gauche, **6 50** clignote.
 - Le symbole  clignote.
 - Le symbole **I→I** est allumé.
 - Sur l’afficheur numérique de droite, **5 '00** est allumé.
- En tournant le bouton de réglage , modifiez la puissance du micro-ondes à **8 00**.
- Sélectionnez la durée de fonctionnement à l’aide de la touche .
 - Sur l’afficheur numérique de gauche, **8 00** est allumé.
 - Le symbole  est allumé.
 - Le symbole **I→I** clignote.
 - Sur l’afficheur numérique de droite, **5 '00** clignote.
- En tournant le bouton de réglage , modifiez la durée de fonctionnement à **2 '00** et confirmez en pressant le bouton.
 - L’assiette est réchauffée.

Déclencher

- Effleurez la touche .

- Les symboles ,  et les afficheurs numériques s'éteignent.



L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé. La ventilation peut continuer à fonctionner.

Retirer l'aliment à cuire



Risque de brûlure! De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte de l'appareil.

Les accessoires sont très chauds. Utilisez des gants de protection ou la pince CombiCrunch.

- Laissez la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

4 Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

- Appareil déclenché, gardez le bouton de réglage  enfoncé pendant 5 secondes.
 - L'afficheur numérique indique **EE EE**.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'afficheur numérique indique **E -:** **1** pour «Protection anti-démarrage activée».
- En tournant le bouton de réglage , vous sélectionnez le réglage.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- Sur l'afficheur numérique, **E h:** **1** clignote p. ex. pour «Affichage de l'heure visible».
- En tournant le bouton de réglage , vous faites passer l'afficheur numérique sur **E h:** **0** pour «Affichage de l'heure invisible».
- En pressant le bouton de réglage , vous pouvez confirmer le réglage.
- En pressant la touche , vous terminez le réglage.



Après une coupure de courant, le réglage d'usine est de nouveau actif.

Réglages possibles

Protection anti-démarrage	E -: 0 non
	E -: 1 oui *
Affichage de l'heure	E h: 1 visible *
	E h: 0 invisible
Eclairage	E L: 0 automatique avec porte
	E L: 1 seulement avec touche *

* Réglage d'usine

4.1 Protection anti-démarrage

La protection anti-démarrage empêche le démarrage intempestif d'un mode de fonctionnement. S'il s'écoule plus d'une minute avant que l'appareil soit mis en marche après que la porte ait été fermée pour la dernière fois, la protection anti-démarrage est activée automatiquement.

- Si vous essayez de démarrer un mode de fonctionnement, les affichages numériques indiquent **door**.
- La protection anti-démarrage est désactivée dès que la porte de l'appareil est ouverte.
- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez le mode de fonctionnement.



Les touches  /  et  peuvent être utilisées directement, indépendamment de la protection anti-démarrage.

4.2 Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur **Eh: 0**, «Affichage de l'heure non visible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives. Une fois la cuisson terminée, tous les affichages s'éteignent.

4.3 Eclairage

Avec le réglage «automatique avec porte», l'éclairage est allumé pendant un mode de fonctionnement en cours et à l'ouverture de la porte de l'appareil et s'éteint à sa fermeture.



L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .

Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

5 Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles:

- heure
- minuterie – vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions
- durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l'appareil
- démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil



Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 22 h à 6 h.

5.1 Régler et modifier l'heure



L'heure ne peut pas être modifiée lorsque l'appareil est en service ou qu'un démarrage différé est réglé.

- Effleurez la touche .
 - Les heures clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- Effleurez la touche  ou pressez le bouton de réglage .
 - Les minutes clignotent sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage  pour régler les minutes.

En pressant le bouton de réglage , vous pouvez confirmer le réglage.

5.2 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

- Effleurez la touche .
 -  clignote sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée.

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes en pas de 10 secondes, p. ex.  = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex.  = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.



En effleurant 1× la touche , vous pouvez réinitialiser  la durée.

- En pressant le bouton de réglage , vous démarrez la minuterie.
 - Sur l'afficheur numérique de droite, la durée résiduelle qui s'écoule est visible.
 - Le symbole  est allumé.

Au terme de la durée réglée

- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant 1 minute.
- Le symbole  clignote.

L'effleurement de la touche  interrompt le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche .
- La durée résiduelle qui s'écoule clignote sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole  clignote.

En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Déclenchement anticipé

- Effleurez 2× la touche .
- Sur l'afficheur numérique de droite,  clignote.
- Le symbole  clignote.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .

5.3 Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement s'arrête automatiquement.

Régler

- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.
- Si l'afficheur numérique de droite ne clignote pas, effleurez la touche .
 - La valeur proposée correspondante clignote sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole $I \rightarrow I$ clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche .
 - La durée résiduelle clignote sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole $I \rightarrow I$ clignote.

En tournant le bouton de réglage , réglez la durée.

Déclencher de façon anticipée

- Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- l'appareil s'éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant 1 minute
-  clignote sur l'afficheur numérique de droite
- le symbole  clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

- Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage .

Déclencher

- Effleurez la touche .
- Les réglages sont effacés.

5.4 Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.



Le démarrage différé ne peut être sélectionné que si la durée de fonctionnement est moins de 20 minutes.

Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

Pour le mode de fonctionnement «PerfectDefrost», le démarrage différé n'est pas possible.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Régler la durée de fonctionnement

- Si l'afficheur numérique de droite ne clignote pas, effleurez la touche .
 - La valeur proposée correspondante clignote sur l'afficheur numérique de droite.
 - Le symbole  clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée.

Régler l'heure d'arrêt

- Effleurez une nouvelle fois la touche .
- Sur l'afficheur numérique de droite, **8:15** clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
- Le symbole I clignote.

- Tournez le bouton de réglage  et réglez l'heure d'arrêt.



L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.

- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- L'heure est indiquée sur l'afficheur numérique de droite.
- Le symbole I est allumé.
- Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Ex.: ➤ Sélectionnez le mode de fonctionnement  et 150 W.

- Réglez à 8 h une durée de fonctionnement de 15 min.
- Réglez l'heure d'arrêt sur 11 h 30.
 - L'appareil s'enclenche à 11 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche  1x.
 - La durée de fonctionnement est visible pendant 2 secondes.

- Effleurez la touche  2x.
 - L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.



La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la puissance de micro-ondes ne peuvent pas être modifiés.

Déclencher de façon anticipée

- Effleurer la touche .

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- l'appareil s'éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant 1 minute
-  clignote sur l'afficheur numérique de droite
- le symbole  clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

- Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage .

Déclencher

- Effleurez la touche .
 - Les réglages sont effacés.

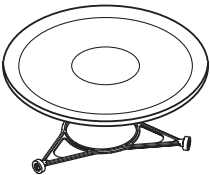
6 Modes de fonctionnement

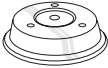
Ci-après une description de l'ensemble des modes de fonctionnement.

➤ Reportez-vous aux indications figurant dans les **CONSEILS DE RÉGLAGE**.

Mode de fonctionnement	Symbole	Plage	Valeur proposée
Gril		-	15 min
Power&Favorit		1000 W 0-2min30	1000 W 50 s
Micro-ondes		0-850 W 0-1h30	650 W 5 min
PerfectDefrost		50-2500 g	400 g
CombiCrunch		0-1h30	2 min
Fonctionnement combiné	 + 	0-650 W 0-1h30	650 W / 5 min ou 350 W / 15 min

- Utilisez toujours le support de plateau tournant et le plateau tournant en verre en combinaison avec les autres accessoires.



Application	Accessoires
Pour une croûte dorée et croustillante; pour gratiner et toaster. Préchauffez l'espace de cuisson pendant 5 minutes. Placez l'aliment à griller directement sur la grille.	
Pour le réchauffage quotidien de liquides tels que de l'eau pour du thé, du lait, etc.	-
Pour la préparation et le réchauffage de légumes, pommes de terre, viande, poisson, etc. La plupart des aliments devraient être retournés ou mélangés à mi-cuisson.	
Pour la décongélation de viande, poisson, volaille, etc.	-
Pour les pizzas, tartes, quiches, œufs aux lardons, hamburgers, petites saucisses, etc.	
Pour les gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.	

6.1 Power&Favorit

Le réchauffage d'un liquide, tel que 2 dl de café, peut être enregistré avec ce mode de fonctionnement.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement .
 - Sur l'afficheur numérique de gauche,  est allumé.
 - Le symbole  clignote.
 - Sur l'afficheur numérique de droite,  clignote.
- En tournant le bouton de réglage , réglez la durée de fonctionnement.
- En pressant de façon prolongée (au moins 2 secondes) le bouton de réglage, vous enregistrez la durée.

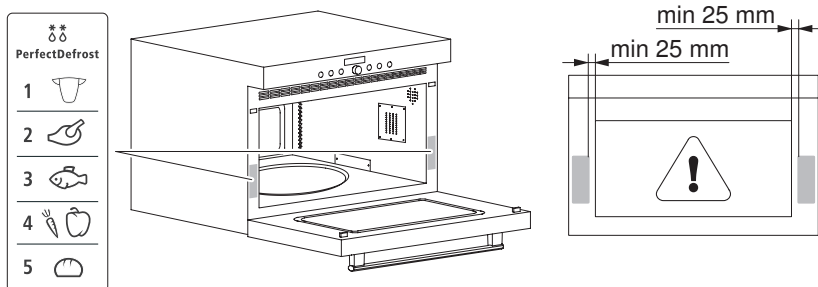
A la prochaine sélection de ce mode de fonctionnement , la durée de fonctionnement enregistrée clignotera sur l'afficheur numérique de droite.

6.2 PerfectDefrost

Ce mode de fonctionnement sert à la décongélation parfaite d'aliments d'un poids net de 50 à 2500 g. Un programme automatique est défini pour les 5 groupes d'aliments suivants:

Afficheur numérique de gauche	Groupe d'aliments	Poids max.
1	Viande	2000 g
2	Poulet	2500 g
3	Poisson	1500 g
4	Légumes	1500 g
5	Pain	1000 g

L'autocollant ci-joint rappelant les 5 groupes d'aliments peut être apposé comme suit:



- Sélectionnez le mode de fonctionnement **88**.
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, **1** clignote.
 - Sur l'afficheur numérique de droite, **400** est allumé.
- En tournant le bouton de réglage **OK**, sélectionnez le groupe d'aliments et confirmez en pressant le bouton.
 - Le groupe d'aliments est allumé sur l'afficheur numérique de gauche.
 - Sur l'afficheur numérique de droite, **400** clignote.
- En tournant le bouton de réglage **OK**, sélectionnez le poids des mets et confirmez en pressant le bouton.
 - Le programme démarre.
 - La durée restante écoulee est indiquée sur l'afficheur numérique de droite.

A la moitié de la durée environ, la décongélation s'arrête.

- Le signal acoustique retentit trois fois.
- L'afficheur numérique de gauche indique *turn*.
- L'afficheur numérique de droite indique *Food*.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Remuez les aliments ou retournez-les.
- Fermez la porte de l'appareil et confirmez en pressant le bouton de réglage .

- La décongélation se poursuit.



Si les aliments ne sont pas retournés ou mélangés, la décongélation se poursuit automatiquement au bout de 2 minutes.

6.3 CombiCrunch

Ce mode de fonctionnement combine micro-ondes et gril. Pour un résultat optimal, utilisez le plat CombiCrunch.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement .
- Sur l'afficheur numérique de droite,  clignote.
- En tournant le bouton de réglage , réglez la durée de fonctionnement et confirmez en pressant le bouton.

6.4 Fonctionnement combiné

Le fonctionnement combiné est uniquement possible avec un pur mode micro-ondes et gril.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement .
 - Sur l'afficheur numérique de droite, **0h 15** clignote.
 - Les symboles  et  clignotent.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la durée – au maximum **1h 30**.



La durée de fonctionnement renvoie au mode gril et micro-ondes.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement .
 - Sur l'afficheur numérique de droite, la durée de fonctionnement réglée est allumée.
 - Le symbole  est allumé.
 - Le symbole  clignote.
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, **3 50** clignote.
- Tournez le bouton de réglage  et réglez la puissance de micro-ondes.
- Réglez au besoin un démarrage différé.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .

Contrôler et modifier

- Enclenchez ou déclenchez le gril au moyen de la touche .
- Sélectionnez les micro-ondes au moyen de la touche .
 - Le symbole  clignote.
 - Sur l'afficheur numérique de gauche, la puissance de micro-ondes clignote.
- En tournant le bouton de réglage , réduisez à 0 la puissance du micro-ondes
 - Le mode micro-ondes est déclenché.

Déclencher

- Effleurez la touche .

7 Conseils de réglage

Explication des symboles

	Gril
	Modes de fonctionnement micro-ondes
W	Watt
P	Poids
 min	Durée en minutes
	Accessoires

7.1 Utilisation optimal

Dans les livres de recettes, les indications recommandées sont en partie trop élevées et les accessoires indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans le tableau suivant différentes indications pour une utilisation optimale.

- Placez toujours les aliments au centre du plateau tournant en verre.
- Couvrez les aliments liquides et dégageant de la vapeur, à moins qu'ils ne doivent rester croustillants.
- Lors du réchauffage, couvrez les aliments contenant peu d'humidité afin qu'ils ne se dessèchent pas.
- A mi-cuisson, mélangez les aliments ou retournez-les.
- Pour un réchauffage homogène, laissez reposer les aliments dans l'espace de cuisson au terme de la cuisson (Durée d'attente).
- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.



Plusieurs petites portions se réchauffent plus rapidement et d'une manière plus homogène qu'une seule grande portion.

7.2 Réchauffement

	Quantité			W	P	 min	
Assiette	300 g	–		800	–	2–3	–
Goulasch	300 g	–		800	–	3	–
Soupe	3 dl	–		800	–	1,5–2	–
Sauce	3 dl	–		800	–	2–3	–
Hamburger	2 pièces	–		800	–	6–8	–
Saucisses	2 pièces	–		500	–	6–8	–
Lasagnes	450 g	–		500	–	5–6	–
Pâtes	200 g	–		800	–	2	–
Riz	150 g	–		800	–	1,5–2	–
Riz	300 g	–		800	–	2–3	–
Poulet	300 g	–		500	–	3–4	–
Légumes	250 g	–		800	–	1,5–2	–
Lait	2 dl	–		–	–	1	–
Café	2 dl	–		–	–	1	–

- Lorsque vous faites chauffer des liquides, ajoutez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard à l'ébullition.
- A mi-cuisson, mélangez les aliments ou retournez-les.
- Après le réchauffage, laissez reposer les aliments dans le four pendant env. 2 minutes.
- Pour le riz et les pâtes alimentaires, ajoutez toujours un peu de liquide.

7.3 Décongélation

Mets	Quantité			W	P	 min	
Saucisses	500 g	-		-	500 g	-	-
Crevettes	200 g	-		-	200 g	-	-
Epinards	300 g	-		350	-	-	-
Légumes mixtes	250 g	-		350	-	-	-
Fruits	250 g	-		-	250 g	-	-
Miche de pain	500 g	-		-	500 g	-	-
Petits pains parisiens	2 pièces	-		-	200 g	-	-
Gâteau (biscuit)	1 pièce	-		-	600 g	-	-
Brioche	5 pièces	-		-	600 g	-	-

- A mi-décongélation, mélangez les aliments ou retournez-les.
- La durée de décongélation dépend de la forme et de la taille des aliments.
- Pour la congélation, veuillez à disposer d’une forme plate la plus petite possible.
- Pour une décongélation optimale, il convient de respecter un temps de repos d’env. 4 minutes à la fin de la décongélation.

7.4 Décongélation & cuisson simultanées

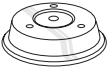
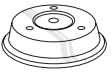
Produits surgelés	Quantité			W	P	 min	
Pizza	200 g 300 g 400 g	-		-	-	6 7 9	
Hamburger	2 pièces 4 pièces	-		-	-	5-6 7-8	
Bâtonnets de poissons panés	200 g 300 g	-		-	-	5 7	
Pommes frites	200 g 300 g 400 g	-		-	-	8 10 12	
Légumes mixtes	200 g 300 g 400 g	-		-	-	5 6 7	
Compote de fruit	200 g 300 g 400 g	-		650	-	4 5 6	-
Lasagnes	400 g à 450 g	-		650	-	13-17	-
Soupe	3 dl	-		800	-	5	-
Plat tout prêt	400 g	-		800	-	6-8	-

- Respectez les recommandations du fabricant.
- A mi-cuisson, mélangez les aliments ou retournez-les.

7.5 Cuisson

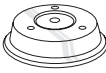
Viande	Quantité			W	P	 min	
Rôti de porc	1 kg	-		-	-	20	
Rôti de veau	1 kg	-		-	-	15-18	
Côtelette de porc	1 kg épaisse	-		-	-	22-24	
	1 kg fine					18-20	
Gigot d'agneau	1 kg	-		-	-	20-25	
Roastbeef	1 kg saignant	-		-	-	10-12	
	1 kg medium					12-14	
	1 kg à point					14-16	
Saucisses	200 g	-		-	-	4-5	
	400 g					7-8	
Brochettes	600 g	-		-	-	12-15	
Poulet	1,2 kg entier	-		-	-	20-25	
	600 g portions					16-18	

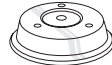
- Selon le morceau de viande, retournez à mi-cuisson.
- Au terme de la cuisson, respectez un temps de repos d'env. 10 à 15 minutes.

Poisson	Quantité			W	P	 min	
Poisson, entier	500 g 800 g			650	-	10-12 12-15	
Filet de poisson	400 g 500 g	-		-	-	3-5 5-6	
Saumon	2 pièces à 200 g	-		-	-	7-8	
Filet de sole	400 g	-		650	-	4-5	
Truite	2 pièces à 200 g 2 pièces à 400 g	-		650	-	5-7 8-11	
Calamar	650 g			650	-	7-9	
Crabes	500 g	-		500	-	7-8	

- Des liquides tels que du bouillon ou du vin peuvent être ajoutés.
- Au terme de la cuisson, respectez un temps de repos d'env. 3 minutes.

7 Conseils de réglage

Légumes frais	Quantité			W	P	 min	
Brocoli	300 g 500 g	-		800	-	3-4 6-8	
Artichauts	1 pièce 2 pièces	-		800	-	4-5 6-8	
Carottes	300 g 400 g	-		800	-	3-4 6-8	
Chou-fleur	300 g 500 g	-		800	-	3-4 6-8	
Choux de Bruxelles	500 g	-		800	-	6-9	
Fenouil	300 g	-		800	-	3-4	
Champignons	500 g	-		800	-	3-5	
Maïs	500 g (2 pièces)	-		800	-	10-12	
Aubergines	400 g	-		-	-	6-8	
Pommes de terre coupées	250 g 400 g 500 g	-		-	-	8-10 12-14 15-18	
Pommes de terre entières	1 pièce (à 250 g) 2 pièces (à 250 g) 4 pièces (à 250 g)	-		800	-	4-6 8-10 12-15	

Légumes frais	Quantité			W	P	 min	
Poivron	2 pièces 4 pièces	-		-	-	7-8 10-12	
Petits pois *	250 g	-		800	-	4-5	
Tomates *	400 g	-		800	-	2-3	
Epinards *	250 g	-		800	-	3-4	
Courgette	250 g	-		-	-	1-2	

* Ajoutez toujours un peu de liquide.

► A mi-cuisson, mélangez les aliments ou retournez-les.

8 Nettoyage et entretien



Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et les accessoires.

En cas d'endommagement de la porte de l'appareil ou du fermeture de sécurité, n'utilisez plus l'appareil. Contrôlez régulièrement ces éléments.

Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.

N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs et très acides ou de produits nettoyants pour l'acier inox. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

8.1 Nettoyage extérieur

- **Éliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.**
- **Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage). Puis séchez en frottant avec un chiffon doux.**

8.2 Nettoyer la porte de l'appareil



La porte de l'appareil ne doit en aucun cas être retirée!

Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.

- **Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.**

8.3 Nettoyer l'espace de cuisson



Après le nettoyage, il est impératif de remettre en place le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre.

N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs. N'utilisez pas des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Ces produits endommagent la surface.

- Nettoyez régulièrement l'espace de cuisson, en particulier lorsque des aliments ont débordé. Vérifiez qu'il n'y a pas de projections de graisses et de restes d'aliments adhérant aux parois. Pour le nettoyage, retirez tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- Nettoyez les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède, utilisez pour ce faire un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.
- En cas de salissures tenaces, réchauffez un verre d'eau pendant 2 à 3 minutes à puissance maximum de micro-ondes. Les souillures sont ramollies par la vapeur ainsi dégagée.
- Pour lutter contre les odeurs incommodantes, réchauffez un verre d'eau avec du jus de citron pendant 2 à 3 minutes à la puissance maximum de micro-ondes.

8.4 Nettoyage des accessoires



Laissez refroidir le plateau tournant en verre avant de procéder au nettoyage.

Le plat CombiCrunch doit avoir bien refroidi avant de le nettoyer. Ne jamais plonger le plat CombiCrunch chaud dans l'eau de vaisselle ou le refroidir sous le robinet. Un refroidissement rapide aura pour effet de détériorer le plat. La laine d'acier et les éponges abrasives provoquent des traces visibles.

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle:

- Support de plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Couvercle
- Pince CombiCrunch
- Grille



Le plat CombiCrunch ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle. Le revêtement pourrait être endommagé.

- Nettoyer avec de l'eau et un produit de nettoyage doux, en utilisant une éponge.

8.5 Remplacer la lampe

Pour des raisons de sécurité, contactez notre service clientèle en cas de lampe défectueuse.

9 Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même simplement selon la procédure décrite. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.



Avant d'appeler le service après-vente, veuillez noter le numéro de fabrication (FN) et le message de dérangement complet, p. ex.

F xx .

9.1 Que faire lorsque ...

... l'appareil a été mis en marche sans contenir d'aliments

Cause possible	Remède
	L'appareil ne sera pas endommagé s'il n'a fonctionné que très peu de temps. Toutefois, il est recommandé de ne pas mettre l'appareil en marche sans que ce dernier contienne des aliments.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• L'appareil n'est pas raccordé au réseau électrique.	➤ Vérifiez l'alimentation en courant électrique.
• Les fusibles ou le disjoncteur de l'appareil ou de l'installation électrique intérieure sont défectueux.	➤ Changez les fusibles. ➤ Ré-enclenchez le disjoncteur.
• Interruption de l'alimentation en courant électrique.	➤ Vérifiez l'alimentation en courant électrique.
• L'appareil est défectueux.	➤ Prenez contact avec notre service clientèle.

... un craquement se fait entendre à la mise en marche

Cause possible	Remède
Le sol de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant sont souillés.	► Nettoyez régulièrement le sol de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant.

... l'appareil cause des perturbations dans le fonctionnement de la télévision

Cause possible	Remède
	Dans ce cas, ce n'est pas votre appareil qui est défectueux. Des perturbations dans le fonctionnement de la télévision ou de la radio peuvent survenir pendant que l'appareil est en marche. Il s'agit là de perturbations analogues à celles que peuvent causer de petits appareils électroménagers comme les mixers, les aspirateurs etc.

... de l'air chaud s'échappe de l'appareil

Cause possible	Remède
	Il s'agit là d'une situation normale liée au fonctionnement de l'appareil. La chaleur qui sort de l'aliment réchauffe l'air situé dans l'espace de cuisson, qui est alors évacué vers l'extérieur. Il n'y a pas de micro-ondes dans cet air réchauffé. Les ouvertures de ventilation ne doivent en aucun cas être recouvertes.

... l'appareil s'arrête prématurément

Cause possible	Remède
• L'appareil est en surchauffe.	➤ Contrôlez les ouvertures de ventilation de l'appareil. Elles doivent être librement accessibles.
• Les ouvertures de ventilation sont recouvertes.	➤ Libérez les ouvertures de ventilation des objets éventuels qui les obstruent.
	➤ Attendez que l'appareil refroidisse. ➤ Faites redémarrer l'appareil.

9.2 A la suite d'une coupure de courant

Après une coupure de courant  et le symbole  clignotent sur l'afficheur numérique de droite.

- Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .
- Tournez le bouton de réglage  et réglez les minutes.
- Confirmez l'heure en pressant une nouvelle fois le bouton de réglage .

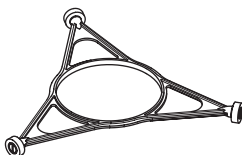


Tous les réglages d'utilisateur sont réinitialisés au réglage d'usine.

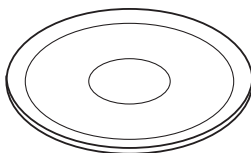
10 Accessoires et pièces de rechange

Veuillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

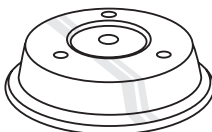
Support du plateau tournant



Plateau tournant en verre



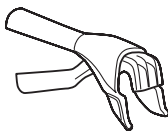
Couvercle



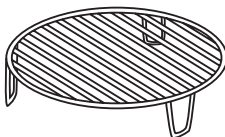
Plat CombiCrunch



Pince CombiCrunch



Grille



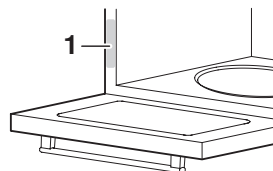
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir notice d'installation

Raccordement électrique

- Voir plaque signalétique 1



Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.



La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur **Eh: 0**, «Affichage de l'heure invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

12 Élimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer.

Élimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières .
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole  qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

13 Notes

14 Index

A

Accessoires	17, 22, 61
Nettoyer	57
Affichage de l'heure	29, 30
Clignote	60
Affichages	21

B

Brèves instructions	68
-------------------------------	----

C

Caractéristiques techniques	63
CombiCrunch	40, 45
Pince	23
Plat	17, 22
Comment éliminer soi-même des pannes	58
Conseils de réglage	47
Cuisson	51
Décongélation	49
Réchauffement	48
Consignes de sécurité	5
Généralités	6
Spécifiques à l'appareil	7
Coupure de courant	60
Couvercle	18, 23
Craquement	59
Cuisson	51

D

Déclencher	36, 39
Décongélation	49
Démarrage différé	37
Régler	37
Description de l'appareil	20
Désinstallation	64
Dimensions extérieures	63
Domaine de validité	2
Durée de fonctionnement	35

E

Eclairage	20, 29, 31
Éléments d'affichage	21
Éléments de commande	21
Élimination	64

Élimination

Désinstallation	19
Éliminer l'appareil	19
Emballage	19
Emballage	64
Encastrement	24
Entrée des micro-ondes	20
Entretien	55
Espace de cuisson Nettoyer	56
Eviter des dommages sur l'appareil	14
Exclusion de responsabilité	11
Explication des symboles	47

F

Fonctionnement combiné	40, 46
Fonctions de l'horloge	32

G

Gril	20, 40
Grille	17, 23

H

Heure d'arrêt	37
-------------------------	----

M

Micro-ondes	40
Consignes de sécurité	14
Minuterie	33
Mise en service	25
Mode de fonctionnement	21
CombiCrunch	45
PerfectDefrost	43
Power&Favorit	42
Modes de fonctionnement	40
Modes de fonctionnement micro-ondes	21

N

Nettoyage	55
Nettoyage extérieur	55
No de modèle	2

O

Ouvertures de ventilation	20, 60
-------------------------------------	--------

P

PerfectDefrost 40, 43

Perturbations

 Fonctionnement de la radio 59

 Fonctionnement de la télévision . 59

Pièces de rechange 61

Plaque signalétique 20, 63

Plateau tournant en verre 17, 22

Porte de l'appareil 20

 Nettoyer 55

Power&Favorit 40, 42

Première mise en service 25

Protection anti-démarrage 30

R

Raccordement électrique 63

Réchauffement 48

Réchauffement des aliments 15

Réchauffement des liquides 15

Réglages utilisateur 29

Régler l'heure 32

Remarques concernant l'utilisation 12

Remplacer la lampe 57

Retirer l'aliment à cuire 28

S

Sécurité 64

Sécurité enfants 29

Service de réparation 67

Standby 63

Structure 20

Support du plateau tournant . . 17, 22

Symboles 2, 5, 21

T

Température ambiante 24

Touches 21

Type 2

U

Utilisation 25

 Exemple 26

Utilisation optimal 47

V

Vaisselle 18

Ventilation 24

Verrouillage de sécurité 20

15 Service de réparation



Le chapitre **COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES** vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN

Appareil

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
 - La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche de l'espace de cuisson.

16 Brèves instructions

Veillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Régler l'heure

- Effleurez la touche .
- Tournez le bouton de réglage  et réglez les heures.
- Effleurez une nouvelle fois la touche .
- Tournez le bouton de réglage  et réglez les minutes.

Déclencher l'appareil

- Effleurer la touche .

Régler la minuterie

- Effleurer la touche .
- Régler la durée en tournant le bouton de réglage .

Enclencher Power&Favorit

- Effleurez la touche .
- Confirmez en pressant le bouton de réglage .

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J944.351-2