

Mode d'emploi

Four à micro-ondes




Veillez **impérativement** lire ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières

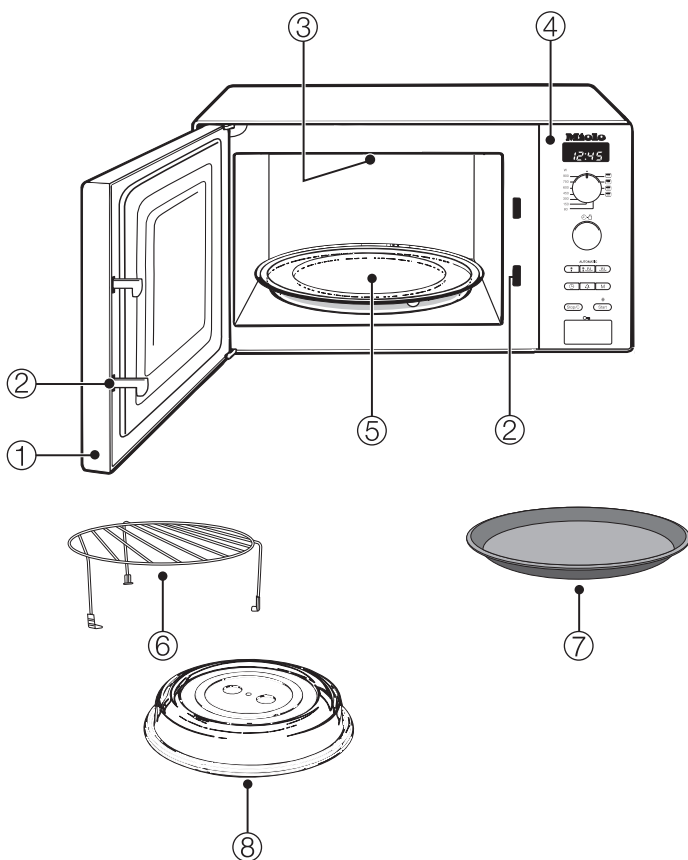
Description de l'appareil	4
Enceinte, Accessoires	4
Bandeau de commande	5
Accessoires fournis	6
Accessoires en option	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	7
Consignes de sécurité et mises en garde	8
Description du fonctionnement	25
Comment fonctionne le four à micro-ondes ?	25
Description des modes d'utilisation	26
Des multiples usages du four à micro-ondes	26
Modes de cuisson	26
Mode micro-ondes simple	26
Mode gril	26
Mode combiné micro-ondes + gril	26
Programmes automatiques	26
Vaisselle adaptée	27
Matériau et forme	27
Test vaisselle	30
La cloche	31
Avant la première utilisation	32
Affichage de l'heure	33
Réglage de l'heure	33
Changer l'heure	33
Désactiver l'heure	33
Désactivation de nuit	33
Utilisation	34
Ouvrir la porte	34
Placer le plat dans l'enceinte	34
Plateau tournant	34
Fermer la porte	34
Démarrage	34
Avertissement "door"	36
Interrompre / Poursuivre le processus de cuisson	36
Modifier les données de programmation	36
Annuler le processus de cuisson	36
Fin du processus de cuisson	37

Table des matières

Maintien au chaud automatique	37
Fonction Quick-Start (programmable)	37
Sécurité enfants	38
Minuterie	38
Corriger les données de la minuterie	38
Minuterie et cuisson	39
Mode de cuisson : Gril	40
Plat Crousti	42
Précautions d'utilisation	42
Quelques exemples d'utilisation	43
Quelques recettes	43
Utilisation des programmes automatiques	48
Décongélation automatique	48
Cuisson automatique	48
Idées de recettes pour programmes automatiques 	50
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)	56
Modifier les réglages de l'appareil	58
Réchauffage	60
Cuisson	61
Décongélation ou Décongélation + Réchauffage / Cuisson	62
Préparer des conserves	63
Quelques exemples d'utilisation	64
Données à l'intention des instituts de contrôle	65
Nettoyage et entretien	66
Carrosserie, enceinte, contreporte	66
Façade	67
Accessoires fournis	68
Accessoires en option	68
En cas d'anomalie	69
Service après-vente	71
Branchement électrique	72
Installation	73
Nos coordonnées	75

Description de l'appareil

Enceinte, Accessoires



① Porte de l'appareil

② Verrouillage porte

③ Gril à quartz

④ Tableau de commande

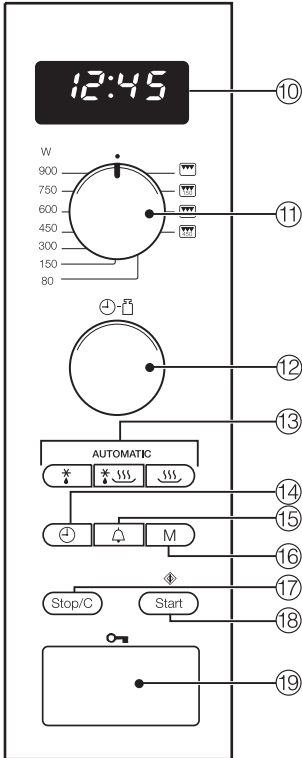
⑤ Plateau tournant

⑥ Grille

⑦ Plat Crousti

⑧ Cloche

Bandeau de commande



- ⑩ Horloge électronique avec affichage digital
- ⑪ Sélecteur de puissance pour modes simples micro-ondes et grill / programmes combinés
- ⑫ Sélecteur rotatif pour le réglage du temps et du poids
- ⑬ Touches de programmes automatiques
- ⑭ Touche horloge ⌚
- ⑮ Touche minuterie ⏰
- ⑯ Emplacement de mémoire pour déroulement de programme en 1 à 3 étapes
- ⑰ Touche arrêt / annulation
- ⑱ Touche START / +/- 1 minute / Quick-Start (programmable) ▶
- ⑲ Ouverture de porte 🔑

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Grille

La grille convient à tous les modes de cuisson simples ou combinés mais ne doit **pas** être utilisée en mode micro-ondes seul.

Rangez la grille hors du four afin de ne pas l'utiliser par mégarde en mode micro-ondes seul.

Plat Crousti

Il s'agit d'un plat rond avec revêtement anti-adhésif qui vous permet de préparer en un rien de temps de croustillants en-cas sucrés ou salés ou des petits plats plus élaborés.

Cloche

La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement.

Elle évite aux aliments de se dessécher, accélère le réchauffage de vos plats et protège l'enceinte du four contre les projections.

Accessoires en option

Plat en verre

Du fait de son matériau, ce plat en verre convient à tous les types de cuisson.

Il résiste à des températures élevées et peut être utilisé au four à micro-ondes.

Si vous faites cuire vos aliments directement sur la grille, nous vous conseillons de placer le plat en verre sous cette dernière afin de récupérer graisses et jus de cuisson.

Pour commander ces produits et autres accessoires, veuillez vous rendre sur notre site en ligne, vous adresser à votre revendeur ou contacter le service après-vente Miele.



www.miele-shop.com

Votre contribution à la protection de l'environnement

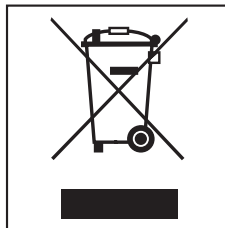
Emballages de transport

Votre revendeur reprend les emballages ayant servi au transport de votre appareil. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés pour leurs critères environnementaux et leur facilité d'élimination : ils sont recyclables.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Veuillez remettre cet emballage à votre revendeur.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux mais ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Veuillez respecter les consignes de sécurité en vigueur.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil.

Gardez votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement pour éviter tout accident.

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four à micro-ondes répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Veuillez lire cette notice avec attention avant de mettre votre four à micro-ondes en marche. Elle contient des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

► Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique, par exemple :

- dans un magasin, un bureau ou un environnement professionnel,
- dans les exploitations agricoles,
- à l'usage des clients des hôtels, pensions, gîtes ou tout autre type de logement de vacances.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Le micro-ondes ne doit être utilisé qu'à une altitude inférieure à 2000 m.

► Utilisez ce four à micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et conserver vos aliments. Tout autre usage est à proscrire.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Si vous séchez des matières inflammables en mode micro-ondes, le liquide qu'elles contiennent s'évapore. N'entreposez ou ne séchez jamais des matières inflammables dans votre four à micro-ondes : elles sont susceptibles de prendre feu !

▶ Toute personne qui du fait de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, d'un manque d'expérience ou de son ignorance du fonctionnement du micro-ondes, n'est pas en mesure de respecter les consignes de sécurité en vigueur doit impérativement rester sous surveillance en cas d'utilisation de l'appareil. Un usage non surveillé n'est autorisé que s'il a été établi que la personne a reçu les explications nécessaires à l'utilisation de l'appareil et a assimilé les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Eloignez les enfants de moins de huit ans du four à micro-ondes, sauf s'ils sont sous votre surveillance permanente.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage ou à l'entretien du four à micro-ondes hors de la surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four à micro-ondes. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Lorsque vous utilisez le gril avec ou sans micro-ondes, l'enceinte, la grille et la porte de l'appareil deviennent brûlantes. Tenez les enfants éloignés du four à micro-ondes en cours de fonctionnement.

Sécurité technique

- ▶ N'utilisez jamais votre four à micro-ondes si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit impérativement être réparé par un technicien agréé par Miele afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.
- ▶ Un four à micro-ondes endommagé est susceptible de propager des ondes nocives lorsqu'il fonctionne. N'utilisez pas l'appareil si :
 - la porte est déformée
 - les charnières de porte sont desserrées
 - la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à micro-ondes pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four à micro-ondes doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four à micro-ondes ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre four à micro-ondes : elles constituent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four à micro-ondes en toute sécurité. Respectez cette consigne afin de prévenir tout dommage matériel ou corporel (ex. : décharge électrique). En cas de doute, faites contrôler vos installations par un électricien.
- ▶ Ne posez pas le four à micro-ondes trop près des meubles qui l'entourent.
Une distance de 5 cm minimum de chaque côté et de 19,5 cm sur le dessus garantissent une bonne ventilation et une bonne aération de l'appareil.
- ▶ La réparation des appareils électriques ne doit être effectuée que par un professionnel agréé par Miele. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Une réparation par un SAV non agréé par Miele entraîne une perte du bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Avant toute opération de nettoyage, de maintenance ou de réparation, pensez à débrancher le four à micro-ondes du secteur électrique.

L'appareil est débranché du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

– La prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas au niveau du cordon d'alimentation mais au niveau de la prise pour débrancher l'appareil du secteur.– Le fusible correspondant de l'installation domestique est déclenché.

► Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.


► En cas d'encastrement du four à micro-ondes, laissez la porte du meuble ouverte pendant le fonctionnement de l'appareil. En effet, l'accumulation de chaleur et d'humidité pourraient endommager et l'appareil et le meuble. Ne refermez pas la porte du meuble avant que votre four à micro-ondes ait atteint un complet refroidissement.

► Fours à micro-ondes encastrés avec porte relevable : ne refermez pas la porte relevable pendant que le four à micro-ondes fonctionne.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ce four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Seul un raccordement de l'appareil au réseau électrique public permet de garantir un fonctionnement sûr et fiable de ce dernier.

Utilisation conforme

 Risque de brûlures ! En mode gril simple ou gril combiné aux micro-ondes, votre four devient très chaud. Vous risquez de vous brûler si vous touchez l'enceinte, la porte, la grille, les aliments ou les accessoires de l'appareil. Utilisez toujours des maniques pour enfourner, retirer ou manipuler des plats chauds.

- ▶ Réchauffez suffisamment vos plats.
Le temps nécessaire à leur cuisson dépend de facteurs variés : température de départ, quantité, nature et structure des aliments ou modification de la recette.
Seule une température suffisamment élevée (70 °C) et une durée suffisamment longue (10 min) permettent de détruire les germes éventuels présents dans les aliments. En cas de doute, préférez une durée de cuisson ou de réchauffage un peu plus longue.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Il est important que la température soit répartie de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée. Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats. Le temps de repos permet une répartition homogène de la température dans le plat.
- ▶ Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation d'un four à micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux nécessaires avec une table de cuisson ou un four traditionnel. Risque d'incendie ! Les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrasement. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour faire sécher du pain, des fleurs ou des herbes aromatiques.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne réchauffez jamais au four à micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four à micro-ondes. Risque d'incendie !
- ▶ Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. Risque d'incendie ! De plus ces objets atteignent des températures telles qu'ils seraient susceptibles de vous brûler.
- ▶ Une quantité insuffisante ou une absence d'aliments dans le four à micro-ondes peut endommager ce dernier. N'utilisez jamais votre appareil pour préchauffer des assiettes ou pour sécher des herbes aromatiques ou autres.
- ▶ N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide. Placez toujours les aliments ou le plat de cuisson sur le plateau tournant fourni avant d'enclencher votre appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés quand ils se trouvent dans l'enceinte. Quand le four à micro-ondes est en marche, la pression interne exercée est telle qu'elle peut les faire exploser.

Retirez le couvercle **et** la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.

► Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur est générée au cœur des aliments puis se transmet au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient. **Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température !** Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. Risque de brûlures !

La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule. Risque de dommages corporels et matériels !

Mélangez le liquide avant de le réchauffer/le chauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Afin d'étouffer les flammes éventuelles, gardez la porte du four à micro-ondes fermée lorsque les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée.

Stoppez le programme de cuisson à l'aide de la touche Marche / Arrêt puis débranchez la prise.

Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

► En cas de surchauffe, les graisses de cuisson peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez pas le four à micro-ondes pour les fritures. N'utilisez jamais d'eau pour étouffer des flammes éventuelles : le cas échéant, arrêtez immédiatement l'appareil et laissez la porte du four à micro-ondes fermée.

► Les objets inflammables situés à proximité d'un four à micro-ondes en marche peuvent s'échauffer et prendre feu. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour chauffer une pièce.

► Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des surfaces très chaudes. Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué dans le four à micro-ondes.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur éclatement. N'utilisez donc jamais le four à micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

► Les aliments maintenus au chaud ou en attente dans le four à micro-ondes sont susceptibles de se dessécher et le liquide qui s'en échappe peut entraîner une corrosion des parois de l'appareil. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent aussi être endommagés. Il est donc préférable de couvrir les plats qui contiennent des aliments.

► Afin d'éviter toute corrosion, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox du four à micro-ondes.

► Après son utilisation, l'enceinte du four à micro-ondes reste chaude. Risque de brûlures ! Nettoyez l'enceinte et les accessoires utilisés pour la cuisson dès qu'ils ont refroidi. Une attente excessive complique voire rend impossible le nettoyage de ces éléments. Des dépôts de salissures trop importants peuvent engendrer un endommagement de l'appareil et même être à l'origine de situations dangereuses. Risque d'incendie !
Veuillez suivre les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien".

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer votre four à micro-ondes.. N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec application en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (cf. chapitre "Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes"). Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez d'abîmer votre vaisselle voire de provoquer un incendie.

► Les récipients en plastique à usage unique doivent posséder les propriétés indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes / Plastique".

En cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans un récipient en plastique à usage unique, en papier ou dans un autre matériau inflammable, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance !

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors échauffer la couche de papier jusqu'à ce qu'elle s'enflamme.

N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four à micro-ondes.

► Quand vous faites chauffer les œufs sans coquille au four à micro-ondes, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson. Piquez plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf au préalable.

► Quand vous faites réchauffer des œufs avec coquille au four à micro-ondes, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. N'utilisez que des plats adaptés pour faire cuire vos œufs dans leur coquille.

Ne réchauffez jamais vos œufs durs au four à micro-ondes.

► Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson au four à micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées. N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson au four à micro-ondes.
- ▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du micro-ondes et se brisent très facilement. Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four à micro-ondes : la vapeur pourrait se déposer sur les composants conducteurs de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Surfaces en inox :

- ▶ La surface de votre appareil se raye facilement. En effet, un simple aimant peut entraîner des rayures.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La grille et le plat Crousti fournis avec votre four à micro-ondes sont spécialement conçus pour la longueur d'ondes de votre appareil. Ils peuvent être utilisés en mode gril, combiné ou non. Toutefois, ne les enfournez pas ensemble car le plat Crousti s'en trouverait endommagé. Posez toujours le plat Crousti à même le plateau tournant.

► Le plat Crousti devient très chaud pendant la cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le sortir du four puis posez-le sur un dessous-de-plat thermorésistant. La grille devient elle aussi très chaude en mode Gril, combiné ou non.
Risque de brûlures !

► N'utilisez pas la cloche et le plat Crousti en même temps car la cloche chaufferait excessivement.

Accessoires en option

► Le plat en verre brûlant est susceptible de se briser si vous le posez sur une surface froide telle qu'un plan de travail carrelé ou en granit, par exemple. Utilisez toujours un dessous-de-plat.

Comment fonctionne le four à micro-ondes ?

Le four à micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes atteignent les aliments de toutes parts. Quant au plateau tournant, il optimise la diffusion uniforme des micro-ondes.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson afin d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quant le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes, à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se propager sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

Le fait que la chaleur se diffuse directement au cœur de l'aliment confère plusieurs avantages :

- nul besoin ou presque d'ajouter des graisses de cuisson

- décongélation, réchauffage et cuisson plus rapides que dans un four traditionnel
- substances nutritives (vitamines, sels minéraux) préservées
- couleur naturelle et saveur propre des aliments à peine altérées

Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson/ décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte.

Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Description des modes d'utilisation

Des multiples usages du four à micro-ondes

Le four à micro-ondes permet de décongeler, cuire ou réchauffer très rapidement les aliments.

Voici comment utiliser votre four à micro-ondes :

- pour décongeler, réchauffer ou cuire des aliments, sélectionnez un niveau de puissance et une durée.
- vous pouvez commencer par décongeler au préalable des plats surgelés puis les réchauffer ou les cuire.
- votre four à micro-ondes vous aidera également à faire lever la pâte, faire fondre du chocolat ou du beurre, cuire de petites quantités de fruits, de légumes ou de viande mais aussi à préparer de la gélatine ou un glaçage.

Modes de cuisson

Mode micro-ondes simple

Permet de décongeler, de réchauffer et de cuire les aliments.

Mode grill

Idéal pour des morceaux peu épais, tels que les steaks ou les saucisses.

Mode combiné micro-ondes + grill

Idéal pour gratiner et colorer en fin de cuisson, le four à micro-ondes assure la cuisson des aliments et le grill une jolie coloration.

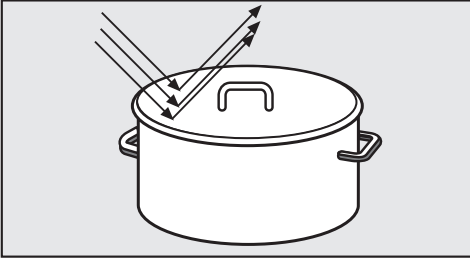
Programmes automatiques

Votre four à micro-ondes dispose des programmes automatiques suivants :

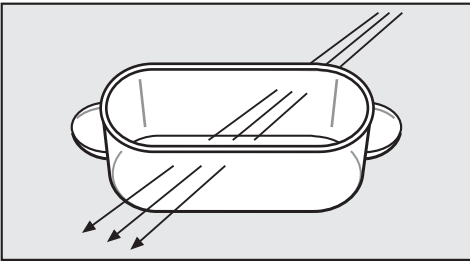
- cinq programmes de décongélation (☼: Ad 1 à Ad 5),
- quatre programmes de cuisson des plats ou aliments surgelés (☼ SSS: AC 1 à AC 4),
- huit programmes de cuisson des aliments au rayon frais (SSS: AC 1 à AC 8).

Le choix des programmes varie selon le poids des aliments qui peut être indiqué en grammes (g) ou en livres (lb) (cf. "Modifier les réglages de l'appareil").

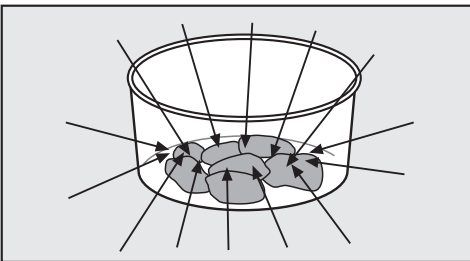
Les micro-ondes




- sont réfléchies par le métal.



- traversent le verre, la porcelaine, le plastique, le carton.



- sont absorbées par les aliments.

 Risque d'incendie ! La vaisselle non adaptée au four à micro-ondes risque de s'abîmer et d'endommager l'appareil.

Matériau et forme

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage. Les formes rondes et ovales ont fait leurs preuves : dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson au four à micro-ondes. Exception : cavités suffisamment ventilées.

Une pression quasi explosive peut entraîner leur destruction. Risque de blessure !

Métal

Les récipients et les couverts en métal ou présentant un décor métallique (bordure dorée, bleu de cobalt) et le papier aluminium ne doivent pas être utilisés dans un micro-ondes. Le métal réfléchissant les micro-ondes, il empêche la cuisson des aliments. N'utilisez jamais de gobelet en plastique si l'opercule en aluminium n'a pas été entièrement retiré.

Vaisselle adaptée

Exceptions :

- Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium

peuvent être décongelés et réchauffés dans un four à micro-ondes. Important : Retirez l'opercule et placez la barquette à plus de 2 cm des parois de l'enceinte.

Le réchauffage du plat provient de la partie supérieure du four. En général, la répartition de la chaleur est plus homogène si vous placez les aliments dans un plat adapté au four à micro-ondes que si vous les laissez dans la barquette aluminium.

Ne posez jamais de barquettes aluminium sur la grille, faute de quoi des craquements et des étincelles pourraient se produire.

- Papier aluminium

Pour une décongélation homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir la viande de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre !

- Broches en métal

Vous pouvez utiliser des broches en métal si la pièce de viande est bien plus grosse que les broches.

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four à micro-ondes.

Le cristal, qui contient en principe du plomb, peut se fissurer au four à micro-ondes et n'est donc pas adapté à ce mode de cuisson.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

Elle ne doit cependant présenter ni décor métallique, comme une bordure dorée par exemple, ni poignées creuses.

Faïence

La faïence convient au four à micro-ondes si le motif a été recuit.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et vaisselle de couleur.

Certains glaçages et couleurs contenant des substances métalliques, cette vaisselle ne convient pas au four à micro-ondes.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évapore en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés au four à micro-ondes.

Plastique

La vaisselle plastique ne doit être utilisée qu'en mode micro-ondes simple et doit être capable de résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas au four à micro-ondes. Lors de son achat, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés au préalable avant le réchauffage ou la cuisson. Les trous permettent d'évacuer la vapeur et d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire exploser le sachet.

Il existe cependant des sachets cuisson vapeur spécial micro-ondes qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré. Risque d'incendie!

Plats à usage unique

Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées à la rubrique "Plastique".

Ne laissez jamais votre four à micro-ondes sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

Pour le respect de notre environnement, évitez les plats à usage unique.

Vaisselle adaptée

Test vaisselle

Voici comment vérifier qu'un récipient en verre, terre ou porcelaine est bien adapté au four à micro-ondes :

- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Réglez le sélecteur de puissance sur 900 watts.
- Choisissez 30 secondes avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start

Si pendant le test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes en appuyant sur Marche / Arrêt).

Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

En cas de doute, adressez-vous au fabricant ou à votre revendeur afin de vérifier si votre vaisselle va bien au four à micro-ondes.

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées laissent passer suffisamment d'air.

La cloche

- empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.
- accélère le processus de réchauffage des aliments.
- évite aux aliments de se dessécher.
- protège l'enceinte contre les projections.



Il est donc préférable de toujours couvrir les aliments avec la cloche livrée avec votre four à micro-ondes.

Vous pouvez aussi remplacer la cloche par un film plastique transparent spécial micro-ondes.

Le risque avec un film plastique transparent classique est qu'il se mette à fondre et se mélange aux aliments !

⚠ Quand le four à micro-ondes fonctionne, la pression exercée sur un récipient ou une bouteille fermée placée dans l'enceinte peut provoquer son explosion.

⚠ Il convient donc de ne jamais réchauffer d'aliments ou de liquides dans des contenants fermés, tels que les petits pots pour bébés par exemple. Ouvrez-les au préalable et retirez le couvercle et la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.

N'utilisez **pas la cloche**

- pour le réchauffage des pièces panées ;
- pour les aliments à consommer croustillants, tels les toasts par exemple.
- avec le plat Crousti.

⚠ La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes simple uniquement.

Son matériau ne supporte pas les températures dépassant les 110°C. Elle doit donc être utilisée en mode micro-ondes simple et sans plat Crousti, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant de se mélanger aux aliments.

La cloche posée sur le plat ne doit pas former un ensemble étanche. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'évacuer par les ouvertures latérales de cette dernière qui atteindra alors une température excessive qui la fera fondre.

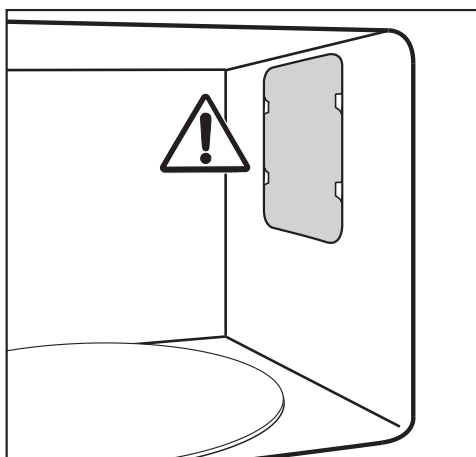
Avant la première utilisation

Une fois livré, déballiez votre four à micro-ondes puis laissez-le 2 heures à température ambiante avant de l'utiliser.

Pendant ce laps de temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante de la pièce, ce qui est essentiel au bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

⚠ Risque de suffocation ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

- Lors du déballage de l'appareil, enlevez tous les matériaux d'emballage, notamment le film de protection autour de la carrosserie.



N'enlevez ni le cache de protection de l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte ni le film posé à l'intérieur de la contreporte.

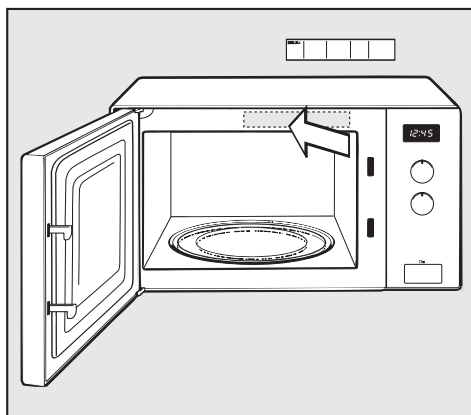
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes si :

- la porte est déformée
- les charnières de porte sont desserrées
- la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures

Lorsque le four fonctionne, des ondes sont susceptibles de traverser ces orifices. Elles constituent un danger potentiel pour l'utilisateur.

- Nettoyez l'enceinte et les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude.

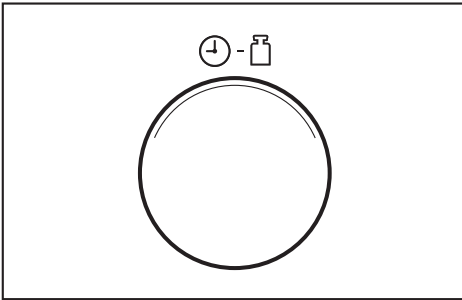


- Collez le mode d'emploi abrégé ci-joint en veillant à ne pas obstruer les ouvertures d'aération.

Réglage de l'heure

- Branchez l'appareil.

Les chiffres 12:00 et le symbole ⊖ clignotent sur l'écran d'affichage jusqu'à ce que vous ayez validé le réglage de l'heure. En attendant, c'est 12:00 qui apparaît par défaut, le branchement du four à micro-ondes déclenchant la mise en marche automatique de l'horloge.



- Tournez le sélecteur de temps pour régler les heures.
- Appuyez sur ⊖.
- Tournez le sélecteur de temps pour régler les minutes.
- Pour confirmer la saisie, pressez la touche ⊖ ou attendez quelques secondes. L'heure que vous venez de régler est enregistrée et les deux points entre les chiffres clignotent.

Changer l'heure

- Appuyez sur ⊖. Le symbole ⊖ clignote sur l'écran d'affichage, l'heure actuelle reste allumée pendant quelques secondes.
- Corrigez les heures grâce au sélecteur de temps.

- Appuyez sur ⊖ pour confirmer ou patientez quelques secondes. Le symbole ⊖ clignote et les minutes actuelles restent allumées quelques secondes.
- Corrigez les minutes à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur ⊖ pour confirmer ou patientez quelques secondes.

Désactiver l'heure

- Appuyez sur ⊖ et maintenez-la touche enfoncée jusqu'à ce que l'écran d'affichage s'éteigne.

Appuyez sur ⊖ pour que l'heure s'affiche de nouveau.

Désactivation de nuit

Vous pouvez régler le four à micro-ondes de telle sorte que l'affichage de l'heure s'interrompe entre 23 heures et 4 heures.

Enclencher la désactivation de nuit :

- Appuyez sur la touche ⊖ tout en maintenant la touche Stop/C enfoncée.

ON apparaît sur l'écran d'affichage. Vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude.

Arrêter la désactivation de nuit :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée tout en appuyant sur ⊖.

OFF apparaît sur l'écran d'affichage.

Utilisation

Ouvrir la porte

- Pour ouvrir la porte, appuyez sur "O".

L'ouverture de la porte interrompt aussitôt le fonctionnement du four à micro-ondes.

Placer le plat dans l'enceinte

Nous recommandons de poser le plat au centre de l'enceinte.

Plateau tournant

Le plateau tournant permet une décongélation, une cuisson et un réchauffage uniformes.

Installez toujours le plateau tournant avant d'enclencher le four à micro-ondes.

Lorsque l'appareil démarre, le plateau tournant se met à tourner automatiquement.

Ne faites pas décongeler, cuire ou réchauffer les aliments à même le plateau tournant et vérifiez que le récipient ne dépasse pas les bords du plateau tournant.

Pendant la cuisson, nous conseillons si possible de mélanger les aliments ou de tourner leur contenant afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur.

Fermer la porte

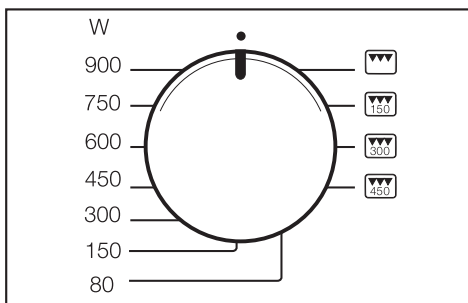
- Poussez la porte jusqu'à ce qu'elle se ferme.

Si la porte a été ouverte en cours de cuisson, appuyez sur START pour poursuivre le processus.


Le four à micro-ondes ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Démarrage

Pour sélectionner la puissance et le temps de cuisson, tournez le sélecteur correspondant.



- Pour choisir la puissance du micro-ondes, tournez le sélecteur de puissance.

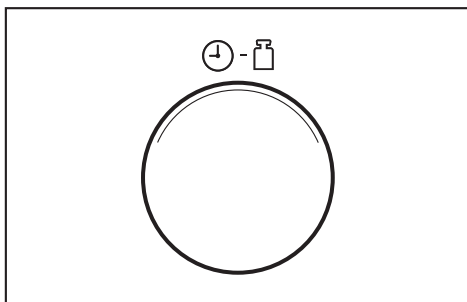
Le symbole  et le niveau de puissance du four à micro-ondes s'allument sur l'écran d'affichage. La valeur par défaut 00:00 clignote.

Vous pouvez choisir entre 7 niveaux de puissance.

Plus la puissance sélectionnée est élevée, plus le nombre de micro-ondes qui pénètrent les aliments est important.

Les aliments qui ne peuvent pas être mélangés ou retournés pendant le réchauffage ou la cuisson ou qui sont composés d'aliments de natures très différentes doivent être réchauffés à une puissance plus faible.

C'est l'unique moyen d'obtenir une répartition homogène de la chaleur dans le plat. Réglez la durée de cuisson en fonction du résultat souhaité.



■ Réglez le temps nécessaire grâce au sélecteur correspondant.

Vous pouvez choisir une durée de cuisson allant de 10 secondes à 90 minutes.

Exception : Si vous optez pour la puissance maximum, vous ne pouvez choisir une durée de cuisson qui excède 15 minutes. En cas d'utilisation prolongée à pleine puissance, votre four à micro-ondes sait réduire automatiquement sa puissance sur 600 watts afin d'éviter tout risque de surchauffe. Le cas échéant, cette nouvelle valeur s'affiche simultanément sur votre écran.

Le temps nécessaire à la cuisson dépend de :

- la température de départ des aliments.
Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante.
- la nature et des propriétés des aliments.
Les légumes frais plus riches en eau que ceux conservés depuis un certain temps, leur temps de cuisson sera plus court.
- la fréquence à laquelle on doit retourner et mélanger les aliments.
La répartition de la chaleur est en effet meilleure et les aliments cuisent donc plus rapidement si on les retourne ou les mélange fréquemment.
- la quantité d'aliments.

Règle de base :
à quantité double, temps quasi double.

De même si vous diminuez les quantités, diminuez proportionnellement le temps de cuisson.

- Forme et matériau du contenant.
- Lancez le processus de cuisson en appuyant sur START.
L'éclairage de l'enceinte s'allume.

Le processus de cuisson ne peut démarrer que si la porte est fermée.

Utilisation

Avertissement "door"

L'avertissement door vous rappelle que le four à micro-ondes ne doit pas être démarré à vide.

Le fonctionnement à vide de l'appareil est susceptible de l'endommager.

door s'affiche sur l'écran quand vous appuyez sur Marche sans avoir ouvert la porte au préalable : la porte n'ayant pas été ouverte pendant une période prolongée d'environ 20 minutes, le four à micro-ondes en déduit qu'aucun aliment ne se trouve dans l'enceinte. Le processus de cuisson est bloqué tant que la porte n'a pas été ouverte puis refermée.

Interrompre / Poursuivre le processus de cuisson

Le **processus** peut à tout moment être . . .

. . . **interrompu** :

- Appuyez sur Stop/C ou ouvrez la porte de l'appareil.

Le temps programmé cesse de s'écouler.

. . . **poursuivi** :

- Fermez la porte et appuyez sur START.

Le processus de cuisson reprend.

Modifier les données de programmation

Si après le démarrage du processus de cuisson, vous constatez que . . .

. . . la **puissance des micro-ondes** sélectionnée est trop forte ou trop faible :

- Modifiez la puissance en conséquence.

. . . le **temps** sélectionné est trop court ou trop long :

- Appuyez une fois sur Stop/C pour interrompre le processus de cuisson, modifiez le temps de programmation grâce au sélecteur de temps puis appuyez sur START pour poursuivre le processus de cuisson.

ou

- Appuyez sur START en cours de cuisson : à chaque fois que vous appuyez sur cette touche, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute. Exception : si vous avez sélectionné la puissance maximale, vous ne pouvez prolonger que de 30 secondes à chaque fois.

Annuler le processus de cuisson

- Appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

Fin du processus de cuisson


En fin de cuisson, un signal sonore retentit et la lumière de l'enceinte s'éteint.

Si vous ne récupérez pas votre plat tout de suite, un bref signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.

- Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche Stop/C sonore.

Maintien au chaud automatique


Si la porte du four à micro-ondes reste fermée après un processus de cuisson d'au moins 450 W et que l'on n'active aucune touche, le maintien au chaud automatique s'enclenche au bout de 2 minutes et pendant 15 minutes maximum.

Le symbole , 80 W et **H:H** apparaissent sur l'écran d'affichage.




Pour interrompre l'opération, ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur une touche ou un bouton.


Il n'est pas possible d'activer la fonction de maintien au chaud séparément.

Fonction Quick-Start (programmable)

Pour faire démarrer le four à micro-ondes à puissance maximale, il suffit d'appuyer sur START / .

Vous avez le choix entre trois temps de cuisson différents :




- 30 s : appuyez 1 fois sur START / 
- 1 min : appuyez 2 fois sur START / 
- 2 min : appuyez 3 fois sur START / 

Si vous appuyez quatre fois de suite sur START / , vous revenez au premier temps de cuisson mémorisé.

A chaque fois que vous appuyez sur START, vous prolongez le temps de cuisson de 30 secondes.

Programmer les durées de cuisson

Vous pouvez modifier les durées de cuisson enregistrées.

- Sélectionnez l'emplacement de mémoire avec la touche START /  (1, 2 ou 3 pressions) puis maintenez la touche START /  enfoncée.
- Modifiez l'heure avec le sélecteur de temps (15 minutes max.). Le programme modifié démarre dès que vous relâchez la touche START / .

En cas de coupure de courant, les durées programmées sont effacées et doivent être redéfinies.

Utilisation

Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque toute utilisation de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole représentant une clé s'affiche.



Le symbole représentant une clé s'éteint au bout de quelques instants.

Toutefois si vous manipulez une touche ou un sélecteur quelconque, le symbole de la clé réapparaît.

Après une coupure de courant, la sécurité enfants doit être reprogrammée.

Désactiver la sécurité enfants

- Maintenez de nouveau la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.




Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour gérer les tâches annexes telles que la cuisson des œufs à la coque par exemple. Le décompte s'effectue seconde par seconde.

- Appuyez sur Δ .
Sur l'écran d'affichage, 00:00 se met à clignoter et le symbole Δ s'allume.
 - Réglez l'heure avec le sélecteur de temps.
 - Pour démarrer appuyez sur START, sachant que le décompte s'enclenchera au bout de quelques secondes même si vous n'appuyez pas sur START.
 - A la fin du temps programmé sur la minuterie, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole Δ se met à clignoter.
 - Pour effacer le symbole Δ , appuyez une fois sur la touche Stop/C.
- ### Corriger les données de la minuterie
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche Stop/C.
 - Pour procéder au nouveau réglage, cf. ci-dessus.


Minuterie et cuisson

La minuterie peut aussi être activée en cours de cuisson. Le décompte fonctionne alors de manière autonome.

- Appuyez sur  pendant le processus de cuisson.
Sur l'écran d'affichage, 00:00 se met à clignoter et le symbole  s'allume.
- Réglez l'heure avec le sélecteur de temps.
- Attendez un instant : la minuterie poursuit son décompte puis au bout de quelques secondes, l'écran affiche de nouveau le temps de cuisson en cours.
La minuterie qui fonctionne en arrière-plan est signalée par le symbole .

Le cas échéant, n'appuyez pas sur START, faute de quoi vous prolongeriez le temps de cuisson d'une minute supplémentaire.

Interroger la minuterie

- Pour afficher le temps qui reste sur la minuterie, appuyez sur .

Mode de cuisson : Gril

En mode de cuisson gril, vous pouvez choisir entre quatre options différentes : un programme gril simple et trois programmes gril combinés avec trois puissances de micro-ondes différentes.

Si la durée totale de fonctionnement du gril est < 15 min, préchauffez le gril env. 5 minutes.

Retournez vos morceaux de viande/poisson à mi-cuisson afin qu'ils soient grillés uniformément des deux côtés, une seule fois s'ils sont peu épais et plusieurs fois pour les pièces plus épaisses.

Les temps de cuisson du mode gril sont donnés à titre indicatif uniquement : ils varient selon le type et l'épaisseur des aliments à préparer et du degré de cuisson souhaité.

Si vous faites cuire vos aliments directement sur la grille, nous vous conseillons de placer sous cette dernière un plat thermorésistant adapté aux micro-ondes pour récupérer toutes les graisses de cuisson.

Astuce : Le plat en verre Miele disponible en option convient parfaitement à cet usage.

Le plat Crousti n'est pas adapté au recueil des graisses de cuisson. Il y a risque de surchauffe, ce qui peut abîmer son revêtement.

■ Posez les aliments à cuire dans un plat adapté.

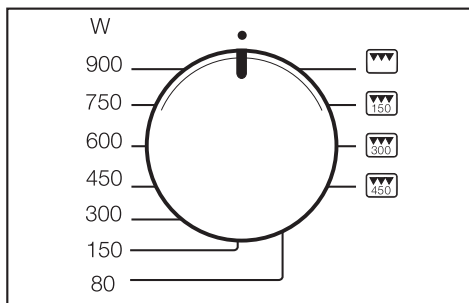
■ Installez la grille sur le plateau tournant puis posez sur celle-ci le plat thermorésistant adapté au four à micro-ondes qui contient les aliments.

⚠ Pendant la cuisson au gril, la grille et le plat deviennent vite brûlants.
Risque de brûlures !


Pour nettoyer la grille et le plat de cuisson, faites-les tremper immédiatement dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.

Mode Gril sans micro-ondes

Ce mode de cuisson est idéal pour cuire des morceaux peu épais, tels que les steaks ou les saucisses.



■ Tournez le sélecteur de puissance sur le symbole .

Le symbole du gril  s'affiche et 00:00 se met à clignoter.

■ Réglez le temps de cuisson avec le sélecteur de temps.

■ Appuyez sur Start.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Mode de cuisson : Gril

Changer le temps de cuisson

Vous pouvez changer le temps de cuisson pendant que le four fonctionne : pressez la touche Stop/C pour arrêter le processus, modifiez le temps de cuisson selon vos souhaits puis appuyez sur START afin de poursuivre la cuisson.

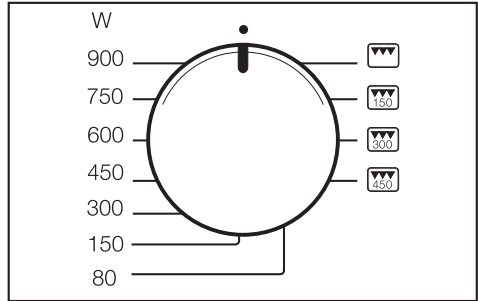
Remarque : à chaque fois que vous appuyez sur START, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute.

La voûte de l'enceinte près du gril prend une teinte bleutée avec le temps. Cette conséquence inévitable due à l'utilisation de l'appareil ne nuit pas à son fonctionnement.

Mode combiné micro-ondes + gril

Ce mode de cuisson convient bien pour gratiner ou colorer vos plats, le four à micro-ondes assurant la cuisson des aliments et le gril une jolie coloration.

Le mode gril peut être combiné à trois puissances de micro-ondes, à savoir 150, 300 et 450 watts. Vous pouvez passer de l'une à l'autre en cours de cuisson sans interrompre le processus.



- Tournez le sélecteur de puissance sur le mode combiné que vous désirez (150, 300 ou 450).

Le symbole (wavy line), la puissance des micro-ondes et le symbole gril (grilling symbol) apparaissent alors sur l'écran d'affichage et 00:00 se met à clignoter.

- Réglez le temps de cuisson avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur Start.
Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Changer le temps de cuisson

Pour modifier le temps d'une cuisson en cours, pressez la touche Stop/C pour arrêter le processus, modifiez le temps de cuisson selon vos souhaits puis appuyez sur START afin de poursuivre la cuisson.


Remarque : à chaque fois que vous appuyez sur START, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute.

Plat Crousti

Précautions d'utilisation

Le plat Crousti devient très chaud pendant la cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le sortir du four puis posez-le sur un dessous-de-plat thermorésistant.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, remplissez le plateau avec un mélange composé de 400 ml d'eau et de 3 ou 4 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron et faites chauffer à 450 watts en mode combiné micro-ondes + gril  pendant 5 minutes.

Le revêtement du plat Crousti est anti-adhésif et facile à nettoyer. Les revêtements de type Teflon se rayent facilement. Ne coupez jamais vos aliments directement dans le plat Crousti.

Utilisez des couverts en bois / plastique pour mélanger ou retourner vos aliments. Les objets en métal ou pointus sont susceptibles d'abîmer le revêtement du plat.


Rôtir / Colorer

N'utilisez que peu de matières grasses pour rôtir vos aliments. En effet, le revêtement anti-adhésif permet de préparer des plats basses calories.

Ne laissez jamais le plat Crousti sans surveillance quand vous ajoutez des graisses de cuisson. Elles sont susceptibles de s'enflammer en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

- Préparez tous les aliments de telle sorte que vous puissiez les mettre dans le plat chaud juste après le réchauffage
- Posez le plat Crousti à même le plateau tournant.

Ne posez pas le plat Crousti directement sur la grille. Veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm sépare les parois de l'enceinte et le plat afin de prévenir tout risque d'étincelles susceptibles de les endommager.

- Enfouissez le plat Crousti à 450 watts en mode combiné micro-ondes + gril  pendant maximum 5 minutes.

Ne faites pas chauffer le plat Crousti à vide. Le revêtement s'en trouverait endommagé.

Ne l'utilisez donc pas en mode gril pour recueillir les graisses de cuisson sous la grille.

Si vous utilisez de l'huile pour la cuisson de vos aliments, vous pouvez soit la faire chauffer dans le plat de cuisson soit l'ajouter une fois que le plat est chaud.


N'ajoutez le beurre qu'en fin de cuisson pour éviter qu'il noircisse. Le beurre réagit plus vite à la chaleur que l'huile.


Séchez bien les viandes, volailles, poissons et légumes avant de les mettre dans le plat Crousti.


N'utilisez jamais le plat Crousti pour le réchauffage ou la cuisson de oeufs. Ils pourraient éclater.


Quelques exemples d'utilisation

Pour préchauffer le plat Crousti, posez-le sur le plateau tournant en mode combiné micro-ondes 450 watts + gril  pendant maximum 5 minutes.


150 g de bâtonnets de poisson pané surgelé + 2 cuillères à soupe d'huile  : faites cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.

2 steaks hachés + 2 cuillères à soupe d'huile  : faites cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.

10 à 12 croquettes de pommes de terre surgelées + 2 cuillères à soupe d'huile  : faites cuire 6 à 8 minutes en les retournant de temps en temps.

Env. 200 g de filet de bœuf  : faites cuire pendant env. 5 minutes, selon le degré de cuisson souhaité.

Pizza (surgelée), 300 g  : 7 à 9 mn.

Pizza au rayon frais, sans préchauffage  : 15 mn env. selon garniture.

Quelques recettes

Le temps de préparation indiqué correspond au temps nécessaire à la préparation et à la cuisson des mets. Le temps dédié au repos et aux marinades est indiqué séparément.

Croque-monsieur (3 pièces)

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

6 tranches de pain de mie
30 g de beurre ramolli
75 g de comté
3 tranches de jambon rouge

Beurrez le pain de mie, répartissez le fromage sur trois tranches de pain puis posez-y le jambon. Déposez les tranches de pain dans le plat Crousti préalablement chauffé à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Posez les trois dernières tranches de pain de mie sur le jambon, côté beurre à l'intérieur. Posez les croque-monsieur sur le plateau tournant puis faites-les dorer 3 minutes de chaque côté env. en mode micro-ondes 450 watts + gril.

Vous pouvez aussi varier avec du thon au naturel égoutté et de très fines rondelles d'oignon ou des rondelles d'ananas avec du fromage et du jambon blanc.

Plat Crousti

Poêlée de légumes (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

2 oignons
2 c. à soupe d'huile
100 g de pleurotes ou de champignons de Paris nettoyés
150 g de petites carottes surgelées ou en rondelles
100 g de fleurs de brocolis
1 poivron rouge ou 100 g de poivron surgelé en lamelles
1 tomate
sel, poivre
30 g de parmesan râpé

Découpez les oignons en fines tranches, coupez le poivron en quatre dans le sens de la longueur, retirez les membranes blanches et les graines de poivron puis coupez les en lanières. Coupez la tomate en dés. Posez le plat sur le plateau tournant et réchauffez à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Versez-y l'huile, ajoutez l'oignon puis posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 watts + gril pendant environ 2 minutes. Ajoutez les champignons, les carottes, les fleurs de brocoli, les lamelles de poivron, les dés de tomate et les épices puis mélangez le tout. Faites cuire à 450 watts + gril pendant environ 6 minutes puis remuez et parsemez de parmesan.

Rösti "maison" (2 portions)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

400 g de pommes de terre épluchées
2 petits oignons
50 g d'emmental, râpé
sel, poivre
20 g de beurre

Râpez grossièrement les pommes de terre et les oignons et mélangez-les au fromage, au sel et au poivre. Posez le plat sur le plateau tournant et réchauffez à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. faites-y fondre le beurre puis ajoutez le mélange à base de pommes de terre et aplatissez-le pour obtenir une galette. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites cuire à 450 W + gril pendant environ 8 minutes. Retournez et continuez la cuisson pendant 4 minutes env. jusqu'à ce que le rösti soit bien doré.

Accompagné de saumon fumé ou de jambon émincé avec de la crème aigre : voici un délicieux en-cas !

Filet mignon "Lucullus" (2 parts)

Temps de préparation : 15 à 20 minutes

1 filet mignon (environ 400 g)
4 tranches de lard
sel, poivre
10 g de beurre
200 g de champignons de Paris coupés en lamelles
200 ml de crème liquide
2 c. à soupe de cognac

Coupez le filet mignon en quatre tranches. Salez et poivrez chacune d'entre elles, enrroulez-la dans une tranche de lard en fixant le tout avec une pique en bois. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et réchauffez à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre puis les filets mignons. Posez le plat sur le plateau tournant, faites cuire à 450 watts + gril pendant 3 minutes de chaque côté environ. Retirez la viande et couvrez-la pour la maintenir au chaud. Ajoutez les champignons, la crème et le cognac au fond de viande et faites réduire la sauce à puissance maximale pendant environ 4 minutes. Servez la sauce à part.

Filet mignon épicé

Temps de préparation : 10 à 12 minutes

Coupez le filet mignon en quatre tranches. Faites préchauffer le plat Crousti puis faites-y cuire la viande à 450 watts + gril, 4 minutes de chaque côté environ. Ajoutez 50 ml de vin blanc, 125 ml de crème, 2 c. à soupe de roux traditionnel et 150 g de roquefort. Enfin mé-

langez et laissez encore cuire 3 minutes.

Dés de poulet sauce piquante (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

600 g de blanc de poulet ou de dinde
2 c. à soupe d'huile
2 c. à soupe de vin blanc
2 c. à soupe de jus de pomme
1 c. à soupe de jus de citron
sel, poivre gris
1 c. à café de poudre de curry
1 pincée de romarin, une pincée de gingembre moulu
1 pincée de piment de Cayenne
1/2 c. à café de Tabasco
20 g de beurre

Coupez les blancs en dés de 2 cm x 2 cm. Mélangez tous les ingrédients sauf le beurre et versez sur la viande. Mélangez et laissez reposer env. 30 minutes. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et réchauffez à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre puis les dés de poulet légèrement égouttés et reposez le plat sur le plateau tournant. Faites cuire à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes, retournez les morceaux puis laissez cuire 4 autres minutes. S'il y a trop de jus et que la viande ne colore pas suffisamment, enlevez un peu de liquide.

Plat Crousti

Filet de saumon "nature" (2 parts)

Temps de préparation : 5 à 10 minutes

2 pavés de saumon de 150 g env.

1 c. à soupe de jus de citron

sel, poivre blanc

Versez le jus de citron sur le saumon et laissez reposer le tout pendant environ 10 minutes. Placez le plat Crousti sur le plateau tournant et réchauffez-le à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes.

Puis posez sur le plat Crousti le saumon que vous aurez préalablement séché avec du papier absorbant, assaisonnez, pressez légèrement et posez le plat sur le plateau tournant. Faites cuire à 450 watts + gril pendant 1¹/₂ à 2 minutes de chaque côté environ.

Servez le saumon avec du riz, de la sauce hollandaise ou du beurre fondu et une salade verte.

Gâteau à l'ananas

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

Pâte :

2 oeufs

80 g de sucre

1 banane mûre et $\frac{1}{2}$

30 g de copeaux de chocolat

100 g de farine

$\frac{3}{4}$ cuillère à café de levure en poudre

Garniture :

1 boîte d'ananas en morceaux

(poids égoutté 240 g)

1 c. à soupe et $\frac{1}{2}$ de sucre roux

1 c. à soupe et $\frac{1}{2}$ de noix de coco râpée

Mélangez les oeufs et le sucre puis écrasez les bananes avec une fourchette et ajoutez-les au mélange. Mélangez ensuite la farine, la levure et les copeaux de chocolat et ajoutez-les. Mélangez le tout puis étalez la pâte dans le plat Crousti. Répartissez les morceaux d'ananas sur la pâte et parsemez de sucre et de noix de coco râpée. Posez le plat sur le plateau tournant. Cuisez le gâteau à l'ananas à 450 watts + gril pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Coupez le en 8 belles parts.

Tarte aux amandes express

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

Pâte :

100 g farine

$\frac{1}{2}$ c. à café de levure

75 g beurre ou de margarine

30 g de sucre

Garniture :

75 g beurre

150 g amandes en poudre

$\frac{1}{3}$ de bouteille d'arôme d'amande

30 g de sucre

$\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé

75 ml de crème fraîche.

Nappage : 50 g de confiture d'abricot

Pétrissez la farine, la levure, le beurre et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Abaissez la pâte dans le plat Crousti en formant un rebord d'environ 1 cm. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes. Faites fondre le beurre de la garniture, ajoutez les autres ingrédients, mélangez et faites cuire à faible puissance pendant 5 minutes environ. Répartissez la préparation encore chaude sur la pâte. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 watts + gril pendant 5 minutes environ. Laissez refroidir puis nappez avec la confiture d'abricot. Coupez la tarte en 8 parts.

Utilisation des programmes automatiques


Le choix des programmes automatiques dépend du poids des aliments.


Le poids des aliments peut être affiché en grammes (g) ou en livres (lb) (cf. "Modifier les réglages de l'appareil").

Choisissez un programme puis entrez le poids des aliments à préparer. Le four à micro-ondes calcule alors automatiquement la durée de cuisson qui correspond.

Afin que la chaleur se diffuse uniformément dans le plat, laissez ce dernier à température ambiante pendant le temps de repos indiqué dans la recette.

Décongélation automatique

Vous avez le choix entre cinq programmes de décongélation à choisir selon la catégorie d'aliments . Pour le programme Ad 3 par exemple, le temps de repos peut selon le poids aller jusqu'à 30 minutes. Pour les autres programmes, il est de 10 minutes environ.

Ad 1  steaks, côtelettes
(0,2 à 1,0 kg)

Ad 2  viande hachée (0,2 à 1,0 kg)

Ad 3  poulet (0,9 à 1,8 kg)


Ad 4  gâteaux (0,1 à 1,4 kg)

Ad 5  pain (0,1 à 1,0 kg)

Ce programme convient particulièrement à la décongélation du pain tranché. Dans la mesure du possible, déposez les tranches les unes à côté des autres ou détachez-les en milieu de cuisson quand le signal sonore indiquant qu'il faut retourner le pain retentit.

Cuisson automatique

Vous avez le choix entre quatre programmes pour aliments surgelés et huit pour produits frais. Le temps de repos de ces programmes respectifs est d'environ 2 minutes.


 La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes simple exclusivement.

N'utilisez jamais la cloche en mode gril simple ou combiné, à savoir quand vous utilisez les programmes AC 4 à AC 8.

Le risque est de voir le plastique se déformer, commencer à fondre et se mélanger aux aliments.

Cuire des aliments surgelés

Ac 1  légumes (0,1 à 0,6 kg)


Ac 2  plats cuisinés (pouvant être mélangés) (0,3 à 1,0 kg)

Ac 3  soufflés, gratins (0,2 à 0,6 kg)

Ac 4  frites (0,2 – 0,4 kg)

Cuire des produits frais


Ac 1  légumes (0,1 à 0,6 kg)

Ac 2  pommes de terre
(0,1 à 0,8 kg)



AC 3  poisson (0,5 – 1,5 kg)

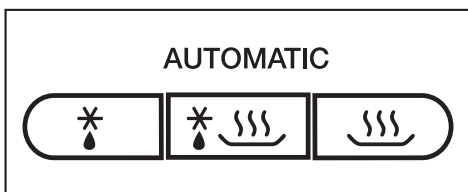
Ac 4  brochettes (0,2 à 0,8 kg)



Ac 5  poulet rôti (0,9 à 1,8 kg)



AC 6  cuisses de poulet
(0,25 – 1,0 kg)

Utilisation des programmes automatiques



- Ac 7  gratin de poisson
(0,5 à 1,5 kg)
- AC 8  gratins / soufflés. Ex. :
gratin de pommes de terre
(0,5 – 1,5 kg)



- Appuyez sur la touche correspondante jusqu'à ce que le programme automatique souhaité s'affiche : par exemple, pour le programme AC 5  (poulet rôti), appuyez cinq fois sur la touche .

Sur l'écran d'affichage, g ou lb se met à clignoter pour vous inviter à renseigner le poids des aliments et à choisir le programme correspondant (exemple : AC 5). Les symboles  pour les micro-ondes et  pour le gril s'allument.

- Renseignez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur START.

Le temps nécessaire à la cuisson, calculé en fonction du poids des aliments, commence à s'écouler et les symboles des modes de cuisson en cours s'affichent ( et/ou .


Un signal sonore retentit à mi-cuisson.

- Arrêtez le programme pour retourner ou mélanger les aliments et poursuivez le programme.

En cours de cuisson, vous pouvez prolonger le temps programmé de quelques minutes. Appuyez sur Start autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche. Seule une prolongation de quelques minutes est possible, quel que soit le programme choisi.

Appuyez sur START.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit et l'enceinte s'éteint.

Vous trouverez dans ce chapitre quelques idées de recettes adaptées aux programmes automatiques "Cuisson des produits frais , à compléter selon vos goûts.

Respectez les indications de poids des programmes respectifs. Si vos aliments sont plus lourds qu'indiqué au moment de la programmation, ils ne seront pas assez cuits.

AC 1 légumes

Placez les légumes nettoyés et préparés dans un récipient. Ajoutez 3 à 4 cuillérées d'eau selon la fraîcheur des produits et leur teneur en eau et assaisonnez avec un peu de sel et/ou d'autres épices. Entrez le poids en tenant compte de l'eau ajoutée, couvrez et mettez à cuire. A mi-cuisson, un signal sonore indique qu'il faut retourner ou mélanger les aliments.

Pour la cuisson des légumes en sauce, indiquez le poids en tenant compte des ingrédients de la sauce. Ne dépassez pas le poids maximum indiqué.

Carottes à la crème et au cerfeuil (pour 2 personnes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

350 g de carottes, épluchées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes instantané
75 g de crème fraîche
1 c. à soupe de vin blanc
sel, poivre
1 pincée de sel
½ c. à café de moutarde
1 à 2 c. à café de cerfeuil frais haché
ou
1 c. à soupe de cerfeuil séché et haché
1 c. à soupe de liant pour sauce claire (Sauceline) environ

Emincez les carottes en bâtonnets ou en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez le beurre, le bouillon, la crème fraîche, les carottes puis tous les autres ingrédients. Couvrez, mettez à cuire et mélangez dès que le signal de mi-cuisson retentit.

Réglage : produits frais AC 1 .

Poids : 525 g

Niveau : plateau tournant

AC 2 pommes de terre

Ce programme vous permet de préparer des pommes de terre à l'eau, en robe des champs ou au bouillon. Indiquez le poids des pommes de terre et du liquide ajouté.

Placez les pommes de terre pelées et non séchées dans un récipient, ajoutez un peu de sel et faites-les cuire à couvert.


Pour les pommes de terre en robe des champs, ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'eau par pomme de terre, percez leur peau à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent et faites-les cuire à couvert.

Pommes de terre dorées au four (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon, en petits dés
10 g de beurre
1 à 2 c. à soupe de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes instantané
50 ml de crème
125 g de petits pois surgelés
sel, poivre

Coupez les pommes de terre en gros dés (env. 3 x 3 cm) ou choisissez de petites pommes de terre.
Mettez tous les ingrédients dans un saladier suffisamment grand pour pouvoir tout mélanger
Laissez cuire à couvert, mélangez bien au signal sonore de mi-cuisson puis poursuivez la cuisson.

Réglage : produits frais AC 6 
Poids : 1 kg.
Niveau : plateau tournant

AC 3 poisson


Curry de poisson (pour 4 personnes)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

300 g d'ananas en morceaux
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filets de perche ou de sébaste
3 c. à soupe de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
sel, sucre, chili en poudre
2 c. à soupe de liant pour sauce claire

Coupez les filets de poisson en dés, mettez-les dans un plat et arrosez-les de jus de citron.

Coupez le poivron en quatre, videz-le et émincez-le. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles. Ajoutez les morceaux d'ananas et le poivron puis mélangez. Ajoutez le beurre.
Mélangez le vin, le jus de citron, les épices et le liant pour la sauce et les ajouter au poisson dans le saladier.
Mélangez bien tous les ingrédients et cuisez à couvert.

Réglage : produits frais AC 3 
Poids : 1200 g
Niveau : plateau tournant

AC 4 brochettes

Petites brochettes (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

+ 1 heure de temps de repos

1 filet de porc, env. 300 g

1 poivron rouge

2 oignons

Marinade :

8 c. à soupe d'huile

poivre, sel, paprika doux, poudre de chili

8 brochettes en bois

Coupez le filet en 16 petits morceaux puis nettoyez les poivrons et coupez-les en cubes. Coupez les oignons en huit.

Enfilez la viande, le poivron et les oignons alternativement. Mélangez bien les ingrédients pour la marinade et badigeonnez-en les aliments embrochés. Laissez reposer une heure.

Posez les brochettes sur la grille du four et glissez un plat adapté au four à micro-ondes sous la grille. Retournez les brochettes à mi-cuisson (signal sonore).

Réglage : produits frais AC 4 

Poids par brochette : 100 g

Niveau : grille et plat sur plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

+ 1 heure de temps de repos

4 blancs de poulet d'env. 120 g

4 rondelles d'ananas (en boîte)

16 oreillons d'abricots (en boîte)

Marinade :

4 c. à soupe d'huile

4 c. à café d'huile de sésame

poivre, sel,

½ c. à café de paprika épicé

½ c. à café de curry en poudre

un peu de poudre de chili

Au choix : gingembre moulu ou coriandre en poudre.

8 brochettes en bois

Coupez les blancs de poulet respectivement en 4 morceaux. Coupez les tranches d'ananas en 4 et faites égoutter les oreillons d'abricots.

Mélangez bien tous les ingrédients pour la marinade.

Embrochez alternativement un morceau de poulet, un morceau d'ananas et un morceau d'abricot sur les pics, badigeonnez les brochettes de marinade et laissez-les reposer pendant environ une heure.

Posez les brochettes sur la grille du four et glissez un plat adapté au four à micro-ondes sous la grille. Retournez les brochettes à mi-cuisson (signal sonore).

Réglage : produits frais AC 4 

Poids par brochette : 100 g

Niveau : grille et plat sur plateau tournant

AC 5 Poulet rôti

Coupez le poulet en deux. Badigeonnez les deux moitiés de poulet d'huile ou de beurre selon vos habitudes puis assaisonnez. Posez-les sur la grille du four et glissez un plat adapté au four à micro-ondes en dessous. Retournez les moitiés de poulet à mi-cuisson (signal sonore) puis remettez au four.

AC 6 Cuisses de poulet

Badigeonnez les cuisses de poulet d'huile ou de beurre selon vos habitudes et assaisonnez. Posez-les sur la grille du four et glissez un plat adapté au four à micro-ondes sous la grille. Retournez les cuisses de poulet à mi-cuisson (signal sonore) puis remettez au four.

À propos des programmes AC 5 et AC 6

Pour obtenir une belle coloration lors de la cuisson des volailles, nous vous conseillons d'ajouter un mélange d'épices composé de paprika et de curry. Outre la saveur qu'elles apportent, ces épices confèrent également à la peau de vos volailles une coloration dorée particulièrement appétissante.

AC 7 Gratin de poisson

Poisson en croûte (2 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

400 g de filet de perche
3 c. à café de jus de citron
sel, poivre blanc
50 g de beurre
2 c. à café de moutarde
1 oignon coupé en petits dés
40 g de gouda râpé
20 g de chapelure
2 c. à café d'aneth haché

Arrosez le saumon avec le jus de citron et laissez reposer 10 minutes. Badigeonnez un plat à gratin avec un peu de beurre.

Séchez le poisson en le tapotant légèrement avec du papier absorbant, salez-le et poivrez-le puis placez le poisson dans le plat.

Mélangez bien le beurre fondu (450 W, 40 à 50 sec.) avec la moutarde, l'oignon, le gouda, la panure et l'aneth et badigeonnez-en le poisson. Faites gratiner.

Réglage : produits frais AC 7 

Poids : 600 g

Niveau : plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 parts)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

500 g de filet de sébaste
2 c. à café de jus de citron
500 g de tomates
sel aux herbes
2 c. à café d'origan
150 g de parmesan râpé

Coupez le filet de sébaste en morceaux, arrosez-le de jus de citron et laissez-le reposer pendant environ 10 minutes. Coupez les tomates en dés et mettez-les dans un plat avec le poisson et la moitié du fromage.

Assaisonnez généreusement avec le sel aux herbes et l'origan puis mélangez.

Parsemez le plat avec le reste du fromage et faites cuire à découvert.

Réglage : produits frais AC 7 

Poids : 1150 g

Niveau : plateau tournant

AC 8 Gratins/Soufflés

Gratin de légumes (4 parts)

Temps de préparation : environ 40 minutes

400 g de chou-fleur ou de brocolis
400 g de carottes

Pour la sauce au fromage :

20 g de margarine
20 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (instantané)
200 ml de lait
100 g d'emmental en dés
50 g de parmesan râpé
poivre, sel, noix de muscade
1 c. à café de persil haché

Coupez le chou-fleur ou les brocolis en petits bouquets et les carottes en rondelles fines (3 mm). Versez les légumes dans un plat à gratin (environ 24 cm de diamètre) et mélangez.

Faites chauffer la margarine, incorporez la farine puis ajoutez le bouillon et le lait tout en remuant. Ajoutez l'emmental et laissez fondre à feu doux. Assaisonnez avec sel, poivre, noix de muscade et persil.

Versez la sauce sur les légumes, parsemez de gouda râpé et terminez la cuisson à découvert.

Réglage : produits frais AC 8 

Poids : 1500 g

Niveau : plateau tournant

Gratin dauphinois (4 parts)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

500 g de pommes de terre épluchées
250 ml de crème liquide
125 g de crème fraîche
150 g de gruyère râpé
1 gousse d'ail
sel, poivre gris, noix de muscade
beurre

Coupez les pommes de terre en fines tranches puis mélangez-les à 2/3 du fromage environ. Disposez-les dans un plat à gratin de 24 cm de diamètre env. que vous aurez préalablement badigeonné de beurre et frotté avec une gousse d'ail.

Mélangez la crème et la crème fraîche, assaisonnez ce mélange avec le sel, le poivre et la noix de muscade puis versez-le sur le mélange pommes de terre et fromage. Parsemez le plat avec le reste du fromage et faites cuire à découvert.

Réglage : produits frais AC 8 

Poids : 1050 g

Niveau : plateau tournant

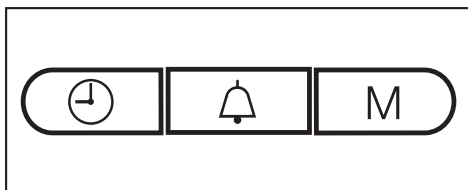
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)

Vous pouvez enregistrer votre propre programme et utiliser par exemple cet emplacement de mémoire pour enregistrer un plat que vous préparez souvent. Le programme peut se dérouler en 1 à 3 étapes. Exemple : 1 minute à 600 watts suivie de 2 minutes en mode gril et enfin 3 minutes en mode combiné 150 watts + gril.

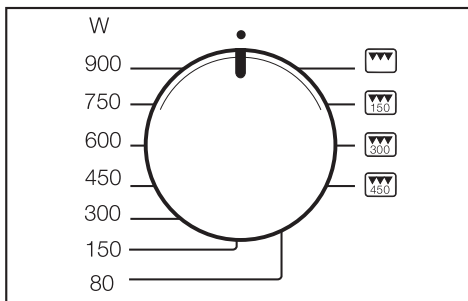
Programmation

(exemple de programme se déroulant en trois étapes)

- Commencez par sélectionner le mode de cuisson de la première étape.
- Puis sélectionnez le temps de cuisson.



- Appuyez ensuite sur M. Le 1 s'allume sur l'écran d'affichage et le 2 clignote.
- Sélectionnez ensuite le mode et temps de cuisson de l'étape numéro 2.
- Appuyez ensuite sur M. Le 2 s'allume sur l'écran d'affichage et le 3 clignote.
- Appuyez maintenant sur M pour sélectionner le mode et temps de cuisson de l'étape numéro 3.



Après cette troisième étape, vous pouvez vérifier vos données grâce à la touche M.

- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Démarrez le programme afin d'enregistrer les données mais ne laissez le programme continuer que s'il y a réellement des aliments dans le micro-ondes.

Si votre four à micro-ondes est à vide, appuyez sur Stop/C pour arrêter le programme juste après son lancement. Vous éviterez ainsi d'endommager votre appareil.

Les programmes en une ou deux étapes doivent être enregistrés comme décrit ci-dessus : pour arrêter une programmation, tournez le sélecteur de puissance sur 12 heures puis démarrez un programme. Appuyez sur M pour afficher l'étape suivante.

Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)

Modifier les données

- Remplacez les données d'un programme enregistré par une nouvelle programmation.

Retrouver un programme personnalisé

- Tournez le sélecteur de puissance sur 12 h.
- Appuyez sur M.
- Appuyez sur START.

En cas de panne de courant, les données ne sont pas sauvegardées. Il faut les enregistrer de nouveau.

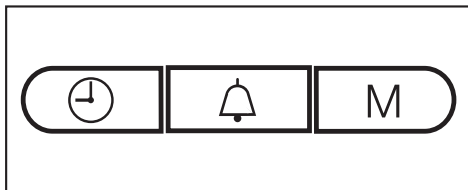
Modifier les réglages de l'appareil

Certains réglages de votre four offrent plusieurs possibilités.

Pour savoir quels réglages du four vous pouvez modifier, veuillez vous reporter au tableau.

Les paramètres d'usine y sont signalés par un astérisque*.

Pour modifier un réglage, procédez de la façon suivante :



- Appuyez simultanément sur les touches \odot et M et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que **P 1** et \equiv s'allument sur l'écran d'affichage. Puis relâchez tout car si vous appuyez trop longtemps, c'est l'heure qui apparaît de nouveau sur l'écran.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier à l'aide du sélecteur de temps (**P 1** à **P 5** et **P 0**). Continuez à tourner jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse sur l'écran d'affichage.
- Pour consulter les réglages, pressez ensuite la touche M. Sur l'écran d'affichage, **5** signale que ce réglage peut être modifié.
- Pour modifier le réglage (cf. tableau), tournez le sélecteur de temps puis confirmez les données en appuyant sur M. Pour les **P 5** et **P 0**, maintenez la touche M enfoncée pendant environ 4 secondes.

Les modifications sont à présent enregistrées. Le symbole **P** et les chiffres correspondant au réglage apparaissent de nouveau sur l'écran d'affichage.

D'autres réglages peuvent aussi être modifiés de la même façon.

- Pressez la touche Stop/C quand vous avez terminé.

Les paramètres modifiés seront préservés en cas de panne de courant.


Modifier les réglages de l'appareil

Réglages de l'appareil		Options de réglage (* Réglage d'usine)	
<i>P 1</i>	Désactivation de nuit	<i>5 0</i> *	Arrêt de la désactivation de nuit.
		<i>5 1</i>	La désactivation de nuit est en marche. De 23 h à 4 heures du matin, l'affichage de l'heure est éteint.
<i>P 2</i>	Maintien au chaud automatique	<i>5 1</i> *	La fonction de maintien au chaud est activée.
		<i>5 0</i>	La fonction de maintien au chaud est désactivée.
<i>P 3</i>	Avertissement "door"	<i>5 1</i> *	L'affichage "door" apparaît lorsque la porte n'a pas été ouverte depuis env. 20 minutes. Impossible de démarrer !
		<i>5 0</i>	L'avertissement "door" ne s'affiche pas.
<i>P 4</i>	Signal de rappel	<i>5 1</i> *	En fin de cuisson, le signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.
		<i>5 0</i>	Le signal de rappel est désactivé.
<i>P 5</i>	Mode démonstration (pour la présentation des appareils dans le commerce ou les salons)	<i>5 0</i> *	Quand le mode démonstration est désactivé, ___ _ apparaît brièvement sur l'écran d'affichage.
		<i>5 1</i>	Pour activer le mode démonstration, appuyez sur une touche ou tournez un sélecteur et le message <i>DES_</i> apparaît sur l'écran d'affichage. Vous pouvez maintenant utiliser votre appareil. Toutefois, les modes gril et micro-ondes restent désactivés.
<i>P 6</i>	Unité de poids	<i>5 0</i> *	Le poids des aliments est affiché en grammes (g).
		<i>5 1</i>	Le poids des aliments est affiché en livres (lb).
<i>P 0</i>	Réglages d'usine	<i>5 1</i> *	Les réglages d'usine sont restaurés ou n'ont pas été modifiés.
		<i>5 0</i>	Les réglages d'usine ont été modifiés.

Réchauffage


Pour réchauffer vos aliments, préférez les puissances suivantes :

Boissons 900 watts
Plats 600 watts
Aliments bébés / enfants 450 watts

 Réchauffez les aliments pour nourrissons et jeunes enfants à une puissance de 450 watts pendant 1/2 minute à 1 minute seulement. En effet, ils ne doivent surtout pas être trop chauds.

Conseils de réchauffage

Couvrez vos aliments avant de les réchauffer, exception faite des pièces panées.

 Ouvrez toujours les bocaux avant d'en réchauffer le contenu. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Enlevez le bouchon et la tétine avant de réchauffer les biberons.

Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer.

Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible.

Ne réchauffez pas d'œufs durs, même sans leur coquille, au four à micro-ondes.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. La durée de réchauffage requise dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments

Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.

En cas de doute, préférez un temps de réchauffage un peu plus long.


Si vous préparez des quantités importantes, mélangez ou retournez régulièrement les aliments en cours de réchauffage. Commencez par mélanger sur les bords du plat en allant vers le centre. En effet, ce sont les bords qui chauffent le plus vite.

Après le réchauffage

Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte ! Il peut être brûlant.

Ce sont les aliments qui transmettent leur chaleur au plat et non les micro-ondes, exception faite de la faïence spéciale cuisson au four.

Une fois le réchauffage terminé, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes. Le transfert de chaleur entre le plat et les aliments a ainsi le temps de s'effectuer, permettant à la chaleur de se répartir plus uniformément.

 Une fois le réchauffage terminé, mélangez ou secouez toujours le contenu du plat ou de la boisson et contrôlez sa température, surtout surtout s'il s'agit d'aliments ou boissons pour bébés ou enfants !

Cuisson

Placez les aliments à cuire dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-les.

Pour saisir un plat, nous vous conseillons de commencer par une puissance de 900 watts puis de continuer à faire mijoter en passant à une puissance de 450 watts.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait** ou la **semoule**, sélectionnez d'abord une puissance de 900 watts puis poursuivez à 150 watts.

Conseils de cuisson

Le temps de cuisson des légumes dépend de leurs propriétés.

Les légumes frais contenant plus d'eau que ceux conservés depuis un certain temps, le temps de cuisson de ces derniers sera donc plus long. Ajoutez un peu d'eau dans le plat avant de démarrer la cuisson.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante

Mélangez ou retournez les aliments en cours de cuisson afin d'assurer une meilleure répartition de la chaleur.

Veillez à cuire suffisamment les denrées très périssables comme le poisson par exemple. Respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Les **aliments à peau ferme ou à coquille** tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines sont susceptibles d'éclater en cours de cuisson. Avant de les mettre au four, pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

Pour faire cuire des œufs dans leur coquille au four à micro-ondes, utilisez toujours les accessoires spéciaux prévus à cet effet. Sinon les œufs éclateront, même une fois sortis de l'enceinte de cuisson.

Pour faire cuire des oeufs sans coquille au four à micro-ondes, percez le jaune d'oeuf plusieurs fois au préalable, faute de quoi le jaune pourrait éclater sous la pression.

Après la cuisson

Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte ! Il peut être brûlant.

Ce sont les aliments qui transmettent leur chaleur au plat et non les micro-ondes, exception faite de la faïence spéciale cuisson au four.

En fin de cuisson, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes. Le transfert de chaleur entre le plat et les aliments a ainsi le temps de s'effectuer, permettant à la chaleur de se répartir plus uniformément.

Ne recongelez jamais d'aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les au plus vite avant qu'ils ne perdent toute valeur nutritive et s'abiment. Toutefois, vous pouvez remettre au congélateur des aliments que vous avez cuits vous-même.

Décongélation

Pour décongeler vos aliments, préférez les puissances suivantes :

- 80 watts
pour décongeler les aliments très fragiles, tels que la crème, le beurre, les gâteaux à base de beurre ou de crème ou le fromage.
- 150 Watts
pour décongeler les autres catégories d'aliments.

Retirez les aliments surgelés de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes et faites-les décongeler à découvert. A mi-parcours, séparez, retournez ou mélangez-les.

Pour décongeler de la viande, sortez-la de son emballage puis afin que le jus puisse s'écouler, posez-la sur une assiette à l'envers dans un plat (verre ou porcelaine). Retournez à mi-parcours.

Soyez particulièrement vigilants à l'hygiène quand vous décongelez des volailles : Risque de salmonelles !

Ne décongelez pas complètement les viandes, volailles ou poissons que vous allez faire cuire ensuite.

Une décongélation partielle suffit, leur surface étant alors assez tendre pour absorber les épices.

Décongélation et Réchauffage / Cuisson

Un aliment congelé peut être décongelé puis réchauffé / cuit.

Commencez par une puissance de 900 watts puis poursuivez à 450 Watts.

Retirez l'emballage des aliments congelés, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes, faites-les décongeler à couvert puis faites-les réchauffer / cuire. Exception : La cuisson du steak haché s'effectue à découvert.

En cours de cuisson, mélangez plusieurs fois les plats riches en eau tels les soupes et les légumes. Séparez soigneusement les tranches de viande à mi-cuisson et retournez-les. Procédez de même avec les filets de poissons.

Après Décongélation et Réchauffage / Cuisson

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la température se répartisse plus uniformément dans le plat.

Préparer des conserves

Au four à micro-ondes, on peut stériliser de petites quantités de fruits, légumes, viandes dans des bocaux. Procédez comme d'habitude

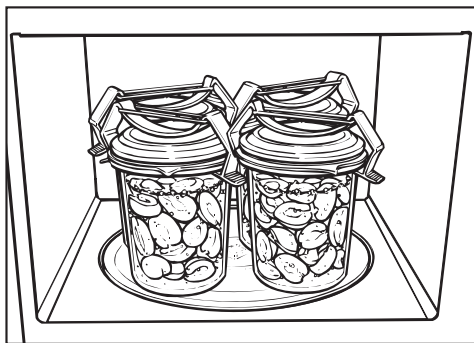
Lorsque vous remplissez vos bocaux, arrêtez-vous toujours à 2 cm du bord.

Pour fermer vos bocaux, utilisez toujours des crochets spéciaux pour four à micro-ondes ou du scotch transparent.

N'utilisez jamais de crochets métalliques ou de couvercles à visser.

Ne stérilisez jamais les boîtes de conserve. En effet, une pression excessive ferait exploser ces dernières. Risque de dommages corporels et matériels !

Il vaut mieux ne pas stériliser plus de quatre bocaux de $\frac{1}{2}$ litre à la fois. Placez-les sur le plateau tournant.



Portez le contenu à ébullition à une puissance de 900 watts. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– température initiale du contenu des bocaux,

– nombre de bocaux.

durée nécessaire pour obtenir une ébullition uniforme avec apparition de bulles d'air à la surface de chaque bocal pour

1 bocal 3 minutes env.

2 bocaux 6 minutes env.

3 bocaux 9 minutes env.

4 bocaux 12 minutes env.

Ce temps suffit à stériliser les fruits et les cornichons.

Pour les légumes, réduisez la puissance à 450 watts après reprise de l'ébullition puis faites cuire

- les carottes pendant 15 minutes (3 bocaux) et

les petits pois pendant 25 minutes env. (3 bocaux).

Après la stérilisation

Sortez les bocaux du four puis laissez-les reposer 24 heures sous un linge et à l'abri des courants d'air.

Retirez les crochets / le scotch et vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Quelques exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puissance des micro-ondes (watts)	Temps (minutes)	Conseils
Faire fondre du beurre ou de la margarine	100 g	450	1.00 – 1.10	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3.00 – 3.30	Quand vous faites fondre un aliment à découvert, pensez à remuer régulièrement
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	00.10 – 00.30	Pour dissoudre à découvert, remuez régulièrement
Préparer un napage	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 – 5	Pour réchauffer à découvert, remuez régulièrement
Pâte au levain	Levain préparé avec 100g de farine	80	3 – 5	Faire lever à couvert
Préparer du pop-corn	1 c. à soupe (20 g) de maïs pour pop-corn	900	3 – 4	Versez le maïs dans un bocal d' 1 l, couvrez et faites éclater puis saupoudrez de sucre.
Faire gonfler des têtes de nègre	20 gr	600	00.10 – 00.20	Sur une assiette à découvert
Aromatiser de la vinaigrette	125 ml	150	1 – 2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer les agrumes	150 g	150	1 – 2	Poser sur une assiette sans couvrir
Faire griller du bacon	100 g	900	2 – 3	Poser sur du papier absorbant sans couvrir
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	2	Poser dans le four sans couvrir
Emonder des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Incisez les tomates en croix au niveau du pédoncule plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante à couvert puis sortez-les et épluchez-les.
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre cristal	900	7 – 9	Mélangez les fruits et le sucre puis laissez cuire dans un récipient assez haut muni d'un couvercle.
Décongeler et faire cuire des petits pains	2 pièces	150 + gril gril	1 – 2 4 – 6	Décongelez à découvert sur la grille puis tournez à mi-cuisson

Ces données sont données à titre indicatif.

Données à l'intention des instituts de contrôle


Plats tests suivant EN 60705	Puissance du micro-ondes (watts)/ Gril / Programme-automatique	Temps (min)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g	150	7	3	Décongeler à découvert
Décongeler du steak haché, 500 g	150	11	5 – 10	Décongelez à découvert puis retournez à mi-parcours
Cuire de la viande hachée, 900 g	600 450	7 12	5	Contenant : Pyrex 03.838.80, Longueur 28 cm, cuire à découvert.
Faire cuire un gratin dauphinois, 1105 g	Ac 8	1100 g	5	Contenant : Pyrex 03.827.80
Préparer une génoise, 475 g	600	8	5	Contenant : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Poulet rôti, 1,2 kg, poids surgelé	Ac 5	1,2 kg	2	Placez un plat thermorésistant adapté aux micro-ondes sous la grille. Faites cuire le poulet sur le ventre puis retournez-le à mi-cuisson.
Crème aux oeufs, 1 kg	300	39	120	Contenant : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

*Le temps de repos permet de répartir la température de façon homogène dans le plat.

Débranchez l'appareil avant d'effectuer le nettoyage (prise murale, etc.).

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes. La vapeur risque d'humidifier le système électrique et de provoquer un court-circuit.

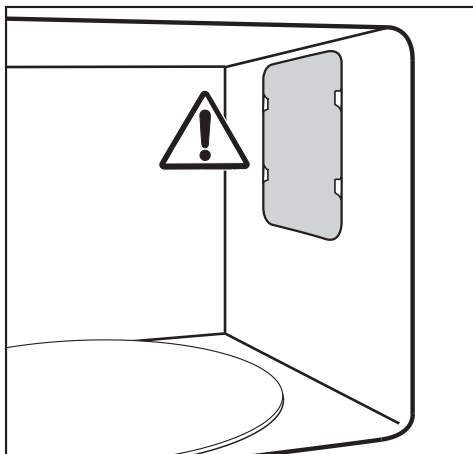
Carrosserie, enceinte, contreporte

 En fin de cuisson, l'enceinte du four à micro-ondes reste chaude. Risque de brûlures ! Nettoyez l'enceinte et les accessoires utilisés pour la cuisson dès qu'ils ont refroidi. Une attente excessive complique voire rend impossible le nettoyage de ces éléments. Des dépôts de salissures trop importants peuvent engendrer un endommagement de l'appareil et même être à l'origine de situations dangereuses. Risque d'incendie !

Lavez la carrosserie, l'enceinte et la contreporte avec un nettoyant doux ou avec un peu d'eau mélangée à du liquide vaisselle puis séchez le tout avec un chiffon doux.

Pour nettoyer les salissures, faites bouillir de l'eau dans un verre pendant 2 à 3 minutes. La vapeur se dépose alors dans l'enceinte et ramollit les salissures, ce qui vous permet de les retirer si besoin avec un peu de liquide vaisselle.

Les surfaces inox peuvent être entretenues avec un produit spécial inox (disponible au SAV Miele).



N'enlevez ni le cache de protection de l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte ni le film posé à l'intérieur de la contreporte.

Vérifiez qu'aucun liquide ni objet ne pénètre les fentes d'aération de la carrosserie.


N'utilisez donc pas trop d'eau pour rincer l'enceinte, le liquide risquant de s'infiltrer par les ouvertures.

N'utilisez jamais de détergent abrasif, susceptible de rayer le matériau.

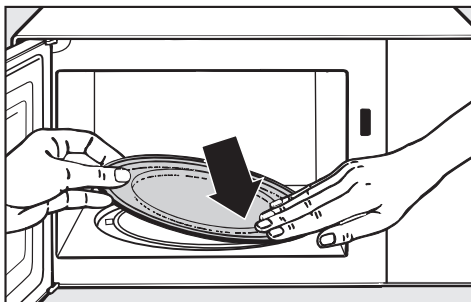
Nettoyage et entretien

Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

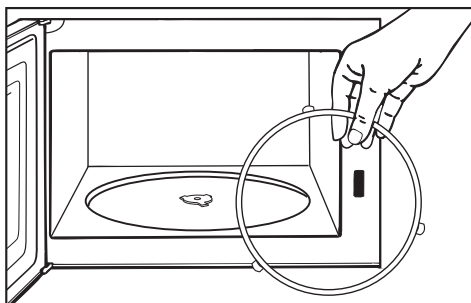
La porte doit toujours être propre. Contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée.

 Un appareil qui présente une porte endommagée ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien du service après-vente agréé par Miele.

Nettoyer l'enceinte :



- enlevez le plateau tournant et lavez-le au lave-vaisselle ou dans de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle.



- nettoyez l'anneau d'entraînement placé sous le plateau tournant ainsi que la surface qui l'entoure, faute de quoi, le plateau tournant se mettrait à tourner par à-coups.
- nettoyez les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.

Ne tournez pas le croisillon à la main. Vous pourriez endommager le moteur d'entraînement.

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus vite possible. Plus vous attendez, plus elles s'incrusteront et plus vous aurez de mal à les éliminer. L'aspect de la surface peut s'en trouver altéré définitivement.

Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Vous pouvez aussi utiliser un chiffon propre et humide en microfibre sans aucun produit nettoyant.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces est susceptible de s'altérer. Toutes les surfaces de votre four à micro-ondes se rayent facilement. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anticalcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré !

Le service après-vente Miele vous propose des produits d'entretien pour inox qui permettent à votre four à micro-ondes de se resaler moins vite. Versez un peu de produit sur un chiffon doux et étalez-le en couche fine.

Accessoires fournis

Cloche

Lavez la cloche après chaque utilisation.

Elle va au lave-vaisselle. Une décoloration peut se produire au contact de certains colorants naturels tels que ceux contenus dans les carottes, les tomates et le ketchup par exemple.

Cette coloration n'altère en rien les qualités de la cloche.

Grille

Lavez la grille après chaque utilisation. Elle va au lave-vaisselle.

Retirez les salissures tenaces avec un détergent spécial inox.

Plat Crousti

Nettoyez le plat Crousti avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et une éponge.

N'utilisez jamais d'éponge métallique ou de produits abrasifs ou agressifs.

Le plateau Crousti ne va pas au lave-vaisselle.

Pour neutraliser les odeurs persistantes dans l'enceinte du four, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant 2 à 3 minutes. Rincez ensuite à l'eau froide.


Accessoires en option

Plat en verre

Le plat en verre va au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits abrasifs pour le nettoyer.

En cas d'anomalie

 La réparation des appareils électriques ne doit être effectuée que par un professionnel agréé par Miele. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Toutefois, vous pouvez résoudre certains problèmes vous-même :

Que faire si...

un processus ne démarre pas ?

Vérifiez si

- la porte de l'appareil est fermée.
- la sécurité enfants est activée (cf. "Sécurité enfants")
- la porte n'a pas été ouverte pendant un certain temps (cf. 20 minutes) (cf. "Affichage door").
- la fiche de l'appareil est branchée correctement.
- le fusible de l'installation domestique n'a pas sauté suite à une anomalie de l'appareil ou de la tension de l'installation électrique ou à la non conformité d'un autre appareil. Le cas échéant, débranchez la prise et contactez un électricien ou le SAV (cf. "Service après-vente").

vous entendez le four fonctionner alors que la cuisson est terminée ?

Ce n'est pas une anomalie ! En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner quelques instants pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche

d'encastrement puis elle s'éteint automatiquement.

l'écran d'affichage est éteint ?

Vérifiez si

- la désactivation de l'affichage de l'heure est enclenchée (appuyez deux fois sur la touche ⊖).
- la désactivation de nuit est activée.

le plateau tourne de façon saccadée ?

- Vérifiez qu'il n'y a pas de salissures entre les roulements de l'anneau et la sole du four.
- Vérifiez la propreté des surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.
Éliminez les salissures.

les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné ?

- Vérifiez la compatibilité de la puissance et du temps sélectionné.
Plus la puissance est faible, plus le temps est long.
- Vérifiez s'il n'y a pas eu interruption puis redémarrage du processus en cours.

les micro-ondes fonctionnent mais l'éclairage ne s'allume pas ?

- Vous pouvez utiliser votre four comme d'habitude. La lampe est défectueuse. Contactez le SAV si vous souhaitez la changer.

le four émet des bruits anormaux en fonctionnement micro-ondes ?

Vérifiez si

- les aliments sont recouverts d'une feuille d'aluminium.
Le cas échéant, retirez-la.
- les étincelles ne sont pas dues à la présence de vaisselle métallique dans l'enceinte, cf. "Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes".

l'heure affichée n'est pas correcte ?

En cas de coupure de courant, toutes les données sont effacées et l'écran affiche de nouveau l'heure de départ par défaut à 12:00, comme au moment de la mise en service.

Procédez de nouveau au réglage de l'heure.

- Corrigez l'heure.

les aliments refroidissent trop vite ?

La cuisson par micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments pour se propager ensuite au centre.

En cas de réchauffage à forte puissance, les aliments peuvent en effet être chauds à l'extérieur mais rester froids à cœur. Puis un transfert de chaleur s'effectue, réchauffant le cœur et

refroidissant les pourtours des aliments. Pour réchauffer des aliments de natures très différentes, comme un menu par exemple, préférez une faible puissance de micro-ondes et temps de réchauffage proportionnellement plus long.

le four à micro-ondes s'arrête en cours de cuisson, réchauffage, décongélation ?


Il se peut que la circulation d'air soit insuffisante.

Vérifiez si

- l'arrivée ou l'évacuation d'air sont obstruées.

Le cas échéant, retirez les objets gênants. Remarque : en cas de surchauffe, l'appareil peut aussi s'arrêter pour des raisons de sécurité. A la fin de la phase de refroidissement, poursuivez la cuisson.

Toutefois si l'appareil s'arrête de façon répétée, prévenez votre service après-vente.

 N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil !

Si malgré ces conseils, la panne persiste, adressez-vous exclusivement à un spécialiste formé par Miele.

Service après-vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre la panne par vous-même ? Contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– votre service après-vente Miele

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.


Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces données figurent sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la façade du four.

Conditions et durée de la garantie

La garantie est accordée pour ce four à micro-ondes selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site "<http://www.miele.fr>" www.miele.fr dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

 Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous qu'il est en parfait état. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

Le four à micro-ondes est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50-Hz, 220–240 V.

Fusible à utiliser : pour un raccordement à une prise de terre, prévoyez un fusible automatique de 10 A ou un fusible de 10 A.

L'appareil doit être raccordé à une prise de terre conforme aux normes uniquement. L'installation électrique doit satisfaire aux normes EDF.

L'appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, seul un professionnel agréé par le fabricant peut procéder au remplacement de celui-ci.

Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence destinée à des fins bien précises. Cette énergie est produite sous forme de rayons électromagnétiques visant au traitement calorifique des aliments. Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Ne branchez jamais l'appareil sur des îlots d'onduleurs, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une **alimentation en énergie solaire** par exemple, faute de quoi le dispositif de coupure de sécurité risque de s'enclencher au moment de la mise sous tension de l'appareil, en raison de crêtes de tension, et d'endommager l'électronique. De même, n'utilisez jamais l'appareil avec des **fiches à économie d'énergie** car l'alimentation réduite en énergie résulterait dans un échauffement de l'appareil.

Installation

Lorsque vous installez le four à micro-ondes, veillez à ce que l'air entre et s'évacue correctement, que ce soit par le fond ou par la sole de l'appareil.

Ne placez jamais d'objet sur les grilles d'aération et n'obstruez pas l'espace entre la sole du four à micro-ondes et le socle sur lequel il repose.

Installez le four à micro-ondes à une hauteur minimale de 85 cm.

Le four à micro-ondes peut être posé sur un plan de travail.

Ne posez pas le four à micro-ondes trop près des meubles qui l'entourent.

Une distance de 5 cm minimum de chaque côté et de 19,5 cm sur le dessus garantissent une bonne ventilation et une bonne aération de l'appareil.

En cas d'encastrement du micro-ondes dans un meuble, laissez toujours la porte du meuble ouverte pendant le fonctionnement de l'appareil. En effet, l'accumulation de chaleur et d'humidité pourraient endommager l'appareil et le meuble. Ne refermez la porte du meuble que lorsque votre four à micro-ondes a atteint un complet refroidissement. Pour les fours micro-ondes encastrés dans un meuble à porte relevable, ne refermez jamais la porte tant que le four à micro-ondes fonctionne.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

M 6012 SC



fr - FR

M.-Nr. 10 170 650 / 01