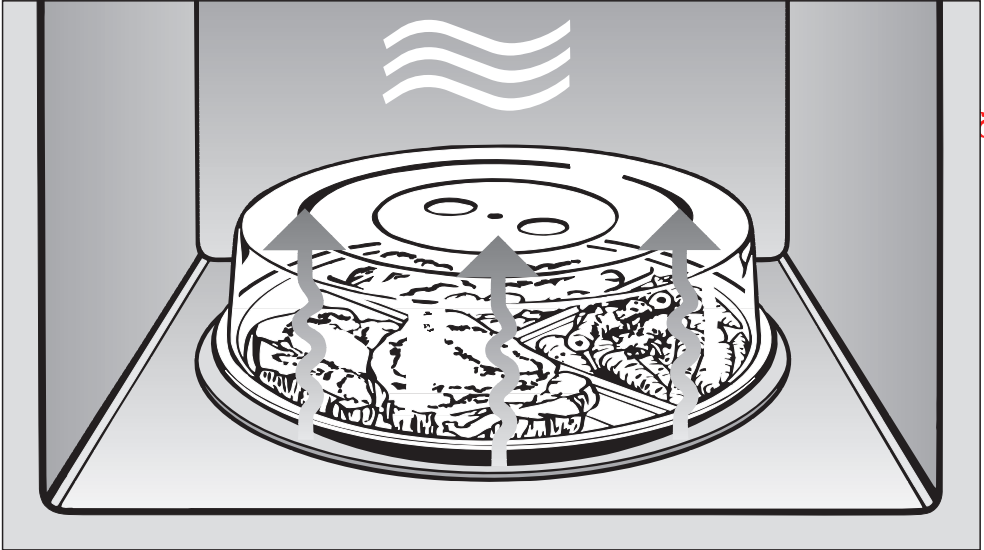


Miele

Mode d'emploi



Four à micro-ondes M 8261-2

Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi avant de monter/d'installer/de mettre en service cet appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.


fr - BE

M.-Nr. 07 542 540

Table des matières

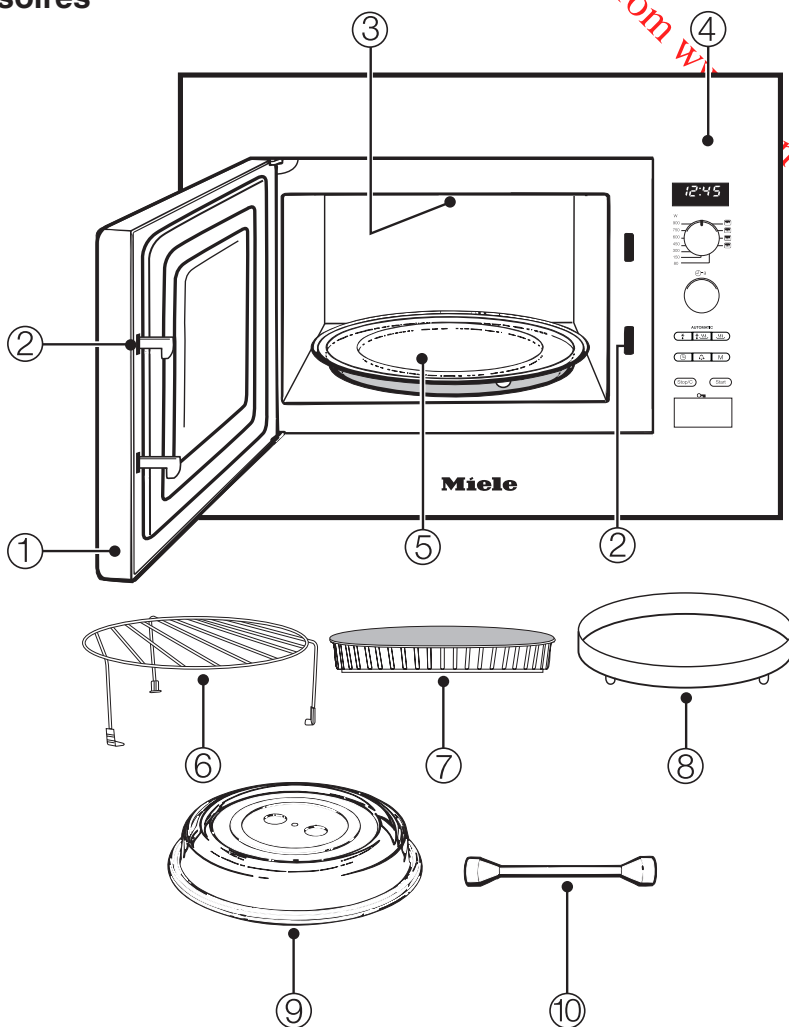
Description de l'appareil	4
Enceinte de cuisson, accessoires	4
Panneau de commande	5
Accessoires fournis	6
Grille	6
Lèchefrite en verre	6
Plateau gourmet	6
Couvercle	6
Bâtonnet d'ébullition	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	7
Consignes de sécurité et mises en garde	8
Fonctionnement de l'appareil	15
Comment fonctionne le four à micro-ondes ?	15
Description du fonctionnement	16
À quoi sert le four à micro-ondes ?	16
Quels sont les modes de fonctionnement disponibles ?	16
Micro-ondes " solo "	16
Gril	16
Combinaison Micro-ondes et gril	16
Programmes automatiques	16
Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes	17
Matériau et forme	17
Test de vaisselle	19
Le couvercle	20
Avant la première utilisation	21
Affichage de l'heure	22
Réglage de l'heure	22
Correction de l'heure	22
Désactivation de l'heure	22
Désactivation de nuit	22
Commande	23
Ouverture de la porte	23
Disposition du plat dans l'enceinte	23
Plateau tournant	23
Fermeture de la porte	23
Démarrage des opérations	23
Indication " door "	25

Downloaded from www.vandenborre.be

Interruption/poursuite de l'opération	25
Modification des données	25
Annulation de l'opération	25
Fin de l'opération	25
Maintien au chaud automatique	26
Quick-Start (programmable)	26
Blocage de la mise en marche	26
Minuterie	27
Correction de la durée programmée	27
Minuterie pendant la cuisson	27
Commande - grill	28
Plateau gourmet	30
Consignes d'utilisation	30
Exemples d'utilisation	31
Recettes	31
Commande - programmes automatiques	36
Décongélation	36
Cuisson	36
Recettes - programmes automatiques 	38
Mémorisation d'un programme propre	44
Modification des réglages de l'appareil	46
Réchauffage	48
Cuisson	49
Décongélation/décongélation et réchauffement ou cuisson	50
Stérilisation	51
Exemples d'utilisation	52
Données pour les instituts de contrôle	53
Nettoyage et entretien	54
Enceinte de cuisson, face intérieure de la porte	54
Façade de l'appareil	55
Accessoires fournis	56
Pannes - Que faire ?	58
Service après-vente	60
Branchement électrique	61
Installation	62

Description de l'appareil

Enceinte de cuisson, accessoires

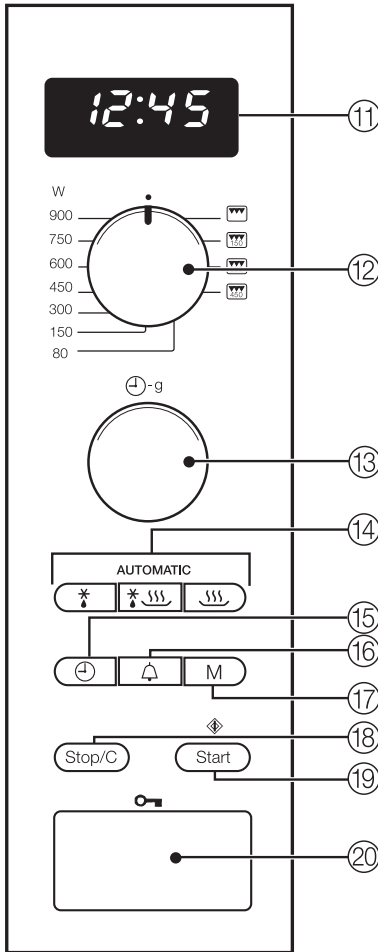


- ① Porte de l'appareil
- ② Fermeture de porte
- ③ Gril-quartz
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Plateau tournant

- ⑥ Grille
- ⑦ Lèche-frite en verre
- ⑧ Plateau gourmet
- ⑨ Couvercle
- ⑩ Bâtonnet d'ébullition

Downloaded from www.vanderborre.be

Panneau de commande



- ① Horloge électronique avec charbon d'affichage
- ② Sélecteur de puissance des micro-ondes, du gril et des programmes combinés
- ③ Bouton rotatif de réglage de la durée et du poids
- ④ Touches des programmes automatiques
- ⑤ Touche horloge ⌚
- ⑥ Touche minuterie ⏰
- ⑦ Espace mémoire pour un déroulement de programme de 1 à 3 étapes
- ⑧ Touche Stop/C
- ⑨ Touche Start / une minute supplémentaire / Quick-Start (programmable) ⏩
- ⑩ Bouton d'ouverture de la porte 🔑

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Grille

La grille convient à tous les types de cuisson avec ou sans micro-ondes **excepté** pour le fonctionnement micro-ondes " solo ".

Pour éviter tout risque d'utilisation de la grille lors d'une cuisson uniquement aux micro-ondes, il vaut mieux ne pas la laisser dans l'enceinte de cuisson du four.

Lèche-frite en verre

Grâce à son matériau, la lèche-frite convient à tous les modes de cuisson.

Si vous grillez directement sur la grille, il est conseillé de placer la lèche-frite sous la grille pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments.

Plateau gourmet

Il s'agit d'un plateau rond muni d'un revêtement anti-adhésif. Il vous permet de préparer des en-cas sucrés ou salés croustillants ainsi que des petits plats en un rien de temps.

Couvercle

Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".

Il évite que les aliments ne sèchent, maintient la propreté de l'enceinte et accélère la cuisson.

Bâtonnet d'ébullition

Il doit toujours être placé dans le récipient du liquide à chauffer. Il assure une ébullition uniforme des liquides.

Downloaded from www.vandenborre.be

Votre contribution à la protection de l'environnement

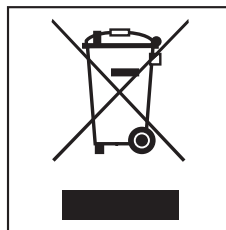
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

► Cet appareil est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

- dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail similaires ;
- dans des propriétés agricoles ;
- dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type, pour une utilisation par les clients.

L'appareil est destiné à la réalisation de tâches ménagères et ne peut être utilisé que pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et stériliser des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité

en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou l'activation d'une commande erronée de l'appareil.

► N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour conserver ou sécher des objets inflammables. L'eau s'évaporerait. Risque d'incendie !

► Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

► Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement et qu'ils connaissent les risques potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

► L'enceinte, les résistances du gril et la porte du four à micro-ondes deviennent très chaudes en mode Gril avec ou sans micro-ondes.

C'est pourquoi il faut empêcher les enfants de toucher le four à micro-ondes quand il est en fonctionnement. Risque de brûlure !

Sécurité technique

► Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service, car il peut représenter un danger pour votre sécurité.

► En cas de détérioration du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un technicien autorisé par le fabricant.

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

- la porte de l'appareil est déformée ;
- les charnières de la porte sont desserrées ;
- la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson sont trouées ou fissurées.

Lorsque l'appareil est en marche, des ondes pourraient s'échapper et mettre l'utilisateur en danger.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four à micro-ondes. Si vous touchez les raccordements sous tension et modifiez la structure électrique et mécanique de l'appareil, vous vous exposez à un risque de décharge électrique. En outre, vous pourriez entraver le bon fonctionnement de la machine.

► Avant de brancher le four à micro-ondes, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaquette signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

► Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

► La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien agréé.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, une décharge électrique).

► N'utilisez cet appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

► Seuls des électriciens spécialisés formés par le fabricant peuvent procéder aux réparations. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

► La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, faute de quoi les éventuels dégâts ultérieurs ne seront pas couverts par la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le four à micro-ondes n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- la fiche de l'appareil est débranchée. Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- le fusible de l'installation électrique est hors circuit.
- le fusible à vis de l'installation électrique est totalement dévissé.

► Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

► Si les appareils sont encastrés derrière une porte de meuble, ils peuvent uniquement être utilisés lorsque la porte est ouverte. Ne fermez pas la porte de meuble si l'appareil est utilisé.

► L'encastrement et le montage de cet appareil dans des endroits instables doivent être réalisés par des entreprises ou des personnes spécialisées afin de garantir la sécurité d'utilisation de l'appareil.

Utilisation appropriée

► Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés. Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs, tels que la température de départ, la quantité, la nature et la consistance des aliments, ainsi que les modifications des recettes.

Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment

élevée (>70 °C) et un temps de cuisson suffisamment long (>10 min). En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.

► Il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.

Pour ce faire, il convient de remuer ou de retourner les aliments et de respecter les temps de repos. Ceux-ci permettent de répartir la température uniformément dans le plat. Respectez donc toujours les temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson.

► Notez que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation par micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux pour les fours traditionnels ou les plans de cuisson. Les temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre feu. Il y a un risque d'incendie.

Ce risque existe également lorsque vous faites sécher trop longtemps du pain, des fleurs et des fines herbes. Il est impératif de surveiller ce type d'opération.

► Ne réchauffez pas des coussins remplis de graines, de noyaux de cerises, de gel ou d'éléments similaires dans le four à micro-ondes. Ces coussins peuvent prendre feu même lorsque vous les enlevez de l'appareil après les avoir réchauffés.

Risque d'incendie !

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le four à micro-ondes ne convient pas pour le nettoyage ni pour la désinfection d'objets.

En outre, l'appareil produit des températures élevées et vous risqueriez de vous brûler en retirant le contenu.

Risque d'incendie !

► Ne faites pas fonctionner l'appareil à puissance maximale pour réchauffer un plat vide ou sécher des fines herbes. L'absence d'aliments ou une quantité incorrecte peut endommager l'appareil.

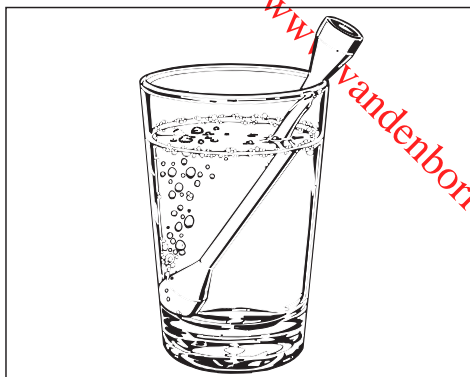
► Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés.

Pour réchauffer des biberons, enlevez d'abord le capuchon **et** la tétine.

Sinon, la pression qui se forme peut entraîner l'explosion du récipient ou de la bouteille et vous risqueriez de vous blesser !

► Après avoir sorti l'aliment du four à micro-ondes compact, vérifiez qu'il a la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du plat. Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment et le plat reste donc plus froid. Il n'est en fait réchauffé que par la transmission de chaleur des aliments. **Faites particulièrement attention à la température de la nourriture pour bébé.** Remuez ou agitez bien les petits pots et les biberons, puis goûtez-les, afin d'éviter tout risque de brûlure pour votre bébé.

► Placez toujours le bâtonnet fourni avec l'appareil dans le récipient quand vous chauffez des liquides.



En cas de cuisson et en particulier de réchauffage de liquides aux micro-ondes sans le bâtonnet d'ébullition, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte mais qu'aucune bulle de vapeur n'apparaisse à la surface. Le liquide ne bout pas de manière homogène. Ce retard d'ébullition peut entraîner la formation soudaine de bulles de vapeur et un débordement avec projections lorsque vous retirez ou secouez le récipient. Risque de brûlure !

Il se peut que la porte du four à micro-ondes s'ouvre automatiquement si la formation de bulles est très importante. et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil ! Le bâtonnet d'ébullition permet aux bulles de vapeur de se former au bon moment.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si de la fumée se dégage des aliments dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte de l'appareil fermée afin d'étouffer les flammes qui pourraient éventuellement se former.

Interrompez l'opération (en appuyant deux fois sur la touche Stop/C) et débranchez le four à micro-ondes.

N'ouvrez la porte qu'une fois la fumée disparue.

► Ne réchauffez pas d'alcool pur dans l'appareil. Risque d'incendie !

► Les boîtes de conserve ne peuvent pas être stérilisées. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil ! et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

► Couvrez toujours les plats que vous entreposez dans le four à micro-ondes au moyen d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium. Dans le cas contraire, l'humidité des aliments peut entraîner une corrosion dans l'appareil. Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

► Enlevez immédiatement les traces d'aliments ou de liquides contenant du sel qui ont été projetés sur les parois en inox de l'enceinte pour éviter toute corrosion.

► N'utilisez pas de récipients métalliques, de feuilles d'aluminium, de couvercles, de plats décorés de métal, de cristal au plomb, de plats à bord dentelé, de vaisselle plastique non thermostable, de plats en bois, d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec fil de fer intérieur, ni de pots en plas-

tique à couvercle d'aluminium.

Ces objets peuvent être endommagés ou peuvent provoquer un incendie s'ils sont utilisés dans un four à micro-ondes.

La grille et le plateau gourmet fournis avec l'appareil sont spécialement prévus pour le four à micro-ondes et peuvent donc être utilisés en mode Grillasocié ou non aux micro-ondes.

► La grille et le plateau gourmet ne peuvent pas être utilisés ensemble car cela endommagerait le plateau gourmet.

Posez toujours le plateau gourmet directement sur le plateau tournant.

► N'utilisez pas non plus le plateau gourmet avec le couvercle car celui-ci chaufferait trop.

► Ne laissez pas le four à micro-ondes compact sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Les plats jetables en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles décrites dans le chapitre "Vaisselle à utiliser avec le four à micro-ondes / Plastique".

► Ne cuisez des œufs à la coque qu'avec un plat spécial. Ne réchauffez pas d'œufs durs dans le four à micro-ondes.

Les œufs peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour faire cuire des œufs sans coquille, percez d'abord le jaune plusieurs fois.
Sinon, le jaune risque d'éclater après la cuisson sous l'effet de la pression. vous risqueriez de vous blesser !
- ▶ Piquez ou entaillez plusieurs fois les aliments à peau ferme comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines, pour que la vapeur puisse s'en échapper et que les aliments n'éclatent pas.
- ▶ Ne réchauffez pas d'aliments dans des emballages spéciaux qui retiennent la chaleur, tels que les sacs pour poulets rôtis.
Ces types d'emballage sont composés, entre autres, d'une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les ondes. Les micro-ondes peuvent chauffer la couche de papier au point d'y mettre feu.
- ▶ Ne mettez le four à micro-ondes en marche qu'une fois que les aliments à cuire ou à gratiner s'y trouvent et faites-le fonctionner uniquement avec le plateau tournant en place.
- ▶ Le four à micro-ondes ne peut pas être utilisé pour frire des aliments. Surveillez impérativement l'appareil lorsque vous réchauffez des aliments contenant de l'huile ou de la graisse. Risque d'incendie !
- ▶ Si le gril est allumé ou que vous venez de l'éteindre, utilisez des maniques pour introduire, sortir ou manipuler des aliments à dorer ou à gratiner. Risque de brûlure !
- ▶ Le plateau gourmet devient très chaud. Enfilez toujours des maniques avant de le toucher. Posez-le sur un dessous-de-plat.
La grille devient brûlante en mode Gril (avec ou sans micro-ondes). Risque de brûlure !
- ▶ Ne posez pas la lèchefrite chaude sur une surface froide telle qu'un plan de travail carrelé ou en granit. Elle pourrait se briser. Utilisez toujours un dessous-de-plat.
- ▶ N'utilisez pas le four à micro-ondes compact pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité de l'appareil pourraient prendre feu en raison du dégagement thermique élevé de l'enceinte.
- ▶ S'il y a une prise à proximité du four à micro-ondes, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas bloqué dans la porte brûlante. L'isolation du cordon pourrait être endommagée.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Pour contrôler la température des aliments, arrêtez l'appareil. Servez-vous d'un thermomètre spécial micro-ondes pour mesurer la température des aliments. N'utilisez jamais de thermomètre au mercure ou de thermomètre à liquide car ceux-ci ne sont pas appropriés aux températures élevées et se cassent facilement.

► N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vandenborre.be

Comment fonctionne le four à micro-ondes ?

Le four à micro-ondes est équipé d'un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques (ou micro-ondes). Ces ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte du four à micro-ondes et réfléchies par ses parois métalliques. Les micro-ondes se propagent ainsi de tous les côtés et dans les aliments. L'utilisation du plateau tournant optimise la répartition des micro-ondes.

Il faut que le plat utilisé laisse passer les micro-ondes pour qu'elles atteignent les aliments. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas de récipients en métal ou décorés avec du métal. Le métal réfléchit les micro-ondes et peut provoquer des étincelles. Les micro-ondes ne peuvent pas être absorbées.

Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments à travers le plat approprié. Elles font vibrer les nombreuses petites molécules (en particulier les molécules d'eau) qui composent les aliments à un rythme élevé d'environ 2,5 milliards de fois par secondes. C'est ainsi qu'elles produisent de la chaleur. Celle-ci se développe d'abord à la périphérie et se diffuse ensuite vers le cœur des aliments. Plus les aliments contiennent d'eau, plus vite ils seront réchauffés ou cuits.

Étant donné que la chaleur se forme directement dans les aliments :

- ceux-ci peuvent généralement être cuits au micro-ondes sans ou avec très peu de liquide ou de matière grasse ;
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec un four traditionnel ;
- les aliments conservent toutes leurs substances nutritives, telles que les vitamines et les minéraux ;
- la couleur naturelle et la saveur des aliments sont à peine altérées.

La production de micro-ondes s'arrête dès que l'opération est interrompue ou que la porte de l'appareil est ouverte. Pendant un programme, la porte fermée et intacte offre une protection suffisante contre les micro-ondes.

Description du fonctionnement

À quoi sert le four à micro-ondes ?

Le four à micro-ondes permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire des aliments en peu de temps.

Vous pouvez l'utiliser comme suit :

- Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire des aliments en sélectionnant une puissance et une durée.
- Vous pouvez décongeler des plats surgelés et ensuite les réchauffer ou les cuire.
- Le four à micro-ondes est également utile pour faire lever de la pâte, faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, préparer de la gelée de fruits pour vos pâtisseries et stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande par exemple.

Quels sont les modes de fonctionnement disponibles ?

Micro-ondes " solo "

Ce mode convient pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson.

Gril

Ce mode est idéal pour griller des aliments plats tels que des biftecks ou des saucisses.

Combinaison Micro-ondes et gril

Idéale pour les gratins : Les micro-ondes cuisent les aliments et le gril les fait dorer.

Programmes automatiques

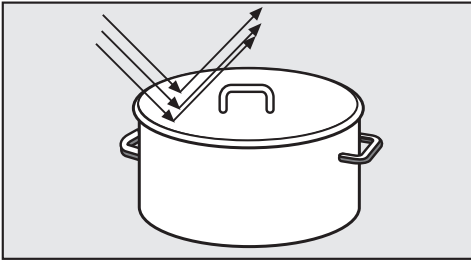
Les programmes automatiques suivants sont disponibles :

- cinq programmes de décongélation (☼ : Ad 1 à Ad 5) ;
- quatre programmes de cuisson pour les aliments congelés (☼ ☺☺☺ : AC 1 à AC 4) et
- huit programmes de cuisson pour les aliments frais (☺☺☺ : AC 1 à AC 8).

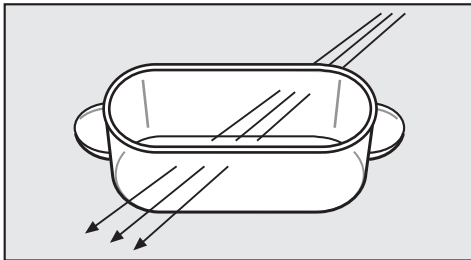
Ces programmes dépendent du poids ; vous devez donc entrer le poids des aliments.

Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes

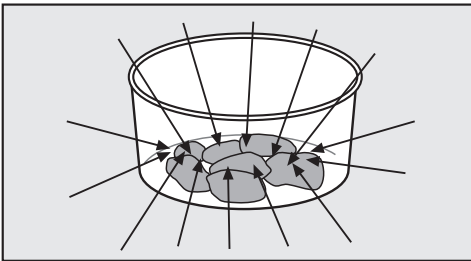
Les micro-ondes



- sont réfléchies par le métal ;



- traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton ;



- sont absorbées par les aliments.

Matériau et forme

Le matériau et la forme des plats utilisés influent sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les plats ronds et ovales peu profonds sont particulièrement efficaces. La chaleur se répartit plus uniformément dans ces types de plats que dans les récipients carrés ou rectangulaires.

N'utilisez pas de plats munis de poignées et de boutons de couvercle creux dont les cavités pourraient contenir de l'humidité. Exception : si les cavités sont suffisamment aérées.

Sinon, la pression qui s'y formerait pourrait faire exploser les pièces creuses et vous risqueriez de vous blesser !

Métal

Les récipients en métal, le papier aluminium et les couverts ne peuvent pas être utilisés dans le four à micro-ondes, de même que la vaisselle métallisée (décoration, par exemple, bord doré, bleu de cobalt). Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments. N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

Exception :

- les plats préparés emballés dans des barquettes en aluminium.

peuvent être décongelés et réchauffés au four à micro-ondes. Important : enlevez le couvercle et placez la barquette à 2 cm minimum des parois de l'enceinte de cuisson.

Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. En général, la chaleur se répartit de manière plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette en aluminium.

Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes

L'utilisation de barquettes en aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles. Il faut donc éviter de les poser sur la grille.

– Morceaux de papier aluminium

Pour décongeler, réchauffer ou cuire de manière uniforme des morceaux de viande d'épaisseur différente tels que de la volaille, vous pouvez recouvrir les morceaux plus plats de petits bouts de papier aluminium pendant les dernières minutes.

L'aluminium doit se trouver à plus de 2 cm des parois de l'enceinte. Il ne doit surtout pas toucher les parois !

– Broches et pinces en métal

Vous pouvez utiliser des broches ou pinces en métal lorsque le morceau de viande est beaucoup plus grand que la pièce en métal.

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique convient très bien au four à micro-ondes.

Le cristal, qui contient généralement du plomb, peut se fêler dans le four à micro-ondes. Il n'est donc pas approprié.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient bien au four à micro-ondes.

Toutefois, elle ne doit pas comporter de décoration métallique telle qu'un bord doré, ni de poignées creuses.

Faïence

Si la faïence est peinte, le motif doit se trouver sous la glaçure.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et couleurs

Certaines glaçures et couleurs contiennent des substances métalliques.

Ne mettez pas ce type de vaisselle dans le four à micro-ondes.

Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.

L'eau contenue dans le bois s'évapore pendant la cuisson. Le bois se dessèche et des fissures apparaissent.

Plastique

La vaisselle en plastique ne convient que si vous utilisez le fonctionnement micro-ondes " solo ".

Elle doit être résistante à la chaleur et pouvoir supporter des températures d'au moins 110 °C.

Sinon, elle se déforme ; le plastique peut fondre et se mélanger aux aliments.

Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes

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

La vaisselle en mélamine ne convient pas car elle absorbe l'énergie et devient brûlante. Renseignez-vous sur le matériau exact lorsque vous achetez de la vaisselle en plastique.

La vaisselle en plastique expansé, par exemple en polystyrène, peut servir pour le réchauffage rapide d'aliments.

Les sachets de cuisson en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire leur contenu si vous les percez au préalable. Les trous permettent en effet à la vapeur de s'échapper, empêchant ainsi la pression de monter et le sachet d'éclater. Par ailleurs, il existe des sachets de cuisson à la vapeur spéciaux, qui ne doivent pas être percés. Attention à bien respecter les instructions figurant sur l'emballage.

N'utilisez pas d'attaches en métal, ni des attaches en plastique ou en papier contenant un fil de fer. Risque d'incendie !

Plats jetables

Les plats jetables en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles décrites sous la rubrique " Plastique ".

Ne laissez pas le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Évitez les plats jetables par respect pour l'environnement.

Test de vaisselle

Si vous n'êtes pas certain(e) qu'un plat en verre, en terre cuite ou en porcelaine convient au four à micro-ondes, faites le test suivant :

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

Si vous entendez des craquements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement l'appareil (en appuyant deux fois sur la touche Stop/C).

Les plats qui déclenchent ce type de réaction ne sont pas adaptés au four à micro-ondes.

Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes

En cas de doute, demandez au fabricant ou au fournisseur de la vaisselle en question si elle peut être utilisée au four à micro-ondes.

Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont suffisamment aérées.

Le couvercle

- empêche un dégagement excessif de vapeur, en particulier au cours des cuissons longues ;
- accélère le réchauffement des aliments ;
- empêche les aliments de se dessécher ;
- évite les salissures dans l'enceinte.



Par conséquent, couvrez toujours les aliments avec le couvercle spécial pour micro-ondes fourni.

À la place du couvercle, vous pouvez également utiliser du film transparent spécial micro-ondes. Le film transparent ordinaire peut se déformer et se mélanger aux aliments.

Ne chauffez jamais les aliments dans des récipients fermés, comme des petits pots pour bébé. Ouvrez-les avant de les mettre au four à micro-ondes.

N'utilisez **pas le couvercle**

- pour réchauffer des aliments panés ;
- pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts ;
- en même temps que le plateau gourmet.

Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".

Le matériau de la cloche supporte des températures allant jusqu'à 110 °C.

Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ", sans plateau gourmet. En cas de températures plus élevées, le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.

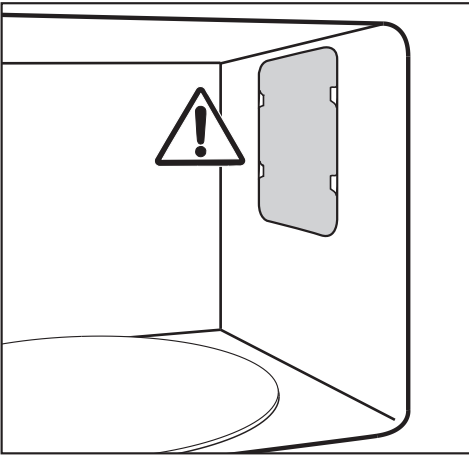
Le couvercle ne doit pas calfeutrer le récipient. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'échapper par les ouvertures latérales de la cloche. Celle-ci chauffera trop et risquera de fondre.

Avant la première utilisation

Après le transport, laissez le four à micro-ondes déballé environ deux heures à température ambiante avant de le faire fonctionner.

L'appareil s'adapte ainsi à la température ambiante. Cette étape est importante pour le fonctionnement des composants électroniques du four à micro-ondes.

- Retirez tous les matériaux d'emballage.



N'enlevez pas la protection située devant l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte de cuisson, ni la feuille qui se trouve sur la face intérieure de la porte.

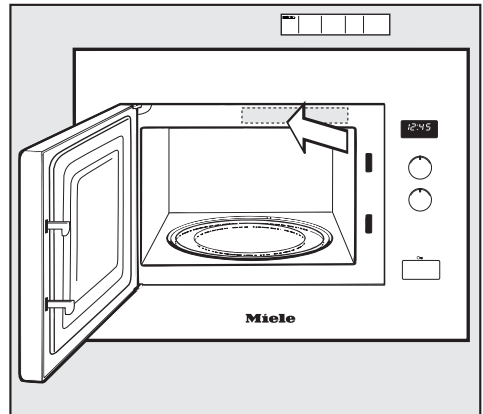
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

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

- la porte de l'appareil est déformée ;
- les charnières de la porte sont desserrées ;
- la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson sont trouées ou fissurées.

Lorsque l'appareil est en marche, des ondes pourraient s'échapper et mettre l'utilisateur en danger.

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



- Collez le mode d'emploi abrégé ci-joint sur l'appareil sans en obstruer les orifices d'évacuation.

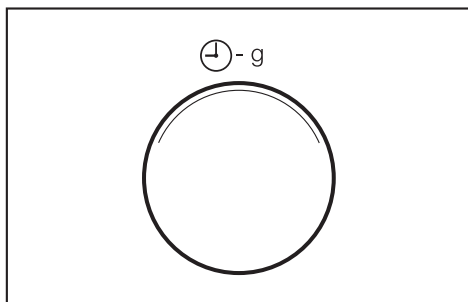
Affichage de l'heure

Réglage de l'heure

- Branchez l'appareil.

12:00 et le symbole \oplus clignotent dans le champ d'affichage jusqu'à ce que l'heure soit réglée.

Entre-temps, l'heure commence à s'écouler à partir de 12:00 dès que l'appareil est branché.



- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche \oplus .
- Réglez ensuite les minutes à l'aide du sélecteur de temps.
- Pour valider l'heure entrée, appuyez sur la touche \oplus ou attendez quelques secondes.
L'heure entrée est prise en compte. Les deux points entre les heures et les minutes clignotent.

Correction de l'heure

- Appuyez sur la touche \oplus .
Dans le champ d'affichage, le symbole \oplus clignote et l'heure actuelle s'allume pendant quelques secondes.
- Corrigez l'heure avec le sélecteur de temps.

- Pour valider l'heure entrée, appuyez sur la touche \oplus ou attendez quelques secondes.
Le symbole \oplus clignote et les minutes actuelles s'allument pendant quelques secondes.
- Corrigez les minutes avec le sélecteur de temps.
- Pour valider l'heure entrée, appuyez sur la touche \oplus ou attendez quelques secondes.

Désactivation de l'heure

- Appuyez sur la touche \oplus et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la zone d'affichage soit sombre.

Pour réafficher l'heure, appuyez sur la touche \oplus et maintenez-la enfoncée.

Désactivation de nuit

Vous pouvez régler le four à micro-ondes de manière à ce que l'affichage de l'heure s'éteigne automatiquement toutes les nuits de 23 h à 4 h.

Pour **enclencher** la désactivation de nuit :

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

ON s'affiche.

L'appareil reste prêt à fonctionner.

Pour **arrêter** la désactivation de nuit :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et appuyez en même temps sur la touche \oplus .

OFF apparaît sur l'afficheur.

Ouverture de la porte

- Appuyez sur la touche  pour ouvrir la porte.

Si le four à micro-ondes est en marche, l'ouverture de la porte interrompt son fonctionnement.

Disposition du plat dans l'enceinte

Il est recommandé de poser le plat au centre de l'enceinte de cuisson.

Plateau tournant

Grâce au plateau tournant, les aliments sont décongelés, réchauffés ou cuits de manière uniforme.

N'utilisez le four à micro-ondes que si le plateau tournant se trouve dans l'enceinte.

Le plateau tournant se met en marche automatiquement lors de chaque opération.

Ne décongelez, ne réchauffez ou ne cuisez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Veillez à ce que le plat utilisé ne soit pas plus grand que le plateau tournant.

Remuez de temps en temps les aliments ou retournez le plat pour que les aliments soient réchauffés de manière uniforme.

Fermeture de la porte

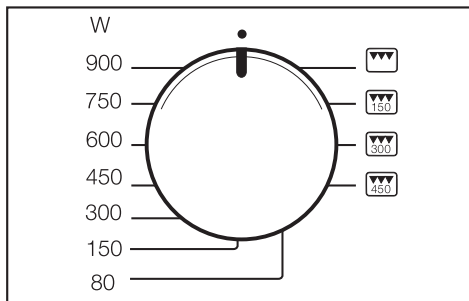
- Appuyez sur la porte pour la fermer.


Si vous avez ouvert la porte lorsque l'appareil était en marche appuyez sur la touche Start pour reprendre l'opération interrompue.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas si la porte n'est pas correctement fermée.

Démarrage des opérations

Pour sélectionner la puissance et la durée, tournez le sélecteur correspondant.



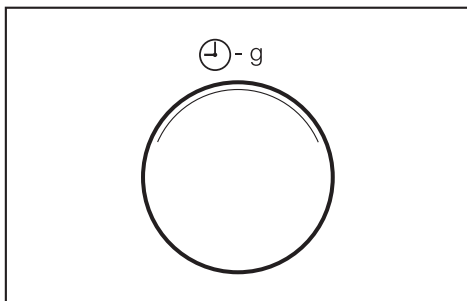
- Tournez le sélecteur de puissance sur le niveau de puissance souhaité.  et la puissance s'allument dans le champ d'affichage. 0:00 clignote.

Vous avez le choix entre 7 puissances. Plus la puissance est élevée, plus les micro-ondes sont nombreuses à pénétrer les aliments.

Commande

Il est conseillé d'utiliser une puissance plus faible pour les aliments qui ne peuvent pas être remués ou retournés pendant la cuisson et ceux qui se composent d'ingrédients variés.

C'est la seule façon de garantir une répartition uniforme de la chaleur. Prolongez la durée en conséquence pour obtenir le résultat de cuisson souhaité.



- Réglez la durée avec le sélecteur de temps.

Vous pouvez choisir une durée comprise entre 10 secondes et 90 minutes. Exception : si vous avez choisi la puissance maximale des micro-ondes, la durée ne pourra pas dépasser 15 minutes. Si vous utilisez de manière prolongée l'appareil à pleine puissance, il se peut que la puissance descende à 600 watts (protection contre la surchauffe). L'appareil affiche alors cette information. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

- Température de départ des aliments
Les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de réchauffage et de cuisson plus long que les aliments entreposés à température ambiante.

- Nature et consistance des aliments
Les légumes frais contiennent plus d'eau que les autres et requièrent donc un temps de cuisson plus court.
- Fréquence à laquelle les plats sont remués ou retournés
En remuant ou en retournant fréquemment les plats, la chaleur se répartit mieux et les aliments cuisent plus rapidement.
- Quantité d'aliments
En général :
Pour une quantité double, il faut pratiquement doubler le temps.

Si la quantité est plus petite, réduisez le temps en conséquence.

- Forme et matériau des plats
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer le processus.
L'éclairage de l'enceinte s'allume.

L'appareil ne se met en marche que si la porte est fermée.

Indication " door "

L'indication " door " de l'affichage vous rappelle que l'appareil ne peut pas être démarré sans aliments.

L'absence d'aliments peut endommager l'appareil.

Si vous appuyez sur la touche Start sans avoir ouvert la porte au préalable, **door** apparaît dans le champ d'affichage. Il est probable qu'aucun aliment ne se trouve dans l'enceinte étant donné que la porte n'a pas été ouverte pendant une période prolongée (environ 20 minutes). L'opération ne pourra pas démarrer tant que la porte n'est pas ouverte.

Interruption/poursuite de l'opération

Vous pouvez à tout moment. . .

. . . **interrompre une opération :**

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

Le temps programmé est arrêté.

. . . **poursuivre une opération :**

- Fermez la porte et appuyez sur la touche Start.

L'opération est poursuivie.

Modification des données

Si vous constatez après avoir lancé l'opération que. . .

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

- Sélectionnez une autre puissance.

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

- Interrompez l'opération (en appuyant sur la touche Stop/C), réglez le temps nécessaire à l'aide du sélecteur et poursuivez l'opération (en appuyant sur la touche Start),

ou

- si vous appuyez sur la touche Start pendant le fonctionnement, le temps de cuisson est prolongé d'une minute à chaque pression de la touche Start (exception : il est prolongé de 30 secondes si vous utilisez la puissance maximale).

Annulation de l'opération

- Appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

Fin de l'opération

La fin de l'opération est signalée par un signal sonore. L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

Un court signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes après la fin de l'opération.


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

Commande

Maintien au chaud automatique

La fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement lorsque la porte du four à micro-ondes reste fermée après une cuisson à 450 watts minimum et qu'aucune touche n'a été enfoncée.


Le maintien au chaud automatique se met en route après environ 2 minutes à une puissance de 80 watts pour une durée maximale de 15 minutes.

, 80 W et **H:H** s'allument sur l'afficheur.




L'opération est interrompue dès que vous ouvrez la porte ou que vous manipulez les touches ou les sélecteurs.


Toutefois, vous ne pouvez pas la programmer séparément.

Quick-Start (programmable)

La touche Start / permet d'enclencher instantanément l'appareil à la puissance maximale.

Vous avez le choix entre trois durées mémorisées :




- 30 s : appuyez 1 x sur la touche Start /
- 1 min. : appuyez 2 x sur la touche Start /
- 2 min. : appuyez 3 x sur la touche Start /

Si vous appuyez quatre fois d'affilée sur la touche Start /, vous reviendrez à la première durée mémorisée.

Si vous appuyez sur la touche Start pendant le fonctionnement, le temps de cuisson est prolongé de 30 secondes à chaque pression de la touche Start.

Programmation des durées

Vous pouvez modifier les durées mémorisées.

- Sélectionnez la durée que vous souhaitez modifier avec la touche Start / (1 x, 2 x ou 3 x), puis maintenez la touche Start / enfoncée.
- Modifiez simultanément la durée à l'aide du sélecteur de temps (15 minutes maximum).
Le programme modifié est lancé dès que vous relâchez la touche Start /.

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

Blocage de la mise en marche

La sécurité enfants empêche la mise en marche intempestive de l'appareil.

Activation du blocage de la mise en service

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et qu'un symbole de clé apparaisse dans le champ d'affichage :



Le symbole s'éteint après quelques instants.

Il réapparaît en cas de manipulation d'une touche ou d'un sélecteur.

Le blocage de la mise en service doit être reprogrammé après une panne de courant.

Désactivation de la sécurité enfants

- Maintenez de nouveau la touche Start/C enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller des opérations effectuées en dehors du four à micro-ondes, par exemple la cuisson d'un œuf. Le temps programmé est décompté seconde par seconde.

- Appuyez sur la touche Δ .
0:00 clignote sur l'afficheur et le symbole Δ s'allume.
- Réglez la durée souhaitée avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start pour commencer l'opération.
La minuterie se met en marche automatiquement après quelques secondes même si vous n'appuyez pas sur Start.
- Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole Δ clignote.
- Appuyez une fois sur la touche Stop/C pour faire disparaître le symbole Δ .

Correction de la durée programmée

- Appuyez sur la touche Stop/C.
La minuterie est interrompue.
- Reprogrammez la durée en suivant les instructions ci-dessus.

Minuterie pendant la cuisson

La minuterie peut également être programmée pendant la cuisson ; elle fonctionne alors en arrière-plan.

- Appuyez sur la touche Δ pendant la cuisson.
0:00 clignote sur l'afficheur et le symbole Δ s'allume.
- Réglez la durée souhaitée avec le sélecteur de temps.
- Attendez quelques secondes. La durée programmée commence à s'écouler.
Après quelques secondes, l'affichage indique de nouveau l'opération de cuisson en cours. La minuterie qui fonctionne en arrière-plan est représentée par le symbole Δ .

Dans ce cas, il ne faut pas appuyer sur la touche Start pour enclencher la minuterie, car cela prolongerait également la durée de la cuisson en cours d'une minute.

Affichage de la minuterie

- Appuyez sur la touche Δ .
Le temps restant de la minuterie s'affiche.

Commande - grill

Vous avez le choix entre quatre options de grill : un mode Gril seul et trois combinaisons de mode Gril avec micro-ondes, c.-à-d. le grill associé à une puissance de micro-ondes déterminée.

Si la durée totale de fonctionnement du grill est inférieure à 15 minutes, préchauffez le grill pendant cinq minutes.

Pour qu'elles soient grillées uniformément des deux côtés, retournez les tranches de viande et de poisson à mi-cuisson. Retournez les tranches et morceaux plats une seule fois, les morceaux plus épais plusieurs fois.

Les temps indiqués pour le grill sont donnés à titre indicatif uniquement, car ils varient en fonction du type et de l'épaisseur de l'aliment, ainsi que du résultat souhaité.

Si vous effectuez des grillades directement sur la grille, il est recommandé de placer la lèchefrite sous la grille pour recueillir la graisse.

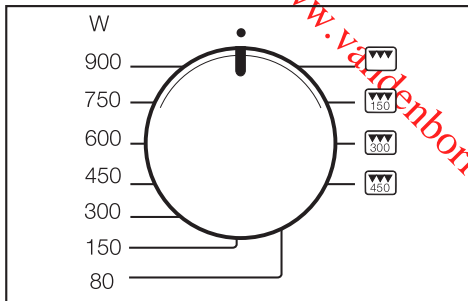
- Posez les aliments à cuire dans un plat approprié.
- Placez la lèchefrite, la grille ou le plat contenant l'aliment dans le four à micro-ondes sur le plateau tournant.

La grille et la lèchefrite deviennent très chaudes.
Risques de brûlure !

La lèchefrite et la grille sont plus faciles à nettoyer si vous les faites tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle immédiatement après leur utilisation.

Gril sans micro-ondes

Ce mode de cuisson est idéal pour griller des aliments plats tels que des biftecks ou des saucisses.



- Tournez le sélecteur de puissance sur le symbole . Le symbole du grill s'allume et 0:00 clignote dans l'afficheur.
- Réglez la durée avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start. La fin de l'opération est signalée par un signal sonore.

Modification de la durée

La durée peut être modifiée en cours de fonctionnement. Pour ce faire, interrompez la cuisson (en appuyant sur la touche Stop/C), modifiez la durée et poursuivez la cuisson (en appuyant sur la touche Start).

Vous pouvez également prolonger la durée d'une minute en appuyant sur la touche Start.

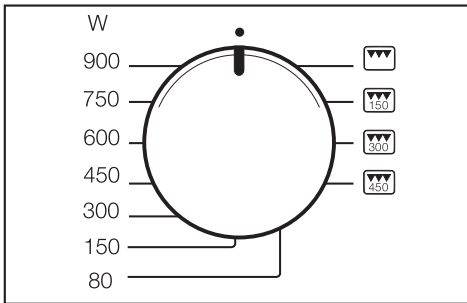
La voûte de l'enceinte de cuisson du grill devient bleuâtre avec le temps. Cette décoloration est inévitable, mais n'entrave en rien le bon fonctionnement de l'appareil.






Combinaison Micro-ondes et gril

Ce mode convient bien pour dorer et gratiner. Les micro-ondes cuisent les aliments et le gril les fait dorer.

Le gril peut être combiné à trois puissances de micro-ondes différentes : 150, 300 et 450 watts.

Il est possible de changer de combinaison à tout moment sans interrompre la cuisson.



- Tournez le sélecteur de puissance sur la combinaison souhaitée ,  ou .
- , la puissance des micro-ondes et le symbole du gril  s'affichent. 0:00 clignote.
- Réglez la durée avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start.
La fin de l'opération est signalée par un signal sonore.

Modification de la durée

La durée peut être modifiée en cours de fonctionnement. Pour ce faire, interrompez la cuisson (en appuyant sur la touche Stop/C), modifiez la durée et poursuivez la cuisson (en appuyant sur la touche Start).


Vous pouvez également prolonger le temps de cuisson d'une minute en appuyant sur la touche Start.

Plateau gourmet

Consignes d'utilisation

Le plateau gourmet devient très chaud. Ne le touchez pas sans maniques. Posez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, remplissez le plateau de 400 ml d'eau et de 3 à 4 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron, puis réchauffez-le à 450 watts + gril  pendant 5 minutes.

Le revêtement du plateau gourmet a été spécialement conçu pour que les aliments ne collent pas et pour en faciliter le nettoyage. Les revêtements en matériaux similaires au téflon se rayent facilement. Ne coupez pas les aliments dans le plateau. Pour remuer et retourner les aliments, utilisez une spatule en bois ou en plastique. Les objets métalliques ou pointus peuvent endommager la surface du plateau.


Faire revenir/dorer

Pour les rôtis, utilisez très peu d'huile ou de matière grasse. Le revêtement est anti-adhésif et permet ainsi de préparer des plats moins caloriques.

Assurez une surveillance en cas d'utilisation du plateau gourmet avec de l'huile ou des graisses. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

- Préparez les aliments de manière à pouvoir les mettre dans le plat chaud immédiatement après le réchauffage.
- Posez le plateau gourmet directement sur le plateau tournant.

Ne posez pas le plat sur la grille et respectez une distance d'environ 2 cm par rapport à l'enceinte de cuisson car des étincelles pourraient se former et endommager le plateau.

- Chauffez le plateau à 450 watts + gril  pendant maximum 5 minutes.

Ne surchauffez pas le plateau vide, vous risqueriez d'en endommager le revêtement.


Si vous utilisez de l'huile pour la cuisson, vous pouvez soit faire chauffer l'huile dans le plat, soit l'ajouter au plat chauffé.


Le beurre doit toujours être ajouté après le réchauffage sinon il brunirait trop.


Séchez bien la viande, la volaille, le poisson et les légumes avant de les déposer dans le plateau gourmet.


N'utilisez pas le plateau gourmet pour cuire des œufs ou pour les réchauffer. Ils pourraient éclater.


Exemples d'utilisation

Préchauffez le plateau gourmet sur le plateau tournant à 450 watts + gril  pendant maximum 5 minutes.


Bâtonnets de poisson (surgelé),
150 g + 2 c. à s. d'huile
, 3 - 4 min de chaque côté

2 steaks hachés + 2 c. à s. d'huile
, 3 - 4 min de chaque côté

Croquettes (surgelées), 10 - 12 pièces + 2 c. à s. d'huile
, 6 - 8 min, retourner de temps en temps

Steak, environ 200 g
, env. 5 min de chaque côté (selon le degré de cuisson souhaité)

Pizza (surgelée), 300 g,
, 7 - 9 min

Pizza fraîche, sans préchauffage
, env. 15 min (suivant la garniture)

Recettes

Les temps de préparation désignent les durées totales nécessaires pour la préparation et la cuisson. Les temps de repos et les temps pour faire mariner les aliments sont indiqués séparément.

Croque-monsieur (3 portions)

Temps de préparation : 10 - 15 minutes

6 tranches de pain toast
30 g de beurre ramolli
75 g d'emmental râpé
3 tranches de jambon cuit

Beurrez les tranches de pain. Répartissez le fromage sur trois tranches, puis posez une tranche de jambon. Posez les trois autres tranches de pain sur le jambon, avec le côté beurré sur le jambon. Déposez les tranches de pain dans le plateau gourmet préalablement chauffé à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Posez le plat sur le plateau tournant et faites dorer à 450 watts + gril pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Par portion : 1 396 kJ / 334 kcal,
P 16 g, L 21 g, G 19 g.

Vous pouvez également remplacer la garniture par du thon au naturel et de fines rondelles d'oignons, ou des rondelles d'ananas, du fromage et du jambon cuit.

Plateau gourmet

Poêlée de légumes (3 portions)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes

2 oignons
2 c. à s. d'huile
100 g de pleurotes ou de champignons de Paris
150 g de petites carottes (surgelées) ou de rondelles de carottes
100 g de brocolis
1 poivron rouge ou 100 g de poivrons rouges surgelés
1 tomate
Sel, poivre
30 g de parmesan râpé

Coupez les oignons en fines rondelles. Coupez le poivron en deux, videz-le et coupez-le en lamelles. Coupez la tomate en dés. Préchauffez le plateau gourmet sur le plateau tournant à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez l'huile et les rondelles d'oignon. Remettez le plat sur le plateau tournant et faites dorer à 450 watts + gril pendant environ 2 minutes. Ajoutez les champignons, les carottes, le brocoli, les lamelles de poivron, les dés de tomate et les épices, puis mélangez le tout. Cuisez à 450 watts + gril pendant environ 6 minutes. Remuez, saupoudrez de parmesan et servez.

Par portion : 373 kJ / 89 kcal,
P 7 g, L 3 g, G 8 g.

Rösti " maison " (galette de pommes de terre) (2 portions)

Temps de préparation : 25 - 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, puis ajoutez-y le fromage, du sel et du poivre. Préchauffez le plateau gourmet sur le plateau tournant à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre et faites-le fondre. Versez le mélange à base de pommes de terre et aplatissez-le pour obtenir une galette. Posez le plat sur le plateau tournant et faites cuire à 450 watts + gril pendant environ 8 minutes. Retournez la galette et cuisez pendant encore 4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Par portion : 1 347 kJ / 322 kcal,
P 11 g, L 16 g, G 33 g.

Accompagnez-la de saumon fumé ou de jambon et de crème aigre et vous obtiendrez un délicieux en-cas.

Filet de porc " somptueux " (2 portions)

Temps de préparation : 15 - 20 minutes

1 filet de porc (environ 400 g)
4 tranches de lard persillé
Sel, poivre
10 g de beurre
200 g de champignons coupés en lamelles
200 ml de crème
2 c. à s. de cognac

Coupez le filet de porc en quatre tranches. Salez et poivrez chaque tranche, puis enveloppez-les chacune d'une tranche de lard que vous pouvez fixer à l'aide d'un cure-dent par exemple. Préchauffez le plateau gourmet sur le plateau tournant à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre, puis déposez-y les tranches de filet de porc. Posez le plat sur le plateau tournant et faites cuire les tranches de filet à 450 watts + gril pendant environ 3 minutes de chaque côté. Enlevez la viande et couvrez-la pour la maintenir au chaud. Mettez les champignons, la crème et le cognac dans le fond de rôti et cuisez à 900 watts pendant 4 minutes. Servez avec la viande.

Par portion : 3 516 kJ / 840 kcal,
P 44 g, L 70 g, G 4 g.

Filet de porc épicé

Temps de préparation : 10 - 12 minutes

Coupez un filet de porc en quatre tranches. Faites-les cuire dans le plateau gourmet préchauffé à 450 watts + gril de chaque côté pendant environ 4 minutes. Ajoutez ensuite 50 ml de vin blanc, 125 ml de crème, 2 c. à s. de

roux et 150 g de roquefort, mélangez et cuisez pendant 5 minutes.

Dés de poulet à la sauce piquante (3 portions)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes

600 g de blanc de poulet ou de dinde
2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de vin blanc
2 c. à s. de jus de pomme
1 c. à s. du jus de citron
Sel, poivre noir
1 c. à c. de curry en poudre
1 pincée de romarin haché
1 pincée de gingembre haché
1 pincée de poivre de Cayenne
1/2 c. à c. de Tabasco
20 g de beurre

Coupez les blancs en dés de 2 cm sur 2. Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre, et versez le mélange sur la viande. Mélangez et laissez reposer pendant 30 minutes. Posez le plateau gourmet sur le plateau tournant. Réchauffez le plat à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre, puis les dés de poulet égouttés. Posez le plat sur le plateau tournant et cuisez 4 minutes à 450 watts + gril. Remuez et poursuivez la cuisson avec les mêmes réglages pendant environ 4 minutes. Si la viande perd beaucoup de jus et qu'elle ne brunit pas suffisamment, enlevez éventuellement un peu de jus.

Par portion : 973 kJ / 233 kcal,
P 34 g, L 7 g, G 9 g.

Plateau gourmet

Filet de saumon " nature " (2 portions)

Temps de préparation : 5 - 10 minutes

2 filets de saumon (150 g)

1 c. à s. du jus de citron

Sel, poivre blanc

Versez le jus de citron sur le saumon et laissez reposer environ 10 minutes.

Versez le jus de citron sur le saumon et laissez reposer environ 5 minutes. Posez le saumon épongé à l'essuie-tout et assaisonné sur le plateau gourmet et pressez légèrement. Posez le plat sur le plateau tournant et faites cuire les filets à 450 watts + gril pendant environ 1¹/₂ - 2 minutes de chaque côté.

Par portion : 1 268 kJ / 303 kcal,

P 30 g, L 20 g, G 8 g.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Gâteau aux ananas

Temps de préparation : 20 - 25 minutes

Pâte :

2 œufs

80 g de sucre

1 $\frac{1}{2}$ banane mûre

30 g de chocolat râpé

100 g de farine

$\frac{3}{4}$ c. à c. de levure en poudre

Garniture :

1 boîte d'ananas en morceaux

(poids égoutté : 240 g)

1 $\frac{1}{2}$ c. à s. de sucre brun

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

Travaillez les œufs et le sucre au fouet. Écrasez les bananes avec une fourchette et mélangez-les aux œufs. Incorporez la farine mélangée à la levure et au chocolat râpé. Versez la pâte dans le plateau gourmet. Égouttez les morceaux d'ananas, disposez-les sur la pâte et saupoudrez 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 environ 10 minutes. Coupez en 8 parts.

Par portion : 1 108 kJ / 265 kcal,

P 5 g, L 5 g, G 50 g.

Tarte express aux amandes

Temps de préparation : 20 - 25 minutes

Pâte :

100 g de farine

$\frac{1}{2}$ c. à c. de levure

75 g de beurre ou de margarine

30 g de sucre

Garniture :

75 g de beurre

100 g d'amandes hachées

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

30 g de sucre

$\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé

75 ml de crème

Pour badigeonner :

50 g de confiture d'abricots

Mélangez la farine, la levure, le beurre et le sucre pour obtenir une pâte homogène. Versez la pâte dans le plateau gourmet et formez un bord d'environ 1 cm de haut. Préchauffez le plateau gourmet sur le plateau tournant à 450 watts + gril pendant environ 4 minutes. Faites fondre le beurre pour la garniture, ajoutez les autres ingrédients, mélangez et faites cuire à faible puissance pendant 5 minutes. Répartissez ce mélange encore chaud sur la pâte. Posez le plateau gourmet sur le plateau tournant et faites dorer la tarte à 450 watts + gril pendant environ 5 minutes. Laissez refroidir quelques instants, puis nappez de confiture d'abricots. Coupez en 8 parts.

Par portion : 2 017 kJ / 482 kcal,

P 6 g, L 35 g, G 34 g.

Downloaded from www.vandeborre.be


Commande - programmes automatiques

Tous les programmes automatiques dépendent du poids.

Après avoir choisi le programme, entrez le poids de l'aliment. L'appareil sélectionne automatiquement la durée qui correspond au poids entré.

Respectez le temps de repos à température ambiante indiqué afin que la chaleur puisse se répartir uniformément dans l'aliment.

Décongélation

Vous avez le choix entre cinq programmes de décongélation en fonction du groupe d'aliments (touche ). Le temps de repos est de 30 minutes maximum (en fonction du poids) pour le programme 3 et d'environ 10 minutes pour les autres programmes.

- Ad 1  Biftecks, côtelettes (0,2 - 1,0 kg)
- Ad 2  Viande hachée (0,2 - 1,0 kg)
- Ad 3  Poulet (0,9 - 1,8 kg)
- Ad 4  Gâteaux (0,1 - 1,4 kg)
- Ad 5  Pain (0,1 - 1,0 kg)





Ce programme se prête en particulier pour décongeler du pain coupé. Si possible, placez des tranches de pain individuelles dans l'appareil ou séparez les tranches à mi-cuisson, lorsque le signal retentit.

Cuisson








L'appareil dispose de quatre programmes pour les aliments congelés et de huit programmes pour les aliments frais. Le temps de repos à respecter pour ces programmes est d'environ 2 minutes.

Le couvercle ne doit être utilisé qu'en fonctionnement micro-ondes " solo ".
N'utilisez en aucun cas un couvercle lorsque le gril est activé, c.-à-d. pour les programmes AC 4 à AC 8.
Le plastique du couvercle risque de se déformer et de se mélanger aux aliments.


Cuisson d'aliments congelés

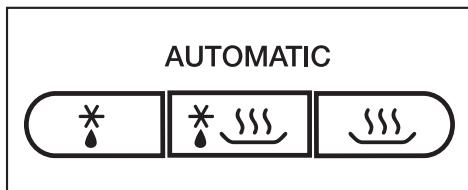
- AC 1  Légumes (0,1 - 0,6 kg)
- AC 2  Plats préparés, à remuer (0,3 - 1,0 kg)
- AC 3  Soufflé, gratin (0,2 - 0,6 kg)
- AC 4  Frites (0,2 - 0,4 kg)

Cuire des aliments frais

- AC 1  Légumes (0,1 - 0,6 kg)
- AC 2  Pommes de terre (0,1 - 0,8 kg)
- AC 3  Poisson (0,5 - 1,5 kg)
- AC 4  Brochettes (0,2 - 0,8 kg)
- AC 5  Poulet (0,9 - 1,8 kg)
- AC 6  Cuisses de poulet (0,25 - 1,0 kg)
- AC 7  Gratin de poisson (0,5 - 1,5 kg)

Commande - programmes automatiques



AC 8  Gratin/soufflés, par exemple gratin dauphinois (0,5 - 1,5 kg)





Si besoin est, vous pouvez prolonger les durées programmées de quelques minutes pendant la cuisson (appuyez sur la touche Start jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche). Seule une prolongation de quelques minutes est possible.



La fin du programme est signalée par un signal sonore.

L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

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


L'afficheur indique g pour vous demander d'entrer le poids et le programme (par exemple AC 5) et les symboles des modes de fonctionnement s'allument ( pour les micro-ondes et  pour le gril).

- Entrez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur la touche Start.

Le temps restant par rapport au poids s'affiche et les symboles des modes de fonctionnement en cours s'allument ( et/ou .

Un signal sonore retentit à la mi-cuisson.

- Interrompez le programme pour retourner ou remuer les aliments (si possible), puis poursuivez le programme.

Dans cette section, nous vous proposons quelques recettes pour les programmes automatiques " Cuire des aliments frais  ", que vous pouvez compléter ou adapter.

Il est important de respecter les indications de poids pour chaque programme sélectionné. Si vous dépassez les indications de poids, les aliments ne peuvent pas cuire suffisamment.

AC 1 Légumes

Placez les légumes nettoyés et préparés dans un récipient. Selon leur fraîcheur et leur teneur en eau, ajoutez 3 à 4 cuillères à soupe d'eau et un peu de sel ou d'autres épices. Saisissez le poids en tenant compte de l'eau ajoutée et faites cuire les légumes à couvert. Lorsque le signal sonore retentit à mi-cuisson, remuez ou retournez les aliments.

Si vous préparez des légumes en sauce, indiquez le poids en tenant compte des ingrédients pour la sauce. Veillez à ne pas dépasser les indications de poids maximal.

Carottes à la crème de cerfeuil (2 portions)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes

350 g de carottes pelées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes (instantané)
75 g de crème fraîche
1 c. à s. de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sucre
1/2 c. à c. de moutarde
1-2 c. à s. de cerfeuil frais haché ou
1 c. à s. de cerfeuil séché haché
Environ 1 c. à s. de liant pour sauces blanches

Coupez les carottes en bâtonnets (environ 3 - 4 mm d'épaisseur) ou en rondelles (3 - 4 mm).

Mélangez le beurre, le bouillon, la crème fraîche et les autres ingrédients et versez le tout dans un récipient avec les carottes.

Faites cuire à couvert et remuez les carottes lorsque le signal sonore retentit.

Réglage : Aliments frais AC 1 

Poids : 525 g

Niveau : plateau tournant

Par portion : 1 040 kJ / 249 kcal,
P 3 g, L 18 g, G 18 g

AC 2 Pommes de terre

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

Placez les pommes de terre pelées non séchées dans un récipient, salez et faites cuire à couvert.


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

Pommes de terre dorées (3 portions)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon finement émincé
10 g de beurre
1 - 2 c. à s. 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 grands dés (environ 3 x 3 cm) ou utilisez de petites pommes de terre. Versez tous les ingrédients dans un récipient suffisamment grand et mélangez. Faites cuire à couvert ; lorsque le signal sonore retentit, remuez bien les aliments et poursuivez la cuisson.

Réglage : Aliments frais AC 2 
Poids : 1 000 g
Niveau : plateau tournant

Par portion : 976 kJ / 233 kcal,
P 7 g, L 9 g, G 32 g

AC 3 Poisson Curry de poisson (4 portions)

Temps de préparation : 35 - 45 minutes

300 g de tranches d'ananas
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de sébaste ou de rascasse
3 c. à s. de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, piments rouges
2 c. à s. de liant pour sauces blanches

Coupez le poisson en dés, placez les dés 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 le poivron et les morceaux d'ananas au poisson et mélangez. Ajoutez le beurre. Ajoutez le vin, le jus d'ananas, les épices et le liant pour sauce. Mélangez bien la préparation et faites cuire le plat à couvert.

Réglage : Aliments frais AC 3 
Poids : environ 1 200 g
Niveau : plateau tournant

Par portion : 1 387 kJ / 331 kcal,
P 24 g, L 11 g, G 28 g

AC 4 Brochettes

Brochettes de filet de porc (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes
+ 1 heure de repos

1 filet de porc environ 300 g
1 poivron rouge
2 oignons


Pour la marinade :
8 c. à s. d'huile alimentaire
Poivre, sel, paprika doux, piments en
poudre

8 pics en bois

Coupez le filet de porc en 16 petits
morceaux. Nettoyez le poivron et cou-
pez-le en petits morceaux. Coupez les
oignons en huit.

Piquez alternativement un morceau de
viande, un morceau de poivron et un
morceau d'oignon sur les brochettes.
Remuez bien les ingrédients pour la
marinade et badigeonnez les brochet-
tes de cette préparation. Laissez repo-
ser pendant environ une heure.

Posez les brochettes sur la grille et
mettez-les au four avec la lèchefrite en
verre. Retournez les brochettes à
mi-cuisson (signal sonore).

Réglage : Aliments frais AC 4 
Poids : par brochette environ 100 g
Niveau : grille et lèchefrite sur le pla-
teau tournant

Par brochette : 880 kJ / 210 kcal,
P 7 g, L 20 g, G 1 g

Brochettes de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes
+ 1 heure de repos

4 blancs de poulet (environ 120 g cha-
cun)
4 tranches d'ananas (en conserve)
16 demi-abricots (en conserve)


Pour la marinade :
4 c. à s. d'huile alimentaire
4 c. à s. d'huile de sésame
Poivre, sel
1/2 c. à c. de paprika en poudre
1/2 c. à s. de curry en poudre
Un peu de piments en poudre
Gingembre haché ou coriandre hachée
selon votre goût

8 pics en bois

Coupez les blancs de poulet en 4 mor-
ceaux. Coupez les tranches d'ananas
en quatre également. Laissez égoutter
les demi-abricots.

Mélangez bien tous les ingrédients
pour la marinade.

Piquez alternativement un morceau de
poulet, un morceau d'ananas et un
morceau d'abricot sur les brochettes,
badigeonnez-les de marinade et lais-
sez reposer pendant environ 1 heure.
Posez les brochettes sur la grille et
mettez-les au four avec la lèchefrite en
verre. Retournez les brochettes environ
à mi-cuisson (signal sonore).

Réglage : Aliments frais AC 4 
Poids : par brochette environ 100 g
Niveau : grille et lèchefrite sur le pla-
teau tournant

Par brochette : 967 kJ / 231 kcal,
P 14 g, L 16 g, G 9 g

AC 5 Poulet

Coupez le poulet en deux. Badigeonnez-le de beurre ou d'huile comme d'habitude et épicez. Ensuite, placez les moitiés avec les faces intérieures vers le haut sur la grille avec la lèchefrite en verre. À mi-cuisson (signal sonore), retournez les moitiés et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.

AC 6 Cuisses de poulet

Badigeonnez les cuisses de poulet de beurre ou d'huile comme d'habitude. Posez les cuisses sur la grille et mettez-les au four avec la lèchefrite en verre. À mi-cuisson (signal sonore), retournez les cuisses de poulet et poursuivez la cuisson jusqu'à la fin.

À propos de AC 5 et de AC 6

Pour obtenir une belle couleur lorsque vous grillez de la volaille, nous vous conseillons d'ajouter du paprika et du curry au mélange d'épices. Outre le goût, ces épices confèrent à la peau une coloration dorée particulièrement appétissante.

AC 7 Gratin de poisson

Poisson en chapelure (2 portions)

Temps de préparation : 25 - 35 minutes

400 g de filet de sébaste

3 c. à s. de jus de citron

Sel, poivre blanc

50 g de beurre

2 c. à c. de moutarde

1 oignon finement émincé

40 g de gouda râpé

20 g de chapelure


2 c. à s. d'aneth haché

Versez le jus de citron sur le filet de poisson et laissez reposer environ 10 minutes. Graissez un récipient plat à l'aide d'un peu de beurre.

Séchez le poisson en le tamponnant légèrement à l'aide d'un essuie-tout, salez et poivrez, puis placez les filets dans le plat.

Mélangez le beurre fondu (450 W, 40 - 50 secondes), la moutarde, l'oignon, le gouda, la chapelure et l'aneth, puis versez le mélange sur le poisson. Faites cuire jusqu'à ce que le plat soit doré.

Réglage : Aliments frais

AC 7 

Poids : environ 600 g

Niveau : plateau tournant

Par portion : 2 196 kJ / 524 kcal,

P 43 g, L 34 g, G 10 g

Gratin de sébaste aux tomates (4 portions)

Temps de préparation : 35 - 45 minutes

500 g de filet de sébaste
2 c. à s. de jus de citron
500 g de tomates
Épices aux fines herbes
2 c. à c. d'origan haché
150 g de gouda 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 versez-les dans un plat avec le poisson et la moitié du fromage.

Ajoutez une dose généreuse de sel aux fines herbes et l'origan, puis mélangez. Saupoudrez avec le reste du fromage râpé et faites cuire sans couvrir.

Réglage : Aliments frais

AC 7 

Poids : environ 1 150 g
Niveau : plateau tournant

Par portion : 1 185 kJ / 283 kcal,
P 33 g, L 15 g, G 4 g

AC 8 Gratin/soufflés

Gratin de légumes (4 portions)

Temps de préparation : environ 40 minutes

400 g de chou-fleur ou de brocoli
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 cubes
50 g de gouda râpé
Sel, poivre, noix de muscade râpée
1 c. à s. de persil haché

Coupez le chou-fleur ou le brocoli en petits bouquets, puis coupez les carottes en fines rondelles (3 mm). Versez-les dans un plat (environ 24 cm de diamètre) et mélangez.

Chauffez la margarine, ajoutez la farine, puis le bouillon et le lait tout en continuant à remuer. Ajoutez l'emmental et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez une dose généreuse de sel, de poivre et de noix de muscade, puis ajoutez le persil. Versez la sauce sur les légumes, parsemez de gouda et faites cuire sans couvrir.

Réglage : Aliments frais AC 8 

Poids : 1 500 g
Niveau : plateau tournant

Par portion : 1 048 kJ / 251 kcal,
P 12 g, L 16 g, G 14 g

Downloaded from www.vandenborre.be

Gratin de pommes de terre et fromage (4 portions)

Temps de préparation : 25 - 30 minutes

500 g de pommes de terre pelées
250 ml de crème
125 g de crème fraîche
150 g de gouda râpé
1 gousse d'ail
Sel, poivre noir, muscade
Beurre

Coupez les pommes de terre en fines tranches, ajoutez deux tiers du fromage dans un plat (environ 24 cm de diamètre) graissé et frotté à l'ail, puis mélangez.

Mélangez la crème et la crème fraîche, ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade et versez la préparation sur le mélange pommes de terre-fromage. Saupoudrez avec le reste du fromage râpé et faites cuire sans couvrir.

Réglage : Aliments frais AC 8 

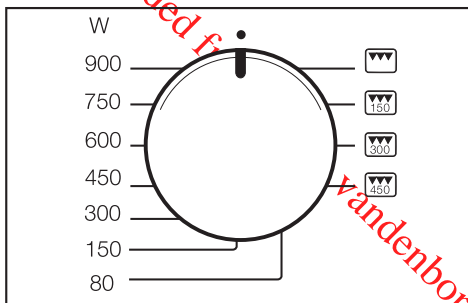
Poids : 1 050 g

Niveau : plateau tournant

Par portion : 2 277 kJ / 544 kcal,
P 15 g, L 43 g, G 22 g

Mémorisation d'un programme propre

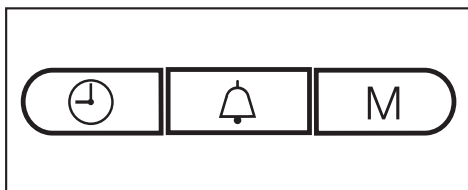
Vous avez la possibilité de mémoriser un programme propre. Vous pouvez utiliser cet espace mémoire pour un plat que vous préparez fréquemment. Le déroulement de ce programme peut comporter de 1 à 3 étapes (par exemple : 1 minute à 600 watts, puis 2 minutes en mode Gril et pour terminer, 3 minutes à 150 watts avec gril)



Programmation

(d'un déroulement de programme à 3 étapes par exemple)

- Sélectionnez d'abord le mode de fonctionnement de la première étape.
- Ensuite, sélectionnez la durée.



- Appuyez sur la touche M. 1 s'allume et 2 clignote dans le champ d'affichage.
- Choisissez le deuxième mode de fonctionnement, ainsi que la durée.
- Appuyez de nouveau sur la touche M. À présent, 2 s'allume et 3 clignote.
- Réglez le troisième mode de fonctionnement, ainsi que la durée. Appuyez sur la touche M.

Vous pouvez ensuite parcourir et vérifier les données que vous avez entrées à l'aide de la touche M.

- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Démarrez ensuite le programme pour mémoriser les données, mais ne le laissez se dérouler dans son intégralité que si vous avez placé des aliments dans l'appareil.

Si aucun aliment se trouve dans le four à micro-ondes, arrêtez le programme immédiatement après l'avoir lancé (en appuyant deux fois sur la touche Stop/C), afin de ne pas endommager l'appareil.

Pour mémoriser un programme à une ou deux étapes, suivez les instructions ci-dessus : Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance sur 12 heures et démarrez le programme ; appuyez sur la touche M pour passer à l'étape suivante.

Correction des données

- Vous pouvez modifier le programme mémorisé.

Mémorisation d'un programme propre

Sélection du programme propre

- Tournez le sélecteur de puissance sur 12 heures.
- Appuyez sur la touche M.
- Appuyez sur la touche Start.

En cas de panne de courant, le programme est effacé et doit donc être redéfini.

Downloaded from www.vandenborre.be

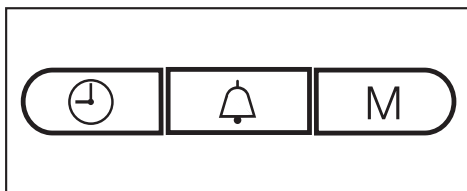
Modification des réglages de l'appareil

Vous pouvez choisir une alternative pour certains réglages de votre appareil.

Les réglages pouvant être modifiés se trouvent dans le tableau.

Les réglages effectués en usine sont marqués d'un astérisque (*) dans le tableau.

Pour modifier un réglage, procédez comme suit :



- Appuyez simultanément sur les touches \oplus et M et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que *P 1* et ☒ s'allument sur l'afficheur. Ensuite relâchez-les, car si vous les maintenez enfoncées trop longtemps, l'heure réapparaît sur l'affichage.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier à l'aide du sélecteur de temps (*P 1* à *P 5* et *P 0*). Tournez le sélecteur jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse dans le champ d'affichage.
- Ensuite, enfoncez la touche M pour sélectionner le réglage. *5* s'affiche pour vous indiquer que le réglage peut être modifié.
- Pour modifier le réglage (voir tableau), tournez le sélecteur de temps et validez les données entrées en appuyant sur la touche M (pour *P 5* et *P 0*, maintenez la touche M enfoncée pendant environ 4 secondes).

Les modifications sont enregistrées. *P* suivi du chiffre du réglage s'affiche de nouveau.

Vous pouvez effectuer d'autres modifications en suivant la même procédure.

- Mettez fin aux modifications en appuyant sur la touche Stop/C.

Les nouveaux réglages sont maintenus même après une coupure de courant.

Modification des réglages de l'appareil

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage de l'appareil		Possibilités de réglage (* réglage d'usine)	
<i>P 1</i>	Désactivation de nuit	<i>5 0</i> *	La désactivation de nuit est arrêtée.
		<i>5 1</i>	La désactivation de nuit est enclenchée. L'affichage de l'heure s'éteint entre 23 et 4 heures.
<i>P 2</i>	Maintien au chaud automatique	<i>5 1</i> *	Le maintien au chaud automatique est activé.
		<i>5 0</i>	Le maintien au chaud automatique est désactivé.
<i>P 3</i>	Indication " door "	<i>5 1</i> *	L'indication " door " apparaît lorsque la porte n'a pas été ouverte pendant environ 20 minutes. Le démarrage est bloqué.
		<i>5 0</i>	L'indication " door " n'apparaît pas.
<i>P 4</i>	Signal de rappel	<i>5 1</i> *	Le signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes après la fin de l'opération.
		<i>5 0</i>	Le signal de rappel est désactivé.
<i>P 5</i>	Démonstration (pour la présentation de l'appareil dans le commerce ou dans les salles d'exposition)	<i>5 0</i> *	La démonstration est désactivée. Si la démonstration active est désactivée, _ _ _ _ s'affiche pendant un bref instant.
		<i>5 1</i>	La démonstration est activée. Si vous manipulez une touche ou un sélecteur, <i>NE5</i> s'affiche pendant quelques secondes. L'appareil peut être utilisé mais les micro-ondes et le gril restent inactifs.
<i>P 0</i>	Réglage usine	<i>5 1</i> *	Les réglages d'usine sont réinitialisés ou n'ont pas été modifiés.
		<i>5 0</i>	Les réglages d'usine ont été modifiés.

Réchauffage

Pour réchauffer des aliments, sélectionnez les puissances suivantes :

- Boissons 900 watts
- Plats 600 watts
- Aliments pour bébés et enfants 450 watts

Pour que les aliments pour bébés et enfants ne soient pas trop chauds, réchauffez-les pendant seulement 1/2 à 1 minute à 450 watts.

Conseils pour le réchauffage

Recouvrez les aliments à réchauffer, excepté ceux qui sont panés.

- Ouvrez toujours les bocaux fermés. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.
- Réchauffez les biberons sans capuchon et sans tétine.
- Placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient du liquide à réchauffer.
- Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, dans le four à micro-ondes. Ils pourraient éclater.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de réchauffage plus long que les aliments entreposés à température ambiante. La durée requise pour réchauffer les aliments dépend de leur nature, de la quantité et de leur température de départ.

Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés.

En cas de doute, prolongez un peu la durée.

En cas de quantités importantes, remuez ou retournez les aliments de temps en temps pendant le réchauffage. Remuez depuis les bords vers le centre car les bords chauffent plus rapidement.

Après le réchauffage

Faites attention en sortant le plat du four à micro-ondes ! Il peut être très chaud.

Le plat n'est pas chauffé par les micro-ondes (excepté dans le cas des faïences spéciales pour four), mais bien par la transmission de chaleur des aliments.

Après avoir réchauffé les aliments, laissez-les reposer pendant quelques minutes à température ambiante pour que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

Après le réchauffage, il faut impérativement remuer ou secouer le contenu et en vérifier la température, en particulier les aliments ou boissons pour bébés et enfants.

Mettez l'aliment à cuire dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-le.

Il est conseillé de choisir une puissance de 900 watts pour commencer la cuisson, puis une puissance de 450 watts pour faire mijoter le plat.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait** et la **semoule**, commencez avec une puissance de 900 watts, puis poursuivez avec 150 watts.

Conseils pour la cuisson

Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature.

Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.

Ajoutez un peu d'eau aux légumes qui ont été stockés pendant un certain temps.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de cuisson plus long que les aliments entreposés à température ambiante.

Remuez ou retournez les plats pendant la cuisson. La chaleur sera ainsi mieux répartie dans l'aliment.

Cuisez suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson.

Pour cuire ces aliments, respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Piquez ou entaillez plusieurs fois les **aliments à peau ferme** comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines, pour que la vapeur puisse s'en échapper et que les aliments n'éclatent pas.

Cuisez les œufs à la coque uniquement dans un récipient spécial.

Les œufs peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte de cuisson.

Pour faire cuire des œufs sans coquille, percez d'abord le jaune plusieurs fois. Sinon, le jaune risque d'éclater après la cuisson sous l'effet de la pression.

Après la cuisson

Faites attention en sortant le plat du four à micro-ondes ! Il peut être très chaud.

Le plat n'est pas chauffé par les micro-ondes (excepté dans le cas des faïences spéciales pour four), mais bien par la transmission de chaleur des aliments.

Après avoir cuit les aliments, laissez-les reposer pendant quelques minutes à température ambiante (temps de repos) pour que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

Décongélation/décongélation et réchauffement ou cuisson

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les le plus vite possible, car ils perdent leur valeur nutritive et se gâtent. Les aliments décongelés peuvent être recongelés une fois cuits ou rôtis.

Décongeler

Pour décongeler des aliments, sélectionnez les puissances suivantes :

- 80 W pour décongeler des aliments délicats tels que la crème, le beurre, les tartes à la crème et au beurre et le fromage.
- 150 W pour décongeler les autres aliments.

Retirez les aliments de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes et décongelez-les sans les couvrir. Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, retournez, découpez ou remuez les aliments.

Pour décongeler de la viande, posez-la sur une assiette retournée dans un récipient en verre ou en porcelaine afin que le jus puisse s'écouler. Retournez-la pendant la décongélation.

Lorsque vous décongelez de la viande, faites particulièrement attention à l'hygiène. N'utilisez en aucun cas le liquide de décongélation. Risque de salmonellose !

La viande, la volaille et le poisson n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit. La surface est alors assez tendre pour retenir les épices.

Décongélation et réchauffement ou cuisson

Vous pouvez décongeler les produits surgelés et ensuite les réchauffer ou les cuire.

Sélectionnez d'abord la puissance 900 watts et poursuivez avec 450 watts.

Retirez les aliments de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté aux micro-ondes, couvrez-les et faites-les décongeler puis réchauffer ou cuire. Exception : le steak haché doit être cuit sans couvercle.

Les aliments contenant beaucoup de liquide comme les soupes et les légumes doivent être remués plusieurs fois. Séparez et retournez soigneusement les tranches de viande lorsque la moitié du temps s'est écoulée. Retournez également les poissons à mi-cuisson.

Après la décongélation et le réchauffage ou la cuisson

Laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante pour que la température puisse s'y répartir plus uniformément.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande dans des bocaux au four à micro-ondes. Préparez ces aliments comme d'habitude.

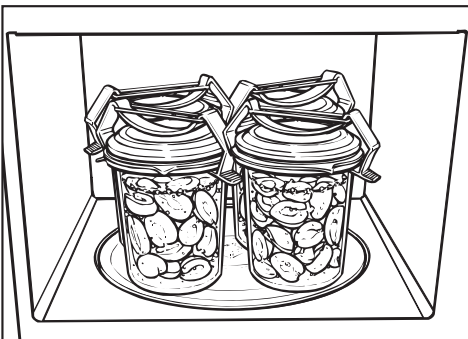
Remplissez les bocaux en laissant un espace d'au moins 2 cm sous le rebord.

Fermez les bocaux uniquement avec un ruban adhésif transparent ou avec une attache spéciale pour micro-ondes.

N'utilisez jamais d'attaches métalliques ou de bocaux munis d'un couvercle à visser.

Les boîtes de conserve ne peuvent pas être stérilisées. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil ! et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Il est conseillé de stériliser au maximum quatre bocaux d' $1\frac{1}{2}$ litre. Placez-les sur le plateau tournant.



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

- la température de départ du contenu des bocaux ;
- le nombre de bocaux.

Durée nécessaire pour obtenir une ébullition homogène, c.-à-d. jusqu'à ce que des bulles apparaissent à intervalles réguliers dans tous les bocaux :

- 1 bocal environ 3 minutes
- 2 bocaux environ 6 minutes
- 3 bocaux environ 9 minutes
- 4 bocaux environ 12 minutes

Ce temps suffit pour stériliser des fruits et des cornichons.

Pour les légumes, réduisez la puissance à 450 watts dès que l'ébullition commence et cuisez

- les carottes pendant env. 15 minutes ;
- les petits pois pendant env. 25 minutes.

Une fois les aliments stérilisés

Retirez les bocaux de l'enceinte et laissez-les reposer pendant 24 heures recouverts d'un drap dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Enlevez les attaches ou le ruban adhésif et vérifiez que tous les bocaux sont fermés.

Exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puissance des micro-ondes (watts)	Durée (min)	Remarques
Faire fondre du beurre/de la margarine	100 g	450	1:00 - 1:10	Faire fondre sans couvercle
Faire fondre du beurre/de la margarine	100 g	450	3:00 - 3:30	Faire fondre sans couvercle, remuer de temps en temps
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	0:10 - 0:30	Dissoudre sans couvercle, remuer de temps en temps
Préparer du pop-corn	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 - 5	Réchauffer sans couvercle, remuer de temps en temps
Pâte levée	Levain à partir de 100 g de farine	80	3 - 5	Faire lever avec couvercle
Préparer du pop-corn	1 c. à s. (20 g) de maïs pop-corn	900	3 - 4	Mettre le maïs dans un bocal d'1 l, le chauffer avec couvercle, puis le saupoudrer de sucre glace
Aromatiser de la vinaigrette	125 ml	150	1 - 2	Réchauffer à puissance très faible sans couvercle
Réchauffer des agrumes	150 g	150	1 - 2	Poser sur une assiette sans couvercle
Faire griller des tranches de lard fumé	100 g	900	2 - 3	Poser sur du papier essuie-tout sans couvrir
Ramollir de la glace	500 g	150	2	Poser dans l'appareil sans couvercle
Réchauffer une assiette	Quatre assiettes	900	2 - 3	Pas de plat avec décoration métallique
Éplucher des tomates	3 morceaux	450	6 - 7	Inciser les tomates en croix, les réchauffer dans un peu d'eau avec un couvercle, enlever la peau. Attention, les tomates peuvent être très chaudes !
Préparer de du pop-corn	300 g de fraises, 300 g de sucre gélifiant	900	7 - 9	Mélanger les fruits et le sucre, cuire le tout dans un plat profond muni d'un couvercle
Décongeler et réchauffer des petits pains	2 morceaux	150 + gril Gril	1 - 2 4 - 6	Les décongeler sur la grille à découvert, retourner à mi-opération

Toutes ces données sont fournies à titre indicatif.

Données pour les instituts de contrôle

Download

Plats testés selon la norme EN 60705	Puissance des micro-ondes (watts) + grill / programme automatique	Durée (min) / Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g	150	7	3	Décongeler sans couvercle
Décongeler de la viande de bœuf hachée, 500 g	150	11	5 - 10	Décongeler sans couvercle, retourner à mi-cuisson
Cuire un pain de viande, 900 g	600 450	7 12	5	Plat : pyrex 03.838.80, 28 cm de long, cuire sans couvercle
Cuire un gratin dauphinois, 1 105 g	AC 8	1 100 g	5	Plat : pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g	600	8	5	Plat : pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Griller un poulet, 1 200 g poids congelé	AC 5	1 200 g	2	Grille dans la lèche-frite, poser d'abord la poitrine vers le bas, retourner à mi-cuisson
Cuisson de crème aux œufs, 1 000 g	300	39	120	Plat : pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

andenborre.be

* Les temps de repos permettent de répartir la température uniformément dans le plat.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, mettez le four à micro-ondes hors tension (par exemple, en débranchant la prise).

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

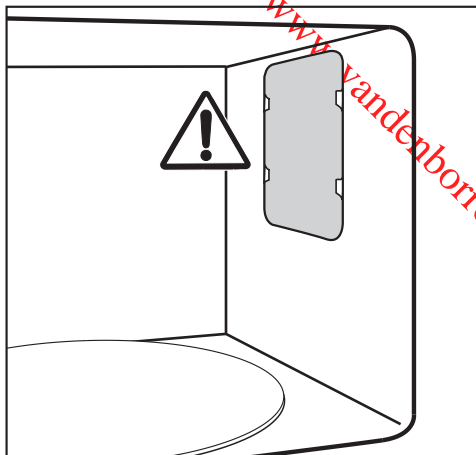
Enceinte de cuisson, face intérieure de la porte

L'enceinte de cuisson est chaude après utilisation. Vous risquez de vous brûler ! Nettoyez l'enceinte de cuisson dès qu'elle a refroidi. Si vous attendez trop longtemps, vous compliquez inutilement le nettoyage, qui peut même s'avérer impossible (dans les cas les plus extrêmes). Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent endommager l'appareil.

Pour rincer ou nettoyer l'enceinte de cuisson et la face intérieure de la porte, vous pouvez employer un détergent doux ou un vaporisateur rempli d'une solution d'eau et de détergent. Séchez ensuite le tout à l'aide d'un chiffon doux.

En cas de salissures, faites chauffer un verre d'eau deux ou trois minutes dans l'enceinte de cuisson, jusqu'à ce que l'eau boue. La vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et ramollit les salissures.

Vous pouvez maintenant éliminer les salissures, éventuellement à l'aide d'un peu de détergent.



N'enlevez pas la protection située devant l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte de cuisson, ni la feuille qui se trouve sur la face intérieure de la porte.

Aucun liquide et aucun objet ne doit pénétrer dans les fentes d'aération de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un chiffon trop humide, sinon de l'humidité risque de s'infiltrer par les ouvertures existantes.

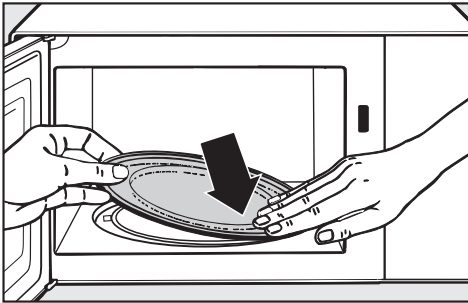
N'utilisez pas de produit à récurer car vous risquez de rayer le matériau.

Vous pouvez neutraliser les odeurs dans l'enceinte de cuisson en faisant chauffer pendant quelques minutes une tasse d'eau avec un peu de jus de citron dans l'appareil.

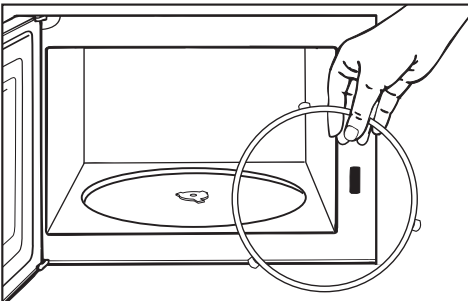
Maintenez la porte toujours propre et surveillez-la constamment afin de détecter les éventuels dégâts occasionnés.

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

Pour procéder au nettoyage de l'enceinte de cuisson :



- Enlevez le plateau tournant et nettoyez-le au lave-vaisselle ou avec un vaporisateur rempli d'une solution d'eau et de détergent.



- Nettoyez l'anneau d'entraînement, qui se trouve sous le plateau tournant, ainsi que la paroi inférieure de l'enceinte de cuisson. Si vous ne procédez pas de la sorte, le plateau tournant tourne de manière saccadée.
- Nettoyez les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.

Ne faites pas tourner la croix de rotation à la main : le moteur d'entraînement risquerait d'être endommagé.

Façade de l'appareil

Aucun liquide et aucun objet ne doit pénétrer dans les fentes d'aération du cadre.

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de l'appareil. Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle pour nettoyer la façade. Séchez ensuite les éléments nettoyés à l'aide d'un chiffon doux.

Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibras propre et humide, sans détergent.

Nettoyage et entretien

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Elles peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- les détergents pour acier inoxydable (inox),
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme les éponges à récurer pour casseroles ou
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

Accessoires fournis

Bâtonnet d'ébullition

Le bâtonnet d'ébullition peut aller au lave-vaisselle.

Couvercle

Le couvercle doit être nettoyé après chaque utilisation.

Il peut aller au lave-vaisselle, mais peut toutefois se colorer dans la cuve lors d'un contact avec des colorants naturels, par exemple les carottes, les tomates et le ketchup.

Cette coloration n'influence pas la stabilité du couvercle.

la grille.

Nettoyez la grille après chaque utilisation : elle peut aller au lave-vaisselle. Éliminez les salissures lavables à l'aide d'un nettoyant pour inox.

Lèchefrite en verre

La lèchefrite en verre peut aller au lave-vaisselle.

N'utilisez aucun produit à récurer abrasif.

Plateau gourmet

Nettoyez le plateau gourmet à l'aide d'eau chaude, d'un torchon et de produit vaisselle dissolvant les graisses.

N'utilisez en aucun cas une éponge métallique, un produit abrasif ou des nettoyeurs agressifs.

Le plateau ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

Après la préparation de plats à fortes odeurs, vous pouvez faire chauffer le plateau avec de l'eau et du jus de citron à puissance maximale pendant deux à trois minutes dans le four à micro-ondes et le rincer ensuite à l'eau fraîche.

Pannes - Que faire ?

Seuls des électriciens spécialisés formés par le fabricant peuvent procéder à des réparations sur des appareils électriques. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Néanmoins, vous pouvez remédier vous-même à certaines pannes et autres dysfonctionnements :

Que faire si . . .

. . . un programme ne démarre pas ?

Vérifiez


- si la porte de l'appareil est bien fermée ;
- si le blocage de la mise en service est activé (voir chapitre " Blocage de la mise en service ") ;
- si la fiche de l'appareil est correctement branchée ;
- si le fusible de l'installation domestique est bien en place (contactez un électricien ou le service après-vente, voir " Service après-vente ").

. . . vous entendez un bruit de fonctionnement même après la fin de la cuisson ?

Ceci ne constitue pas une anomalie. La soufflerie de refroidissement reste enclenchée pendant un moment après la cuisson afin d'éliminer toute trace d'humidité dans l'enceinte, sur le panneau de commande ou dans la niche d'encastrement. Elle s'arrête automatiquement.

. . . l'afficheur est sombre ?

Vérifiez

- si l'affichage de l'heure est désactivé (maintenez la touche  enfoncée pendant quelques secondes) ;
- si la désactivation de nuit est enclenchée.

. . . le plateau tourne de manière saccadée ?

- Vérifiez s'il y a des salissures entre le plateau tournant et la sole de l'enceinte.
- Vérifiez si les surfaces de contact entre le plateau tournant et son support sont propres.
Éliminez les salissures.

. . . les aliments ne sont pas suffisamment décongelés, réchauffés ou cuits à l'issue de la durée programmée ?

- Vérifiez si vous avez choisi la puissance adéquate pour le temps sélectionné.
Plus la puissance est faible, plus le temps doit être long.
- Vérifiez si le programme n'a pas été interrompu, puis redémarré.

. . . le four à micro-ondes chauffe, mais l'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas ?

- Vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude, mais l'ampoule est défectueuse. Contactez le service après-vente si vous souhaitez remplacer l'éclairage.

Downloaded from www.vanderborre.be

... des bruits anormaux retentissent pendant le fonctionnement des micro-ondes ?

Vérifiez

- si l'aliment est recouvert d'aluminium.

Retirez l'aluminium.

- Si des étincelles jaillissent en raison de l'utilisation de vaisselle métallique, consultez le chapitre " Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes ".

... l'heure indiquée dans l'afficheur n'est pas correcte ?

En cas de panne de courant, l'heure est remise à 12:00 comme à la mise en service.

Vous devez de nouveau régler l'heure.

- Corrigez l'heure.

... les aliments refroidissent trop vite ?

Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur émane d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se diffuse ensuite vers le centre.

Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur mais pas encore à l'intérieur. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe l'intérieur des aliments tout en refroidissant la surface. Par conséquent, il est conseillé de réchauffer les aliments de composition variée, tels qu'un plat de viande et de légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.

... le four à micro-ondes s'arrête pendant la cuisson, le réchauffage ou la décongélation ?

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

Vérifiez

- si l'arrivée ou l'évacuation d'air est obstruée.

Enlevez les objets qui les bouchent. En cas d'échauffement anormal, l'appareil peut s'arrêter pour des raisons de sécurité. Poursuivez la cuisson après une phase de refroidissement.

Si le four à micro-ondes s'arrête de façon répétée, contactez le service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à éliminer une anomalie à l'aide des explications fournies ci-dessus, n'ouvrez en aucun cas le bâti !

Seuls des techniciens spécialisés formés par le fabricant peuvent procéder aux réparations.

Service après-vente

En cas de défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

– à votre distributeur Miele ;

ou

– au service après-vente Miele.

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

Lorsque vous faites appel à notre service après-vente, veuillez mentionner le type ainsi que le numéro de fabrication de votre appareil. Ces données figurent sur la plaquette signalétique qui se trouve sur la façade intérieure de l'appareil.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Pour plus d'informations sur les conditions de garantie, référez-vous au livret de la garantie livré avec.

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

Le four à micro-ondes est équipé d'un câble et d'une fiche d'alimentation prête à être branchée sur du courant alternatif 220-240 V 50 Hz.

Fusible à utiliser : raccordement à une prise de terre avec un fusible automatique de 10 A ou un fusible retardé de 10 A.

Branchez exclusivement l'appareil sur une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

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

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Ce dispositif peut être constitué d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (selon la norme EN 60335).

Les **données nécessaires au raccordement** se trouvent sur la plaque signalétique qui se situe sur la face avant intérieure de l'appareil. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

En cas de détérioration du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un technicien autorisé par le fabricant.

Ce four à micro-ondes 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 déterminées. Cette énergie est produite sous forme de rayons électromagnétiques visant au traitement calorifique des aliments. Les appareils de la classe B sont quant eux adaptés à un usage domestique.

L'appareil ne doit pas être branché à des onduleurs îlots utilisés avec les systèmes d'alimentation électrique autonomes, par exemple les **systèmes d'alimentation à énergie solaire**. Sinon, le dispositif de coupure de sécurité risque de s'enclencher lors de la mise sous tension de l'appareil en raison de crêtes de tension. Vous risquez d'endommager le système électrique !

De même, ne branchez pas l'appareil à des **"prises à économie d'énergie"**. En effet, la machine à café deviendrait trop chaude en raison d'une alimentation électrique réduite.

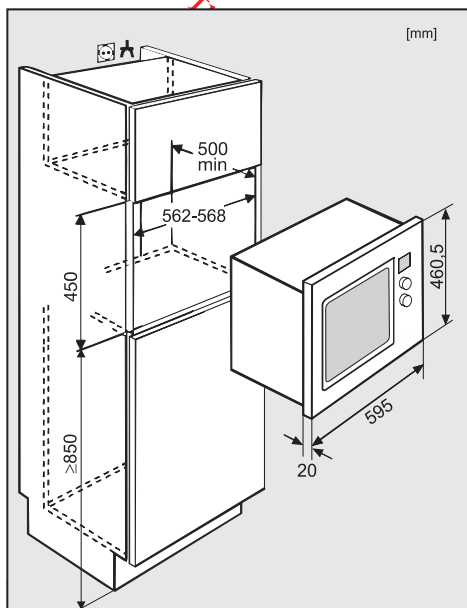
Installation

Lors de l'encastrement du four à micro-ondes, vous devez impérativement permettre l'évacuation et l'apport d'air sur la façade de l'appareil.
N'obstruez donc pas les fentes d'aération avec des objets !
Veillez à observer un espace d'au moins 2,5 mm entre le four à micro-ondes et les façades des meubles latéraux et d'au moins 4 mm entre l'appareil et la façade du meuble supérieur.

Cet appareil peut être encastré dans une armoire colonne. Une hauteur d'encastrement d'au moins 85 cm doit être respectée.

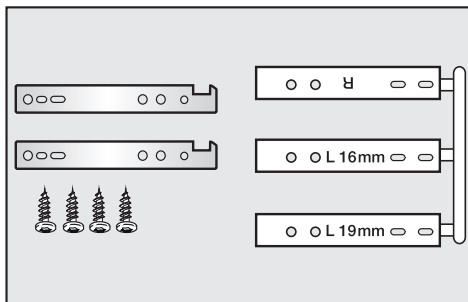
Pour transporter le four à micro-ondes, portez-le dans vos bras, ne le prenez pas par le cadre, car celui-ci n'offre pas une stabilité suffisante pour amortir le poids de l'appareil.

Dimensions d'encastrement



Matériel d'encastrement

Le matériel suivant est livré avec l'appareil :

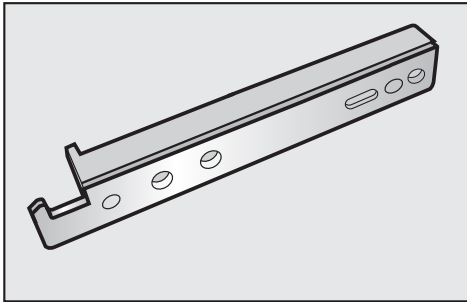


Downloaded from www.vandenborre.be

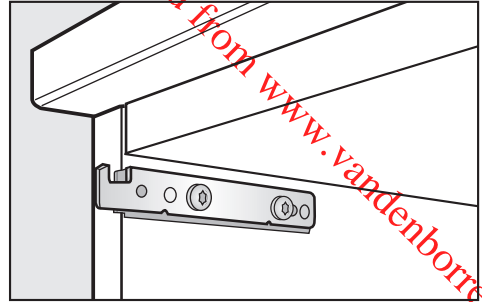
Instructions d'installation

Le four à micro-ondes ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

L'appareil est fourni avec trois pièces d'écartement, une pour la paroi droite de l'armoire (D) et deux pour la paroi gauche de l'armoire (G), selon que la paroi a une épaisseur de 16 ou de 19 mm.

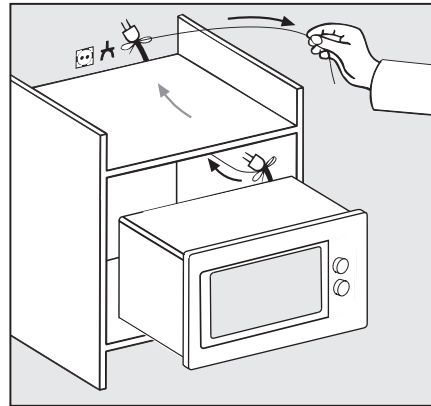


- Placez un crochet sur la pièce d'écartement gauche correspondant à l'épaisseur de la paroi.
- Placez l'autre crochet sur la pièce d'écartement droite.
- Avant de fixer les crochets, assurez-vous que les vis sont vissées à un endroit où la paroi a une épaisseur d'au moins 16 mm.
- Sur les deux panneaux latéraux de l'armoire, tracez une ligne de 420 mm pour mesurer la distance entre le bord inférieur des pièces d'écartement et le sol de la niche.
- Placez le bord inférieur de la pièce d'écartement contre la ligne marquée et poussez la butée de fixation de la pièce d'écartement contre la façade de la paroi latérale.



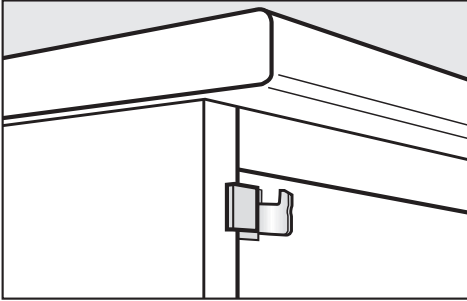
- Pour fixer les deux pièces d'écartement avec le crochet, placez une vis dans l'un des deux trous avant et une autre vis au milieu du trou oblong arrière.

Le trou oblong permet d'ajuster la position et les deux trous supplémentaires peuvent être utilisés au cas où une nouvelle fixation est nécessaire.



- Glissez le four à micro-ondes dans l'armoire d'encastrement. Faites passer le câble avec la fiche à travers l'armoire.

Installation



- Fixez l'appareil à l'aide du cadre de la façade en le soulevant et en le plaçant dans les crochets.
- Vérifiez la fixation en appuyant légèrement sur le bord supérieur du cadre de la façade.
- Vérifiez que l'appareil est bien centré.
- Branchez le four à micro-ondes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique

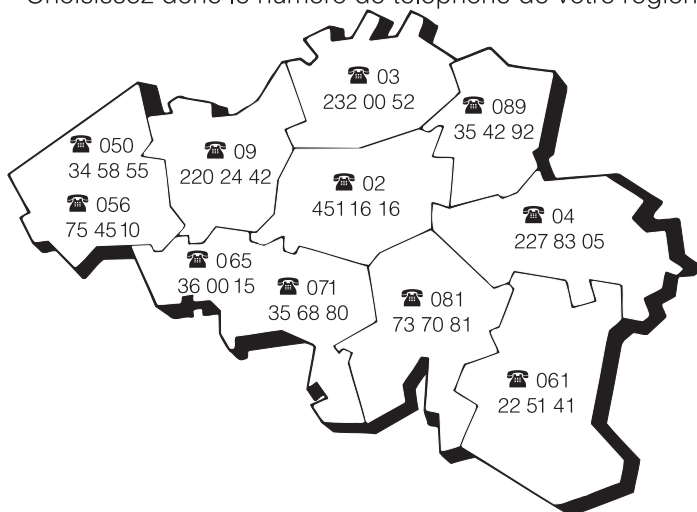
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh