

Mode d'emploi Four à micro-ondes



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

Table des matières

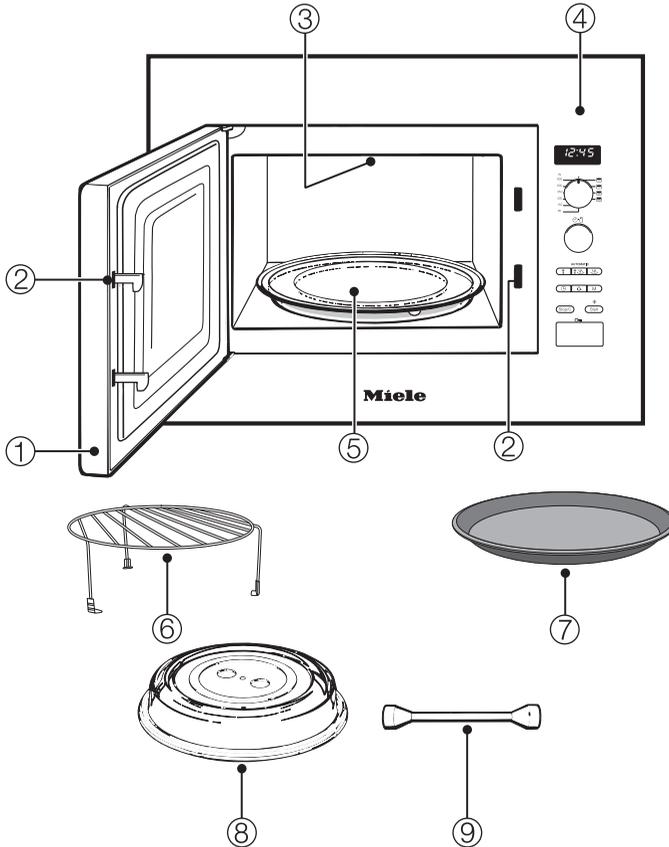
Description de l'appareil	4
Enceinte, Accessoires	4
Bandeau de commande	5
Accessoires fournis	6
Accessoires en option	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	7
Consignes de sécurité et mises en garde	8
Description du fonctionnement	24
Comment fonctionne le four à micro-ondes ?	24
Description des modes d'utilisation	25
Des multiples usages du four à micro-ondes	25
Modes de cuisson	25
Mode micro-ondes simple	25
Mode gril	25
Mode combiné micro-ondes + gril	25
Programmes automatiques	25
Vaisselle adaptée	26
Matériau et forme	26
Test vaisselle	29
La cloche	30
Avant la première utilisation	31
Affichage de l'heure	32
Régler l'heure	32
Changer l'heure	32
Désactiver l'heure	32
Désactivation de nuit	33
Utilisation	34
Ouvrir la porte	34
Placer le plat dans l'enceinte	34
Plateau tournant	34
Fermer la porte	34
Démarrer	34
Avertissement "door"	36
Interrompre / Poursuivre le processus de cuisson	36
Modifier les données de programmation	36
Annuler le processus de cuisson	36
Fin du processus de cuisson	37

Table des matières

Maintien au chaud automatique	37
Fonction Quick-Start (programmable)	37
Sécurité enfants	38
Minuterie	39
Corriger la minuterie	39
Minuterie et cuisson	39
Mode de cuisson : Gril	40
Plat Crousti	42
Précautions d'utilisation	42
Quelques exemples d'utilisation	43
Quelques recettes	43
Utilisation des programmes automatiques	48
Décongélation automatique	48
Cuisson automatique	48
Idées de recettes pour programmes automatiques 	50
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)	56
Modifier les réglages de l'appareil	58
Réchauffage	60
Cuisson	61
Décongélation ou Décongélation + Réchauffage / Cuisson	62
Préparer des conserves	63
Quelques exemples d'utilisation	64
Données à l'intention des Instituts de contrôle	65
Nettoyage et entretien	66
Enceinte, contreporte	66
Façade	67
Accessoires fournis	68
Accessoires en option	68
En cas d'anomalie	69
Service après-vente	71
Branchement électrique	72
Montage	73
Nos coordonnées	79

Description de l'appareil

Enceinte, Accessoires



① Porte de l'appareil

② Verrouillage porte

③ Gril à quartz

④ Tableau de commande

⑤ Plateau tournant

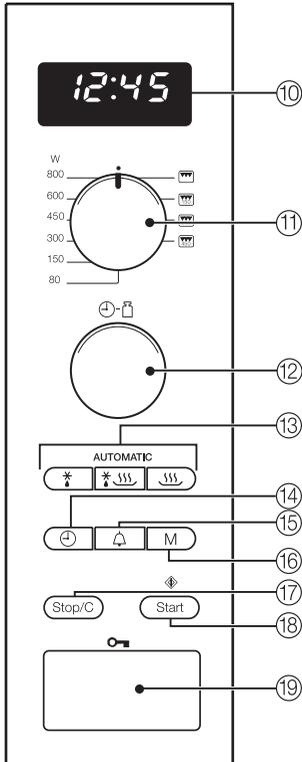
⑥ Grille

⑦ Plat Crousti

⑧ Cloche

⑨ Bâtonnet d'ébullition

Bandeau de commande



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

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Grille

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

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

Plat Crousti

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

Cloche

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

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

Bâtonnet d'ébullition

Laissez toujours le bâtonnet d'ébullition dans le récipient qui sert à réchauffer des liquides afin d'assurer une ébullition homogène de ces derniers.

Accessoires en option

Plat en verre

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

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

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

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



www.miele-shop.com

Votre contribution à la protection de l'environnement

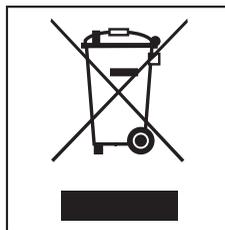
Emballages de transport

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

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

Votre ancien appareil

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



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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four à micro-ondes répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels. Veuillez lire cette notice avec attention avant de mettre votre four à micro-ondes en marche. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.
- ▶ Utilisez ce four à micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et conserver vos aliments. Tout autre usage est à proscrire.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ N'entreposez ou ne séchez jamais de matières inflammables en mode micro-ondes : le liquide qu'elles contiennent s'évaporerait. Elles sont susceptibles de prendre feu !

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

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Les enfants qui se trouvent à proximité d'un four à micro-ondes doivent rester sous étroite surveillance. Ne les quittez jamais des yeux ou éloignez-les de l'appareil.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Sécurité technique

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez pas de rallonges ou multiprises pour brancher votre four à micro-ondes : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four à micro-ondes en toute sécurité. Respectez cette consigne afin de prévenir tout dommage matériel ou corporel (ex. : décharge électrique). En cas de doute, faites contrôler vos installations par un électricien.
- ▶ Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il est encastéré afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Une réparation par un SAV non agréé par Miele entraîne une perte du bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Avant toute opération de nettoyage, de maintenance ou de réparation, pensez à débrancher le four à micro-ondes du secteur électrique. L'appareil est débranché du secteur électrique si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :

– la prise de l'appareil est débranchée.

Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais tenez la prise fermement pour débrancher l'appareil du secteur.

– le fusible correspondant est déclenché.

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

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

► Ce four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

 Risque de brûlures ! En mode gril simple ou gril combiné aux micro-ondes, votre four devient très chaud. Vous risquez de vous brûler si vous touchez l'enceinte, la porte, la grille, les aliments ou les accessoires de l'appareil.

Utilisez toujours des maniques pour enfourner, retirer ou manipuler des plats chauds.

► Réchauffez suffisamment vos plats.

Le temps nécessaire à leur cuisson dépend de facteurs variés : température de départ, quantité, nature et structure des aliments ou modification de la recette.

Seule une température suffisamment élevée (> 70 °C) et une durée suffisamment longue (> 10 min) permettent de détruire les germes éventuels présents dans les aliments. En cas de doute, préférez une durée de cuisson ou de réchauffage un peu plus longue.

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

Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats. Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation d'un four à micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux nécessaires avec une table de cuisson ou un four traditionnel. Risque d'incendie ! Les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrasement.

N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour faire sécher du pain, des fleurs ou des herbes aromatiques.

► Ne réchauffez jamais au four à micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four à micro-ondes. Risque d'incendie !

► Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers.

Risque d'incendie ! De plus ces objets atteignent des températures telles qu'ils seraient susceptibles de vous brûler.

► Une quantité insuffisante ou une absence d'aliments dans le four à micro-ondes peut endommager ce dernier. N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer des assiettes ou sécher des herbes aromatiques ou autres.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide. Placez toujours les aliments ou le plat de cuisson sur le plateau tournant avant d'enclencher votre appareil.
- ▶ Quand le four micro-ondes est en marche, la pression exercée dans un récipient ou une bouteille fermée est telle qu'elle peut provoquer son explosion. Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Retirez le couvercle **et** la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.
- ▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur est générée au cœur des aliments puis se transmet au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient. **Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température !** Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Grâce au bâtonnet d'ébullition livré avec votre four à micro-ondes, l'ébullition du liquide qui se trouve dans le récipient se fait de manière homogène et les bulles de vapeur se forment à temps.



En l'absence du bâtonnet d'ébullition, et particulièrement quand on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet, le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four à micro-ondes.

Risque de brûlures !

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

Pour réchauffer un liquide, placez toujours le bâtonnet d'ébullition dans le récipient.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise.

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Veillez suivre les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien".

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes peut être abîmée et endommager votre four à micro-ondes.

N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec application en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (cf. chapitre "Vaisselle à utiliser au four à micro-ondes").

Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez d'abîmer votre vaisselle, voire de provoquer un incendie.

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

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous utilisez un récipient à usage unique en plastique, papier ou dans un autre matériau inflammable pour réchauffer ou cuire des aliments !

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les emballages conçus pour maintenir vos aliments au chaud, tels que les emballages pour poulet rôti par exemple, contiennent une fine feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors échauffer la couche de papier jusqu'à son embrasement.

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Surfaces en inox

- ▶ Ne collez jamais d'adhésif sur votre four à micro-ondes : la fine pellicule qui protège l'acier inoxydable de votre appareil s'en trouverait abîmée et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les surfaces de votre appareil sont susceptibles de se rayer. En effet, un simple aimant peut entraîner des rayures.

Accessoires

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

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

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

► N'enfourez jamais la cloche avec le plat Crousti pour réchauffer vos aliments : la cloche chaufferait excessivement.

Accessoires en option

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

Description du fonctionnement

Comment fonctionne le four à micro-ondes ?

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

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

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

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

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

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

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

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

Description des modes d'utilisation

Des multiples usages du four à micro-ondes

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

Voici comment utiliser votre four à micro-ondes :

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

Modes de cuisson

Mode micro-ondes simple

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

Mode grill

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

Mode combiné micro-ondes + grill

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

Programmes automatiques

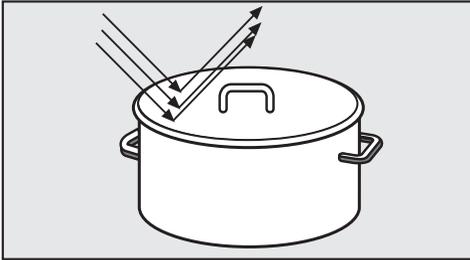
Votre four à micro-ondes dispose des programmes automatiques suivants :

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

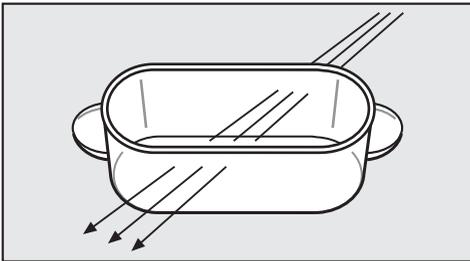
Le choix des programmes varie selon le poids des aliments qui peut être indiqué en grammes (g) ou en livres (lb) (cf. "Modifier les réglages de l'appareil").

Vaisselle adaptée

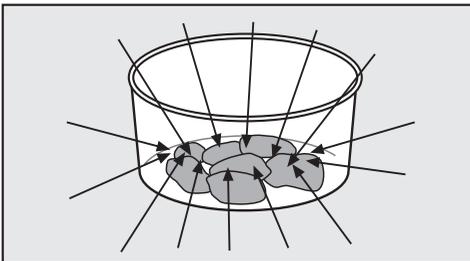
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal.



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



– sont absorbées par les aliments.

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

Matériau et forme

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

La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson au four à micro-ondes. Exception : cavités suffisamment ventilées. Une pression quasi explosive peut entraîner leur destruction. Risque de blessure !

Métal

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

Exceptions :

- Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium

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

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

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

- Papier aluminium

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

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

- Broches en métal

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

Verre

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

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

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

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

Faïence

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

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et vaisselle de couleur

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

Bois

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

Vaisselle adaptée

Plastique

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

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

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

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

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

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

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

Plats à usage unique

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

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

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

Test vaisselle

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

- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Refermez la porte.
- Réglez le sélecteur de puissance sur 800 watts.
- Réglez le sélecteur de temps sur 30 secondes.
- Appuyez sur START

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

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

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

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont assez ventilées.

Vaisselle adaptée

La cloche

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



Pendant la cuisson, couvrez toujours les plats avec la cloche adaptée à votre four à micro-ondes.

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

Le film transparent classique est susceptible de se mettre à fondre et de se mélanger aux aliments !

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

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

N'utilisez **pas la cloche**

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

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

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

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

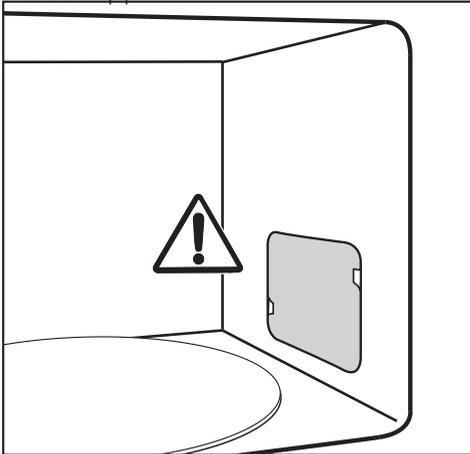
Avant la première utilisation

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

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

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

- Retirez tous les matériaux d'emballage utilisés pour le transport de votre appareil.



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

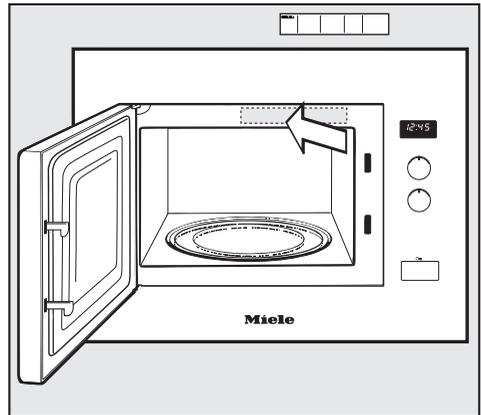
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes si

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

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

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



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

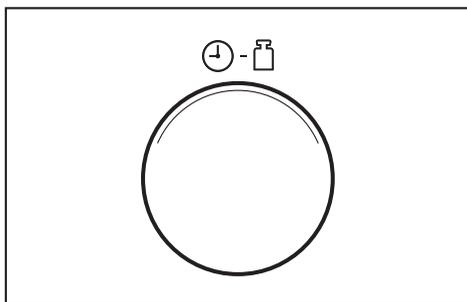
Affichage de l'heure

 Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il a été correctement encastré.

Régler l'heure

- Branchez l'appareil au secteur.

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



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

Changer l'heure

- Appuyez sur ⊕.
Le symbole ⊕ clignote sur l'écran d'affichage, l'heure actuelle reste allumée pendant quelques secondes.
- Corrigez les heures à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur ⊕ pour confirmer ou patientez quelques secondes.
Le symbole ⊕ clignote et les minutes actuelles restent allumées quelques secondes.
- Changez les minutes à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur ⊕ pour confirmer ou patientez quelques secondes.

Désactiver l'heure

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

Appuyez sur ⊕ pour que l'heure s'affiche de nouveau

Désactivation de nuit

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

Enclencher la désactivation de nuit :

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

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

Arrêter la désactivation de nuit :

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

OFF apparaît sur l'écran d'affichage.

Utilisation

Ouvrir la porte

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

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

Placer le plat dans l'enceinte

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

Plateau tournant

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

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

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

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

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

Fermer la porte

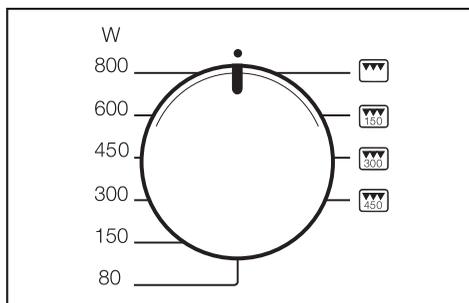
- Poussez la porte jusqu'à ce qu'elle se ferme.

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

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Démarrer

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



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

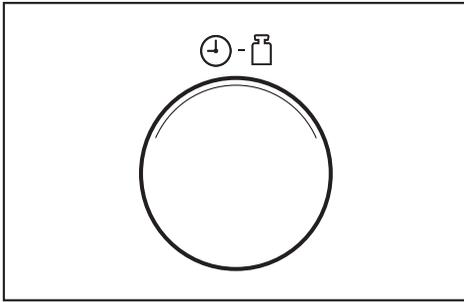
Le symbole  et le niveau de puissance du four s'allument sur l'écran d'affichage. La valeur par défaut 00:00 clignote.

Vous pouvez choisir entre 6 niveaux de puissance.

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

Si vous préparez un plat ne pouvant être mélangé ou retourné pendant la cuisson et le réchauffage ou s'il est composé d'aliments de natures très différentes, préférez une faible puissance de micro-ondes.

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



- Réglez le temps nécessaire grâce au sélecteur correspondant.

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

Exception : Si vous choisissez la puissance de cuisson maximum, vous ne pourrez choisir une durée de cuisson supérieure à 15 minutes. En cas d'utilisation prolongée à pleine puissance, votre four à micro-ondes peut réduire automatiquement sa puissance sur 450 watts afin d'éviter tout risque de surchauffe. Cette nouvelle valeur s'affiche simultanément sur votre écran.

Le temps nécessaire à la cuisson dépend de

- la température de départ des aliments.
Les aliments qui sortent du réfrigéra-

teur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante.

- la nature et des propriétés des aliments.
Les légumes frais plus riches en eau que ceux conservés depuis un certain temps, leur temps de cuisson sera plus court.
- la fréquence à laquelle on retourne et mélange les aliments.
En effet la diffusion est meilleure et les aliments cuisent donc plus rapidement si on les retourne ou les mélange fréquemment.
- la quantité d'aliments.

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

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

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

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

Utilisation

Avertissement "door"

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

En utilisant votre four à micro-ondes à vide, vous risquez de l'endommager.

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

Interrompre / Poursuivre le processus de cuisson

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

. . . **interrompu** :

- Appuyez sur Stop/C, / Ouvrez la porte de l'appareil.

Le temps programmé cesse de s'écouler.

. . . **poursuivi** :

- Fermez la porte et appuyez sur START.

Le processus de cuisson reprend.

Modifier les données de programmation

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

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

- Modifiez la puissance en conséquence.

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

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

ou :

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

Annuler le processus de cuisson

- Appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

Fin du processus de cuisson

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

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

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

Maintien au chaud automatique

Si la porte du four à micro-ondes reste fermée à la fin d'un processus de cuisson à 450 watts ou plus et qu'aucune nouvelle commande n'est validée, la fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement au bout de 2 minutes (durée maximale 15 minutes, puissance 80 watts).

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

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

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

Fonction Quick-Start (programmable)

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

Vous avez le choix entre trois temps de cuisson différents :

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

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

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

Programmer les durées de cuisson

Vous pouvez modifier les durées de cuisson enregistrées.

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

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

Utilisation

Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque toute utilisation de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

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



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

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

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

Désactiver la sécurité enfants

- Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche Stop/C enfoncée jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.

Minuterie

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

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

Corriger la minuterie

- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche Stop/C.
- Pour procéder au nouveau réglage, cf. ci-dessus.

Minuterie et cuisson

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

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

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

Interroger la minuterie

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

Mode de cuisson : Gril

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

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

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

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

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

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

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

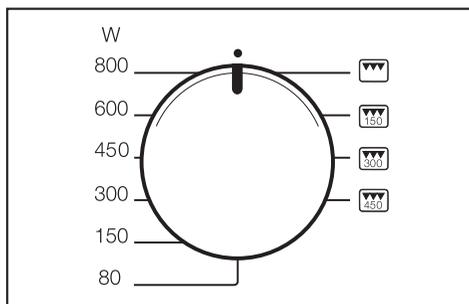
■ Posez les aliments à cuire dans un plat adapté.

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

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

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

Mode Gril sans micro-ondes



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

■ Tournez le sélecteur de puissance sur le symbole .

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

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

■ Appuyez sur Start.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Mode de cuisson : Gril

Changer le temps de cuisson

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

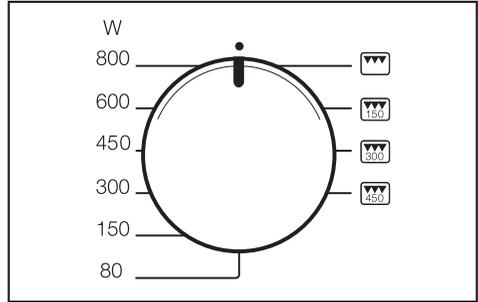
Remarque : à chaque fois que vous appuyez sur START, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute.

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

Mode combiné micro-ondes + gril

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

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



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

Le symbole [gril], la puissance des micro-ondes et le symbole [micro-ondes] apparaissent alors sur l'écran d'affichage et 00:00 se met à clignoter.

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

Changer le temps de cuisson

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

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

Plat Crousti

Précautions d'utilisation

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

Avant la première utilisation

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

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

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

Rôtir / Colorer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Quelques exemples d'utilisation

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

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

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

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

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

Pizza (surgelée), 300 g  : 7 à 9 mn.

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

Quelques recettes

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

Croque-monsieur (3 pièces)

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

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

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

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

Plat Crousti

Poêlée de légumes (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

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

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

Rösti "maison" (2 portions)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

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

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

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

Filet mignon "Lucullus" (2 parts)

Temps de préparation : 15 à 20 minutes

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

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

Filet mignon épicé

Temps de préparation : 10 à 12 minutes

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

langez et laissez encore cuire 3 minutes.

Dés de poulet sauce piquante (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

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

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

Plat Crousti

Filet de saumon "nature" (2 parts)

Temps de préparation : 5 à 10 minutes

2 pavés de saumon de 150 g env.

1 c. à soupe de jus de citron

sel, poivre blanc

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

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

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

Gâteau à l'ananas

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

Pâte :

2 oeufs

80 g de sucre

1 banane mûre et $\frac{1}{2}$

30 g de copeaux de chocolat

100 g de farine

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

Garniture :

1 boîte d'ananas en morceaux

(poids égoutté 240 g)

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

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

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

Tarte aux amandes express

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

Pâte :

100 g farine

$\frac{1}{2}$ c. à café de levure

75 g beurre ou de margarine

30 g de sucre

Garniture :

75 g beurre

150 g amandes en poudre

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

30 g de sucre

$\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé

75 ml de crème fraîche.

Nappage : 50 g de confiture d'abricot

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

Utilisation des programmes automatiques

Le choix des programmes automatiques dépend du poids des aliments.

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

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

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

Décongélation automatique

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

Ad 1  steaks, côtelettes
(0,2 à 0,8 kg)

Ad 2  viande hachée (0,2 à 0,8 kg)

Ad 3  poulet (0,9 à 1,5 kg)

Ad 4  gâteaux (0,1 à 1,4 kg)

Ad 5  pain (0,1 à 1,0 kg)

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

Cuisson automatique

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

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

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

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

Cuire des aliments surgelés

AC 1  légumes (0,1 à 0,6 kg)

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

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

AC 4  frites (0,1 – 0,3 kg)

Cuire des produits frais

AC 1  légumes (0,1 à 0,6 kg)

AC 2  pommes de terre
(0,1 à 0,8 kg)

AC 3  poisson (0,4 – 1,2 kg)

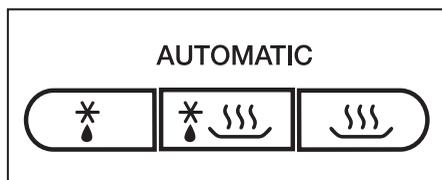
AC 4  brochettes (0,2 à 0,8 kg)

AC 5  poulet rôti (0,9 à 1,4 kg)

AC 6  cuisses de poulet
(0,25 – 0,75 kg)

Utilisation des programmes automatiques

- AC 7  gratin de poisson
(0,6 à 1,2 kg)
- AC 8  gratins/soufflés. Ex. :
gratin de pommes de terre
(0,5 – 1,5 kg)



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

Sur l'écran d'affichage, g ou lb se met à clignoter pour vous inviter à renseigner le poids des aliments et à choisir le programme correspondant (exemple : AC5). Les symboles  pour les micro-ondes et  pour le gril s'allument.

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

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

Un signal sonore retentit à mi-cuisson.

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

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

Appuyez sur START.

Un signal sonore retentit à la fin de l'opération.

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

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

AC 1 légumes

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

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

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

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

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

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

Réglage : produits frais AC 1 .

Poids : 525 g

Niveau : plateau tournant

AC 2 pommes de terre

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

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

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

Pommes de terre dorées au four (3 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

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

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

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

AC 3 poisson

Curry de poisson (pour 4 personnes)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

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

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

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

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

AC 4 brochettes

Petites brochettes (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

+ 1 heure de temps de repos

1 filet de porc, env. 300 g

1 poivron rouge

2 oignons

Marinade :

8 c. à soupe d'huile

poivre, sel, paprika doux, poudre de chili

8 brochettes en bois

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

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

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

Réglage : produits frais AC 4 

Poids par brochette : 100 g

Niveau : grille et plat sur plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

+ 1 heure de temps de repos

4 blancs de poulet d'env. 120 g

4 rondelles d'ananas (en boîte)

16 oreillons d'abricots (en boîte)

Marinade :

4 c. à soupe d'huile

4 c. à café d'huile de sésame

poivre, sel,

½ c. à café de paprika épicé

½ c. à café de curry en poudre

un peu de poudre de chili

Au choix : gingembre moulu ou coriandre en poudre.

8 brochettes en bois

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

Mélangez bien tous les ingrédients pour la marinade.

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

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

Réglage : produits frais AC 4 

Poids par brochette : 100 g

Niveau : grille et plat sur plateau tournant

AC 5 Poulet rôti

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

AC 6 Cuisses de poulet

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

À propos des programmes AC 5 et AC 6

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

AC 7 Gratin de poisson

Poisson en croûte (2 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

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

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

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

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

Réglage : produits frais AC 7 

Poids : 600 g

Niveau : plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 parts)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

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

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

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

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

Réglage : produits frais AC 7 

Poids : 1150 g

Niveau : plateau tournant

AC 8 Gratins/Soufflés

Gratin de légumes (4 parts)

Temps de préparation : environ 40 minutes

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

Pour la sauce au fromage :

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

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

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

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

Réglage : produits frais AC 8 

Poids : 1500 g

Niveau : plateau tournant

Gratin dauphinois (4 parts)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

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

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

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

Réglage : produits frais AC 8 

Poids : 1050 g

Niveau : plateau tournant

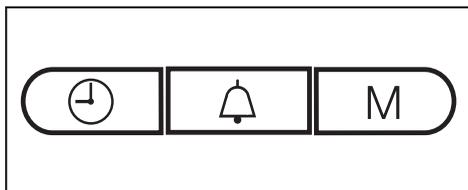
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)

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

Programmation

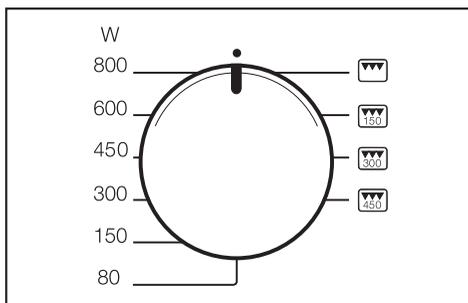
(exemple de programme se déroulant en trois étapes)

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



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

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



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

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

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

Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire = M)

Modifier les données

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

Retrouver un programme personnalisé

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

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

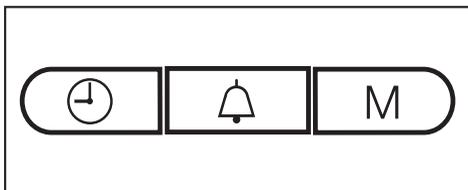
Modifier les réglages de l'appareil

Certains réglages de votre four offrent plusieurs possibilités.

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

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

Pour modifier un réglage, procédez de la façon suivante :



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

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

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

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

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

Modifier les réglages de l'appareil

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

Réchauffage

Pour réchauffer vos aliments, préférez les puissances suivantes :

Boissons 800 watts

Plats 600 watts

Aliments bébé / enfant 450 watts

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

Conseils de réchauffage

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

 Ouvrez toujours les bocaux avant de réchauffer leur contenu. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Réchauffez les biberons sans le bouchon ni la tétine.

Pour réchauffer un liquide, placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient.

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

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

Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.

En cas de doute, préférez une durée de réchauffage un peu plus longue.

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

Après le réchauffage

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

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

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

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

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

Pour saisir un plat, nous vous conseillons de commencer par une puissance de 800 watts puis de continuer à faire mijoter en passant à une puissance de 450 watts.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait** ou la **semoule**, sélectionnez d'abord une puissance de 800 watts puis poursuivez à 150 watts.

Conseils de cuisson

Le temps de cuisson des légumes dépend de leurs propriétés.

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

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

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

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

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

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

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

Après la cuisson

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

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

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

Décongélation ou Décongélation + Réchauffage / Cuisson

Ne recongelez jamais d'aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les au plus vite avant qu'ils ne perdent toute valeur nutritive et s'abîment.

Décongélation

Pour décongeler vos aliments, préférez les puissances suivantes :

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

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

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

Soyez particulièrement vigilant à l'hygiène quand vous décongelez des volailles : risque de salmonelles !

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

Une décongélation partielle suffit, leur

surface étant alors assez tendre pour absorber les épices.

Décongélation et Réchauffage / Cuisson

Un aliment surgelé peut être décongelé puis réchauffé / cuit.

Commencez par une puissance de 800 watts puis poursuivez à 450 watts.

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

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

Après Décongélation et Réchauffage / Cuisson

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

Préparer des conserves

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

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

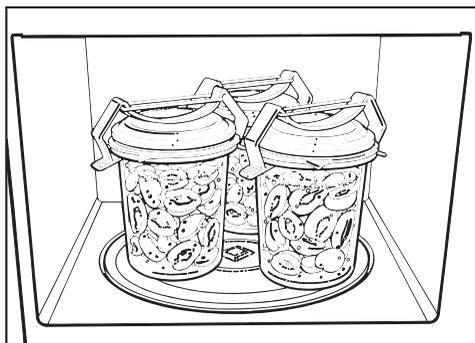
Pour fermer vos bocaux, utilisez toujours des crochets spéciaux pour four à micro-ondes ou du scotch transparent.

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

Ne stérilisez jamais les boîtes de conserve. En effet, une pression excessive ferait exploser ces dernières.

Risque de dommages corporels et matériels !

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



Portez à ébullition à une puissance de 800 watts. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

– température initiale du contenu des bocaux

– nombre de bocaux

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

1 bocal 3 minutes env.

2 bocaux 6 minutes env.

3 bocaux 9 minutes env.

Ce temps suffit à stériliser les fruits et les cornichons.

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

- les carottes pendant 15 minutes (3 bocaux)

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

Après la stérilisation

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

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

Quelques exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puissance des micro-ondes (watts)	Temps en minutes	Remarque
Faire fondre du beurre ou de la margarine	100 g	450	1.00 – 1.10	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3.00 – 3.30	Faire fondre à découvert en remuant régulièrement.
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	00.10 – 00.30	Pour dissoudre à découvert, remuez régulièrement
Préparer un nappage	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 – 5	Pour réchauffer à découvert, remuez régulièrement
Pâte levée	Levain préparé avec 100g de farine	80	3 – 5	Couvrir et faire lever
Préparer du pop-corn	1 c. à s. (20 g) de maïs pour pop corn	800	3 – 4	Versez le maïs dans un bocal d'1 litre, couvrez et faites éclater puis saupoudrez de sucre.
Faire gonfler des têtes de nègre	20 gr	600	00.10 – 00.20	Sur une assiette sans couvrir
Aromatiser de la vinaigrette	125 ml	150	1 – 2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer les agrumes	150 g	150	1 – 2	Poser sur une assiette sans couvrir
Faire griller du bacon	100 g	800	2 – 3	Poser sur du papier absorbant à découvert
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	2	Enfourner sans couvrir
Emonder des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Incisez les tomates en croix au niveau du pédoncule, couvrez, plongez-les quelques instants dans l'eau bouillante puis sortez-les et émondez-les.
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre cristallisé	800	7 – 9	Mélangez les fruits et le sucre, couvrez puis laissez cuire dans un récipient assez haut
Décongeler et faire cuire des petits pains	2 pièces	150 + gril	1 – 2 4 – 6	Décongelez à découvert sur la grille puis retournez à mi-parcours

Ces données sont données à titre indicatif.

Données à l'intention des Instituts de contrôle

Plats tests suivant EN 60705	Puissance micro-ondes (watts) / Gril / Programme automatique	Temps (min) / Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g	150	7	3	Décongeler à découvert
Décongeler du steak haché, 500 g	150	12	5 – 10	Décongelez à découvert puis retournez à mi-parcours
Cuire de la viande hachée, 900 g	600 450	6 11	5	Contenant : Pyrex 03.838.80, longueur 28 cm, cuire à découvert.
Faire cuire un gratin dauphinois, 1105 g	AC 8	1100 gr	5	Contenant : Pyrex 03.827.80
Faire cuire une génoise, 475 g	600	8	5	Contenant : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Poulet rôti, 1,2 kg, poids surgelé	AC 5	1,2 kg	2	Placez un plat thermorésistant adapté aux micro-ondes sous la grille. Faites cuire le poulet sur le ventre puis retournez-le à mi-cuisson.
Crème aux oeufs, 800 g	300	28	120	Contenant : Pyrex 07.220.85 (21 x 21 cm)

*Le temps de repos permet à la température de se diffuser de façon homogène dans le plat.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil avant de commencer à le nettoyer (prise murale, etc.)

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

Enceinte, contreporte

 En fin de cuisson, l'enceinte du four à micro-ondes reste chaude.

Risque de brûlures !

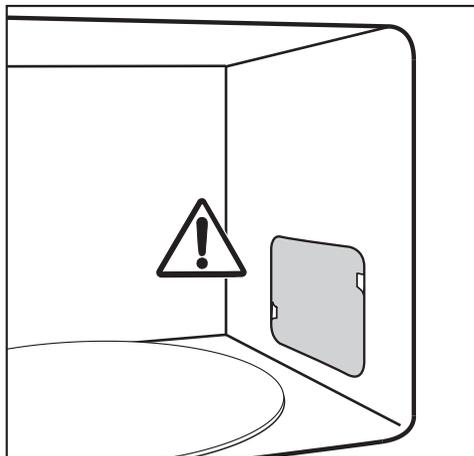
Nettoyez l'enceinte et les accessoires utilisés pour la cuisson dès qu'ils ont refroidi. Une attente excessive complique voire rend impossible le nettoyage de ces éléments.

Des dépôts trop importants peuvent engendrer un endommagement de l'appareil et même être à l'origine de situations dangereuses.

Risque d'incendie !

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

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



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

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

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

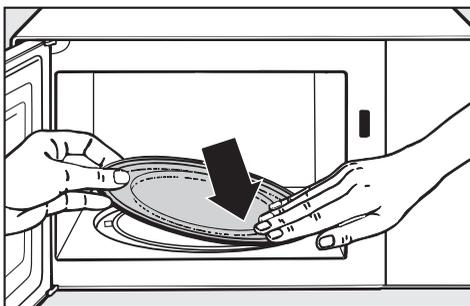
N'utilisez jamais de détergent abrasif, susceptible de rayer le matériau.

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

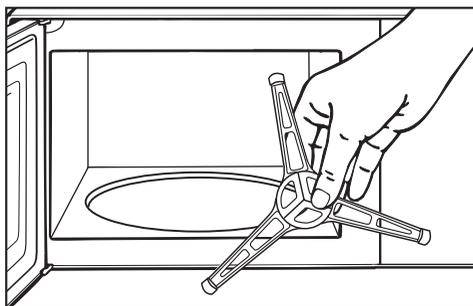
La porte doit toujours être propre, contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée.

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

Pour nettoyer l'enceinte :



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



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

- nettoyez les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.

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

Façade

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

Accessoires fournis

Bâtonnet d'ébullition

Le bâtonnet d'ébullition va au lave-vaisselle.

Cloche

Lavez la cloche après chaque utilisation.

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

Remarque : cette coloration n'altère en rien les qualités de la cloche.

Grille

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

Retirez les salissures tenaces avec un détergent spécial inox.

Plat Crousti

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

N'utilisez jamais d'éponge métallique ou de produits abrasifs ou agressifs.
Le plat Crousti ne va pas au lave-vaisselle.

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

Accessoires en option

Plat en verre

Le plat en verre va au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits abrasifs pour le nettoyer.

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

Toutefois, vous pouvez résoudre certains problèmes vous-même :

Que faire si...

un processus ne démarre pas ?

Vérifiez si

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

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

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

d'encastrement puis elle s'éteint automatiquement.

l'écran d'affichage est éteint ?

Vérifiez si

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

le plateau tourne de façon saccadée ?

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

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

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

En cas d'anomalie

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

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

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

Vérifiez si

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

l'heure affichée n'est pas correcte ?

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

- Corrigez l'heure.

les aliments refroidissent trop vite ?

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

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

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

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

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

Vérifiez si

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

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

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

 N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil !

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

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

– votre revendeur Miele

ou

– votre service après-vente Miele

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

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

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

Conditions et durée de la garantie

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

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

Branchement électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lors du montage du four à micro-ondes, vous devez impérativement permettre l'alimentation et l'évacuation de l'air sur la façade du four à micro-ondes.

N'obstruez donc jamais les fentes d'aération !

Veillez également à conserver un espace minimum de 2,5 mm entre le meuble et les parois latérales du four et de 4 mm entre le haut de l'appareil et le haut de la niche.

Si la hauteur de la niche est de 350 mm, cet appareil convient pour l'encastrement dans un meuble haut, si la hauteur de la niche est de 360 mm, pour l'encastrement dans une armoire haute.

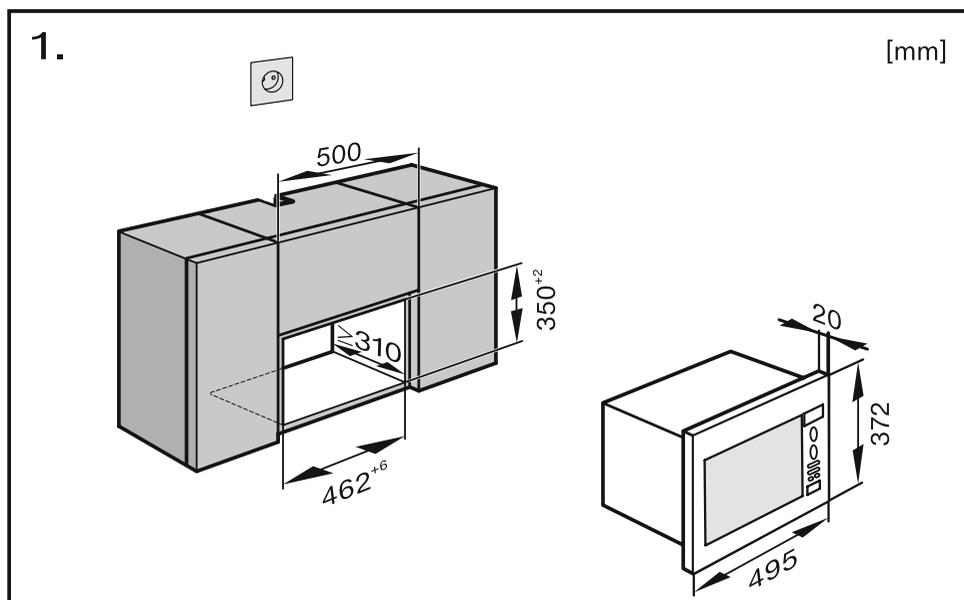
M 6022 SC

Pour des raisons de sécurité, il est interdit de monter le four à micro-ondes dans un meuble haut situé juste au-dessus d'une table de cuisson.

Respecter une hauteur d'encastrement minimum de 85 cm.

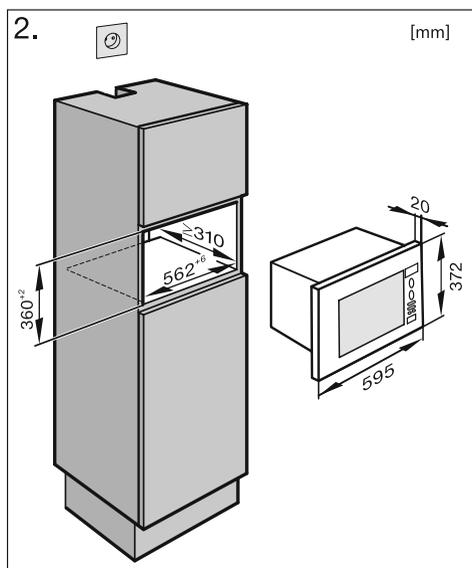
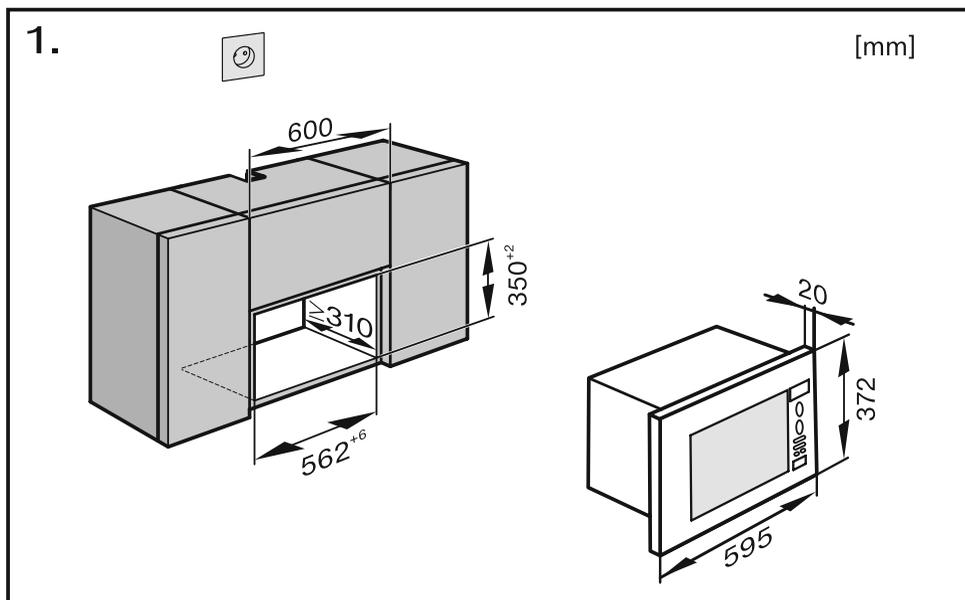
Pour transporter l'appareil, attrapez-le au niveau de la carrosserie et non du cadre. Le cadre n'est pas assez solide pour supporter le poids de l'appareil.

Cotes d'encastrement



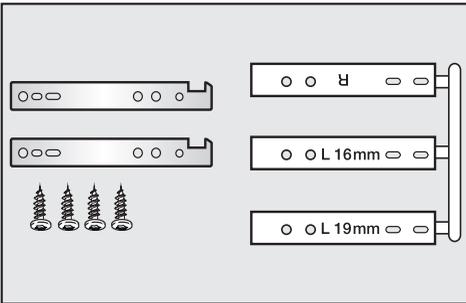
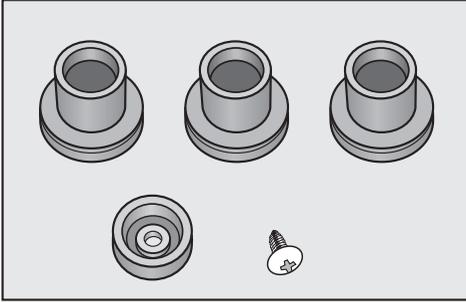
Montage

M 6032 SC



Matériel de montage

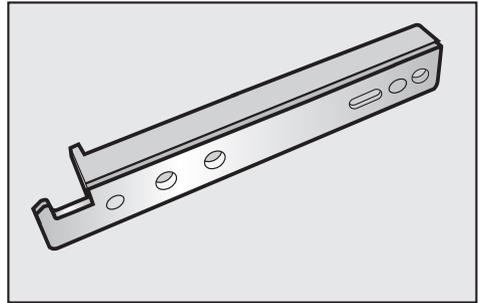
Liste des accessoires livrés avec l'appareil :



Notice de montage

Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il a été correctement encastré.

Les accessoires comprennent trois entretoises, une pour la paroi droite du meuble (R) et deux différentes pour la paroi gauche du meuble (L), selon que la cloison mesure 16 ou 19 mm d'épaisseur.

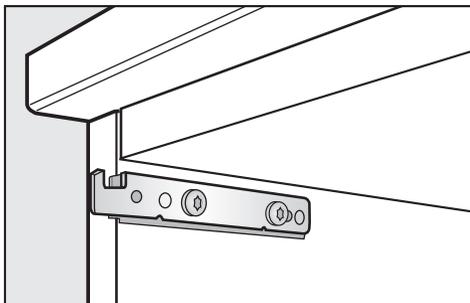


- Assemblez l'entretoise gauche qui convient à l'épaisseur de la paroi et une des barrettes à crochet.
- Assemblez l'entretoise droite et l'autre barrette à crochet.
- Avant de fixer une barrette à crochet à l'entretoise, vérifiez que l'épaisseur de la cloison sur laquelle vous vissez le matériel est d'au moins 16 mm.

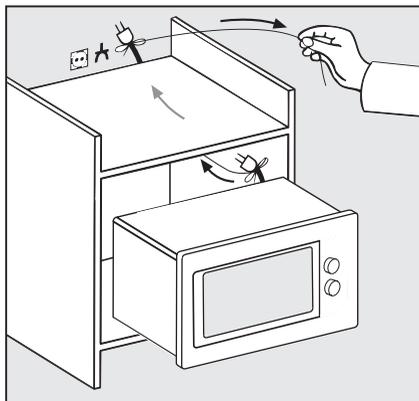
Montage

Hauteur de niche 350 mm

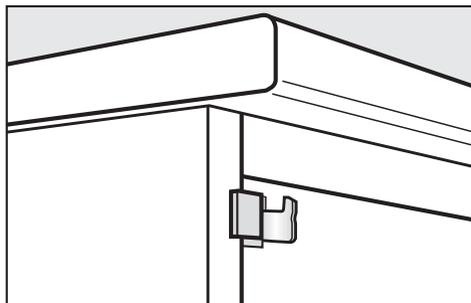
- A 337 mm du sol, tracez une ligne sur les parois internes du meuble afin d'indiquer la position entre l'arête inférieure des entretoises et le bas de la niche.
- Maintenez bien l'arête inférieure des entretoises sur la ligne que vous venez de tracer puis caliez le petit retour de l'entretoise contre la façade de la paroi latérale.



- Sur chacune des deux entretoises à crochets, insérez une vis dans l'un des deux trous de devant puis une autre au centre du trou oblong à l'arrière. Le trou oblong permet une éventuelle correction de la position du meuble tandis que les deux autres trous sont là pour le cas où une autre vis serait nécessaire.



- Poussez le micro-ondes jusqu'au fond de la niche en faisant passer au préalable le câble d'alimentation à travers l'orifice prévu à cet effet dans le meuble d'encastrement.



- Fixez l'appareil au cadre de la façade du meuble en le soulevant et en l'insérant dans les crochets.
- Vérifiez que tout est bien fixé en appuyant doucement sur le bord supérieur du cadre.
- Vérifiez que l'appareil est bien positionné.
- Branchez l'appareil.

Hauteur de niche 360 mm

- Enlevez tous les accessoires posés dans l'enceinte ainsi que le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.
- Couchez le four à micro-ondes sur le côté droit : le cadre doit dépasser du bord de la table pour que l'appareil soit bien calé.
- Dévissez les trois pieds de l'appareil et remplacez-les par les pieds hauts, en utilisant les mêmes vis.
- Vissez la rondelle à la petite vis à travers l'orifice situé sous l'appareil, au niveau de l'alimentation électrique.
- A 347 mm du sol, tracez une ligne sur les parois internes du meuble pour indiquer la distance entre l'arête inférieure des entretoises et le bas de la niche.
- Poursuivez l'encastrement comme décrit au numéro "1. Hauteur de niche 350 mm.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

M 6022 SC
M 6032 SC