

Mode d'emploi Micro-ondes




Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

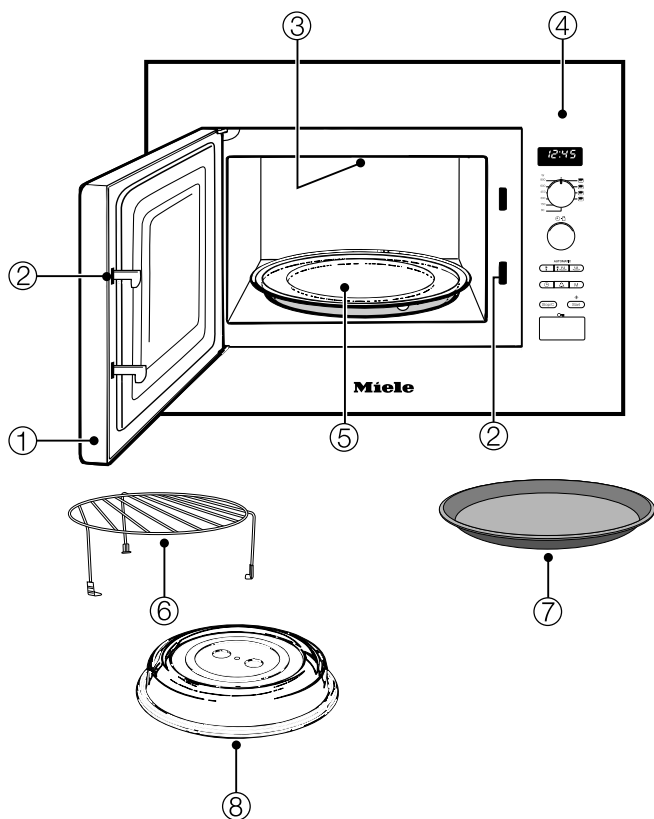
Description de l'appareil	4
Enceinte de cuisson, accessoires	4
Zone de commande	5
Accessoires fournis avec l'appareil	5
Accessoires en option	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	7
Prescriptions de sécurité et mises en garde	8
Description du fonctionnement	20
Comment fonctionne le four à micro-ondes ?	20
Description des performances	21
Que peut faire un four à micro-ondes ?	21
Quels modes de fonctionnement propose un micro-ondes ?	21
Mode micro-ondes simple	21
Mode gril	21
Mode combiné micro-ondes + gril	21
Programmes automatiques	21
Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes	22
Matériau et forme	22
Tester la vaisselle.....	25
La cloche.....	25
Avant la première utilisation	27
Affichage de l'heure	28
Régler l'heure	28
Corriger l'heure.....	28
Désactiver l'heure.....	28
Utiliser la désactivation de nuit	28
Commande	30
Ouvrir la porte de l'appareil.....	30
Disposition de la vaisselle dans l'enceinte de cuisson	30
Plateau tournant	30
Fermer la porte de l'appareil	30
Démarrer la procédure	30
Message "door"	31
Interruption/poursuite d'une opération.....	32
Modifier les saisies	32
Annuler le processus.....	32
Une fois le processus terminé	32

Table des matières

Maintien au chaud automatique.....	33
Départ rapide (programmable)	33
Sécurité enfants	33
Utiliser la minuterie.....	35
Corriger le réglage de la minuterie	35
Minuterie plus opération de cuisson	35
Mode de cuisson : Gril	36
Plateau Gourmet	38
Précautions d'utilisation	38
Rôtir/Colorer	38
Exemples d'utilisation	39
Recettes	39
Utilisation - programmes automatiques	44
Décongélation automatique	44
Cuisson automatique	44
Recettes - Programmes automatiques 	46
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire)	53
Modifier les réglages de l'appareil	55
Réchauffer	57
Cuisson	59
Décongeler	60
Stériliser	61
Exemples d'utilisation	62
Informations pour les organismes de contrôle	64
Nettoyage et entretien	65
Que faire si . . . ?	68
Service après-vente	71
Contact en cas d'anomalies.....	71
Garantie.....	71
Branchement électrique	72
Encastrement	73

Description de l'appareil

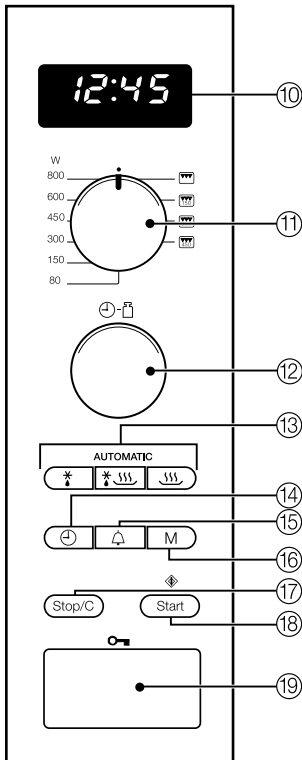
Enceinte de cuisson, accessoires



- ① Porte de l'appareil
- ② Verrouillage de porte
- ③ Gril à quartz
- ④ Zone de commande

- ⑤ Plateau tournant
- ⑥ Grille de cuisson
- ⑦ Plateau Gourmet
- ⑧ Couverture

Zone de commande



- ⑩ Horloge électronique avec affichage digital
- ⑪ Sélecteur de puissance pour micro-ondes, grill et 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 Stop/Effacer
- ⑱ Touche Start/Plus une minute/Quick-Start (programmable)
- ⑲ Ouverture de porte

Accessoires fournis avec l'appareil

Couvercle

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, entre autres.

Grille de cuisson

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.

Description de l'appareil

Plateau Gourmet

Il s'agit d'une plaque ronde avec revêtement antiadhésif. Ce plateau Gourmet vous permet de préparer en un rien de temps de croustillants en-cas sucrés ou salés ou des petits plats plus élaborés.

Accessoires en option

Plat en verre

Étant donné que le plat est en verre, il peut être utilisé avec tous les modes de fonctionnement. Il est résistant à des températures élevées et adapté aux 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.

Conseil : Possibilité de commander des accessoires en option dans la boutique en ligne Miele.

Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage de transport

Les emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères d'écologie et de facilité d'élimination. Ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage.

Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électro-
niques contiennent souvent des maté-
riaux précieux. Cependant, ils
contiennent aussi certaines substances,
mélanges et pièces nécessaires à leur
bon fonctionnement et à leur sécurité.
Si vous déposez ces appareils usagés
avec vos ordures ménagères ou les ma-
nipulez de manière inadéquate, vous
risquez de nuire à votre santé et à l'en-
vironnement. Ne jetez jamais vos an-
ciens appareils avec vos ordures ména-
gères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rap-
portez votre appareil dans un point de
collecte spécialement dédié à l'élimina-
tion de ce type d'appareil. Vous êtes lé-
galement responsable de la suppres-
sion des éventuelles données à carac-
tère personnel figurant sur l'ancien ap-
pareil à éliminer. Jusqu'à son enlève-
ment, veillez à ce que votre ancien ap-
pareil ne présente aucun danger pour
les enfants.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four à micro-ondes est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager l'appareil. La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et veuillez le remettre en cas de cession de cet appareil !

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Le four à micro-ondes est conçu pour un usage ménager dans un environnement domestique ou similaire, comme par exemple
 - dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail similaires
 - dans des exploitations agricoles
 - par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou d'autres lieux d'habitation habituels.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

- ▶ Le micro-ondes ne doit être utilisé qu'à une altitude inférieure à 2000 m.
- ▶ Utilisez exclusivement le four à micro-ondes dans un cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et conserver vos aliments. Toute autre utilisation est proscrite.
- ▶ Si vous faites sécher des substances inflammables en mode micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, ils peuvent se déshydrater et s'auto-enflammer. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour conserver et sécher des matériaux inflammables.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four à micro-ondes en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Ce four à micro-ondes est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de l'échange.

En présence d'enfants dans le ménage

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

► Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

► Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage ou à l'entretien du four à micro-ondes sans surveillance d'un adulte.

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four à micro-ondes. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

► Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque de brûlure ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Lorsque le gril fonctionne, avec ou sans micro-ondes, l'enceinte de cuisson, la résistance du gril et la porte du four sont chaudes ! Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

Sécurité technique

► Un four à micro-ondes endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.

► Si le cordon d'alimentation électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement, afin d'éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.

► Si le four à micro-ondes est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez pas l'appareil si

- la porte de l'appareil est bombée.
- les charnières de porte sont desserrées.
- la carrosserie, la porte de l'appareil ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.

► 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. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

► 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 d'endommager l'appareil. Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, interrogez un électricien.


Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four à micro-ondes.
- ▶ La sécurité électrique du four à micro-ondes n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Respectez cette consigne de sécurité élémentaire afin d'exclure tout dégât occasionné par l'absence ou l'interruption d'une mise à la terre (ex. : décharge électrique). En cas de doute, faites contrôler votre installation domestique par un électricien.
- ▶ Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il est encastéré afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- ▶ L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes. Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four à micro-ondes ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Le four à micro-ondes doit être débranché du réseau électrique pour effectuer des réparations, pour le nettoyage et l'entretien. Il n'est isolé du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :
 - La prise de courant est débranchée.Ne tirez pas sur le cordon mais sur la prise pour débrancher l'appareil du secteur.
 - Le(s) fusible(s) de l'installation domestique est/sont désactivé(s).
 - Le(s) fusible(s) à vis de l'installation domestique est/sont totalement dévissé(s).
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de répondre aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange Miele originales.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le four est encastré derrière une porte de meuble, utilisez l'appareil uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque l'appareil est en fonctionnement. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une porte de meuble fermée. Cela peut endommager l'appareil et le meuble. Ne fermez la porte du meuble que si l'appareil a complètement refroidi.
- ▶ Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex. bateaux).
- ▶ Seul un raccordement de l'appareil au réseau électrique public permet de garantir un fonctionnement sûr et fiable de ce dernier.

Utilisation conforme

 Risque de brûlure ! Lorsque le grill fonctionne, avec ou sans micro-ondes, le four devient chaud !

Vous pouvez vous brûler avec l'enceinte de cuisson, la résistance du grill, les aliments, les accessoires et la porte du four.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

► Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.

Le temps nécessaire à cet effet dépend de nombreux facteurs, comme la température de départ, la quantité, la nature et la qualité des aliments ou des modifications de la recette.

Les éventuels germes présents dans les aliments ne sont détruits qu'en présence d'une température suffisamment élevée (> 70 °C) et à l'issue d'un temps de cuisson suffisamment long (> 10 min). En cas de doute, préférez un temps de réchauffage un peu plus long.

► Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée.

Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson. Les temps d'égalisation sont des temps de repos pendant lesquels la température se répartit de façon homogène dans les aliments.

► Attention : les temps de cuisson, de réchauffage et décongélation au micro-ondes sont souvent nettement plus courts que sur une table de cuisson ou dans un four traditionnel.

Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu. Risque d'incendie. Il existe également un risque d'incendie lors du séchage de pain, de petits pains, de fleurs et d'herbes. Ne faites pas sécher ces aliments au four à micro-ondes !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne réchauffez jamais au four à micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four à micro-ondes. Ne les réchauffez pas au micro-ondes. Risque d'incendie !
- ▶ Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles qu'ils seraient susceptibles de vous brûler. Risque d'incendie !
- ▶ Si vous utilisez votre appareil à vide, vous risquez de l'endommager. N'utilisez jamais votre appareil pour préchauffer des assiettes ou pour sécher des herbes aromatiques ou autres.
- ▶ N'utilisez jamais votre four à micro-ondes à vide. Placez toujours les aliments ou le plat de cuisson sur le plateau tournant avant d'enclencher votre appareil.
- ▶ Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion. Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients fermés ou des bouteilles.
Sur les biberons, retirez le bouchon **et** la tétine au préalable.
- ▶ Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le récipient reste donc plus froid. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments. Après le retrait du plat, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Orientez-vous par rapport à la température du récipient ! **Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable !** Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides au micro-ondes, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur classiques aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule. Risque de brûlure !

La formation de bulles de vapeur peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule. Risque de dommages corporels et matériels ! Mélangez le liquide avant le réchauffement/la cuisson. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes.

Vous pouvez interrompre le processus en éteignant le four à micro-ondes et en débranchant le cordon.

N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous utilisez des huiles ou des graisses. N'utilisez pas l'appareil pour frire. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. Ne faites jamais chauffer d'alcool non dilué. Risque d'incendie !
- ▶ Chauffer ou stériliser des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des conserves.
- ▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four à micro-ondes. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Par conséquent, couvrez les aliments.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments ou de liquides salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.
- ▶ L'enceinte de cuisson est chaude après utilisation. Risque de brûlure ! Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes. Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager le four à micro-ondes, voire de déclencher des situations dangereuses. Risque d'incendie !
Respectez les instructions correspondantes mentionnées au chapitre "Nettoyage et entretien".

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie ! La vaisselle non adaptée au four à micro-ondes risque de s'abîmer et d'endommager l'appareil. N'utilisez jamais de récipients en métal, de feuilles d'aluminium, de couverts ou de vaisselle avec des applications en métal, de cristal contenant du plomb, de saladiers en verre à bordure dentelée, de vaisselle en plastique ne résistant pas aux températures élevées, d'objets en bois ou d'attaches en métal, plastique ou papier avec un fil de fer intérieur, ni de gobelets en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré (cf. chapitre "Consignes relatives à la vaisselle adaptée au micro-ondes").

En utilisant ces objets, la vaisselle pourrait être endommagée et il existe un risque d'incendie.

► Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées à la rubrique "Consignes relatives à la vaisselle adaptée au micro-ondes/Plastique".

Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

► Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium. Ce film réfléchit les micro-ondes. Les micro-ondes peuvent chauffer fortement la couche de papier jusqu'à la brûler.

Ne réchauffez pas au micro-ondes des aliments dans des emballages destinés à les maintenir au chaud, comme des sachets pour poulets rôtis.

► Quand vous faites chauffer des œufs sans coquille au micro-ondes, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson. Percez plusieurs fois le jaune avec une aiguille au préalable.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous faites réchauffer des œufs avec leur coquille au micro-ondes, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode 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.
- ▶ La vaisselle dotée de poignées et de bouchons de couvercle creux ne doit pas être placée au micro-ondes. L'humidité peut s'infiltrer dans les cavités, formant ainsi une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées). N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson.
- ▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées et se brisent très facilement. Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four à micro-ondes puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité du micro-ondes et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Surfaces en inox :

- ▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé 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.
- ▶ Les surfaces sont susceptibles de se rayer. Même un simple aimant peut les griffer.

Accessoires

► Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

► La grille et le plateau Gourmet 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 plateau Gourmet s'en trouverait endommagé. Posez toujours le plateau Gourmet à même le plateau tournant.

► Le plateau Gourmet devient brûlant. Par conséquent, prenez toujours le plateau avec des maniques. Déposez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

Lorsque le gril fonctionne, avec ou sans micro-ondes, la grille devient chaude.

Risque de brûlure !

► N'enfourez jamais la cloche avec le plateau Gourmet 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 ?

Un four à micro-ondes contient un magnétron. Il transforme le courant en ondes électromagnétiques (micro-ondes). Ces micro-ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont réfléchies sur les parois en métal de l'enceinte. Ainsi, les micro-ondes parviennent de tous les côtés et dans l'aliment. Le plateau tournant raccordé permet d'optimiser la répartition des micro-ondes.

Pour que les micro-ondes puissent atteindre les aliments, la vaisselle pour micro-ondes doit être perméable. Les micro-ondes traversent, par exemple, la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas de récipients en métal, ni de récipients ornés de ce matériau, comme par ex. un décor métallisé. Le métal réfléchit les micro-ondes et des étincelles risquent de se produire. Les micro-ondes ne peuvent pas être absorbées.

Les micro-ondes entrent directement dans l'aliment, via le récipient en question. Comme l'aliment est composé de nombreuses petites molécules, celles-ci sont fortement agitées par les micro-ondes, en particulier les molécules d'eau, à savoir près de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est ainsi que la chaleur est produite. Elle se développe tout d'abord au niveau des couches de surface des aliments, puis se diffuse vers le centre. Plus un aliment contient d'eau, plus il sera réchauffé ou cuit rapidement.

La chaleur se forme ainsi directement au cœur des aliments. Les avantages sont les suivants :

- De manière générale, la cuisson des aliments au four à micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquide.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson sont plus rapides que dans un four traditionnel.
- Les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.
- La couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le processus de cuisson s'arrête ou que la porte du four est ouverte. Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Que peut faire un four à micro-ondes ?

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

Voici comment vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes :

– pour décongeler, réchauffer ou cuire des aliments, sélectionnez un niveau de puissance et un temps.

– Un aliment surgelé peut être décongelé puis réchauffé/cuit.

– Votre four à micro-ondes vous aidera également à faire lever la pâte, fondre du chocolat ou du beurre, stériliser de petites quantités de fruits, de légumes ou de viande mais aussi à préparer de la gélatine ou un glaçage.

Quels modes de fonctionnement propose un micro-ondes ?

Mode micro-ondes simple

Ce mode de fonctionnement permet de décongeler, de réchauffer et de cuire les aliments.

Mode gril

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

Mode combiné micro-ondes + gril

Idéal pour gratiner et colorer en fin de cuisson. Le four à micro-ondes cuit et le gril colore.

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 pour aliments surgelés (☼ ☰ : AC 1 à AC 4),

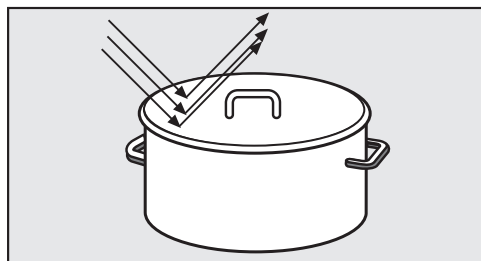
– et huit programmes de cuisson pour aliments frais (☰ ° : AC 1 à AC 8).

Le choix des programmes varie selon le poids des aliments, c'est-à-dire que vous devez saisir un poids.

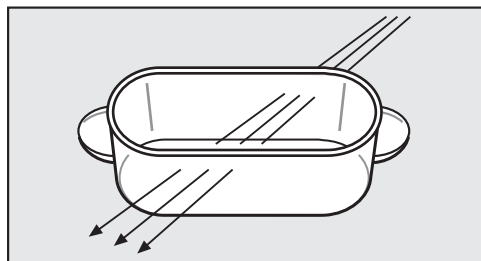
Vous avez le choix entre un affichage du poids en grammes (g) ou en livres (lb) (cf. "Modifier les réglages de l'appareil").

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

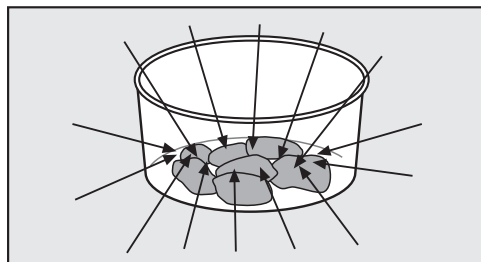
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal.



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



– sont absorbées par les aliments.

⚠ Risque d'incendie !

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

Respectez les consignes relatives à la vaisselle !

Matériau et forme

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée exercent une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les récipients plats, ronds et ovales, ont largement fait leurs preuves. Dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

⚠ La vaisselle dotée de poignées et de bouchons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. Exception : les cavités sont suffisamment ventilées.

Faute de quoi, il existe le risque de générer une pression pouvant faire exploser les cavités concernées. Risque de blessure !

Métal

Les récipients et les couverts en métal, ainsi que le papier aluminium ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes, tout comme la vaisselle comportant une couche métallisée (décor, par ex. bordure dorée, bleu de cobalt).

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.

N'utilisez pas de pots en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré.

Exceptions :

– Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium

peuvent être décongelés et réchauffés au micro-ondes. Important : retirez le couvercle de la barquette et la barquette doit être éloignée d'au moins

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

2 cm des parois de l'enceinte de cuisson. Le réchauffage des aliments est uniquement effectué par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser 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 faire décongeler, réchauffer ou cuire de manière uniforme des pièces de viande de forme et d'épaisseur irrégulières (volaille par exemple), couvrez, pendant les dernières minutes, les parties plates avec des petits morceaux de feuille d'aluminium.

Veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre ! Il ne doit pas toucher les parois !

– Brochettes et agrafes métalliques

Vous pouvez utiliser ces objets métalliques si la pièce de viande est beaucoup plus volumineuse qu'eux.

Glaçures, couleurs

Certaines glaçures et couleurs contiennent des substances métalliques.

Elles ne conviennent donc pas aux micro-ondes.

Verre

Le verre ou la vitrocéramique allant au four conviennent très bien.

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

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

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

Faïence

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


La faïence peut devenir très chaude. Risque de brûlure ! Utilisez des maniques.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évapore durant la cuisson. Ainsi, le bois se dessèche et des fissures se forment. Les récipients en bois ne sont donc pas adaptés à ce mode de cuisson.

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

Matière plastique

 La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température de 110 °C au minimum, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments. La vaisselle en plastique doit uniquement être utilisée pour des processus en mode micro-ondes seulement.

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

La vaisselle plastique en mélamine absorbe l'énergie calorifique et devient vite brûlante ; elle ne convient donc pas au four à micro-ondes. Quand vous achetez de la vaisselle plastique, pensez à vous renseigner sur le type de plastique.

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

Les sachets en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire le contenu, si vous percez au préalable des trous dans le sachet. La vapeur peut ainsi s'échapper par les trous. Cela permet d'empêcher une montée en pression et une explosion du sachet.


En outre, il existe des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur, qui ne doivent pas être percés. Veuillez tenir compte des informations sur l'emballage.

 Risque d'incendie !

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

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 si vous faites cuire ou réchauffer des aliments 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.

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

Tester la vaisselle

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

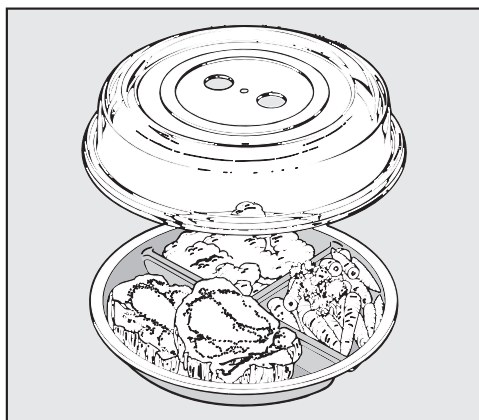
- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Réglez le sélecteur de puissance sur 800 watts.
- Réglez le sélecteur de temps sur 30 secondes.
- Appuyez sur la touche Start.

Si vous entendez des crépitements durant ce test, accompagnés d'étincelles, éteignez immédiatement l'appareil (appuyez deux fois sur la touche Stop/C) ! La vaisselle qui déclenche une telle réaction est inadaptée au micro-ondes. En cas de doute, questionnez le fabricant ou le vendeur de la vaisselle afin de savoir si elle convient à un usage dans un four à micro-ondes.

Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités présentes dans les poignées sont suffisamment ventilées.

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 aliments avec la cloche adaptée au four à micro-ondes.


Vous pouvez aussi remplacer la cloche par du film plastique transparent spécial micro-ondes. Le film transparent classique est susceptible de se déformer et de coller aux aliments sous l'effet de la chaleur !

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes


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

En présence de températures plus élevées, le plastique peut se déformer et coller aux aliments.

Par conséquent, la cloche doit uniquement être utilisée dans des fours à micro-ondes et en mode micro-ondes seul uniquement, sans plateau Gourmet.

 Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion.

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients fermés, comme des bocaux avec des aliments pour bébés. Ouvrez le récipient au préalable. Sur les biberons, retirez le bouchon et la tétine au préalable.

 Avec un petit diamètre de récipient, il peut arriver que la cloche colle hermétiquement au récipient ; dans un tel cas, la vapeur risque de ne pas pouvoir s'échapper par les orifices latéraux de la cloche.

La cloche devient extrêmement chaude et peut fondre.

Attention à ce que la cloche ne colle pas hermétiquement au récipient.

N'utilisez pas de cloche si

- les aliments ont été panés à la cuisson.
- les plats doivent être recouverts d'une croûte, comme par ex. un toast.
- vous utilisez le plateau Gourmet.

Avant la première utilisation

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

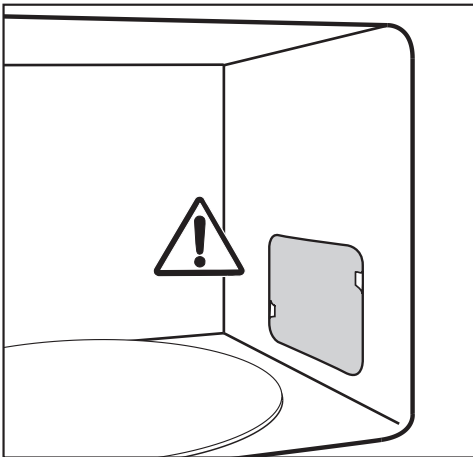
Pendant ce laps de temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante de la pièce, ce qui est essentiel au bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

⚠ Risque d'asphyxie !

Les enfants peuvent se mettre en danger 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.

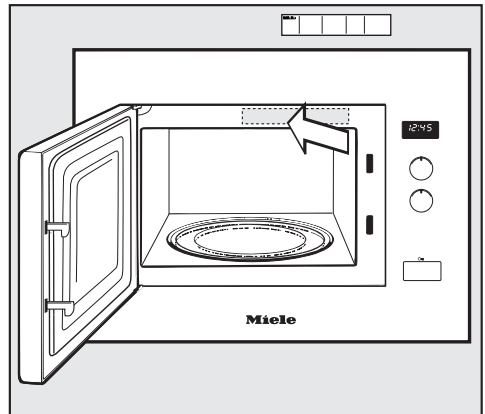
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

⚠ N'utilisez pas le four à micro-ondes si

- la porte de l'appareil est bombée.
- les charnières de porte sont desserrées.
- la carrosserie, la porte de l'appareil ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.


Des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson 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.

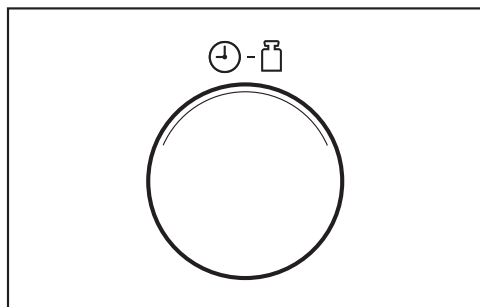
Affichage de l'heure



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

Régler l'heure

- Raccordez l'appareil au réseau électrique.

12:00 et le symbole  clignotent à l'écran jusqu'à ce que vous ayez réglé l'heure. Pendant ce temps, le temps défile à partir de 12:00 car l'horloge a déjà démarré en raison du branchement sur le secteur.





- Tournez le sélecteur de temps pour régler les heures.
- Appuyez sur la touche .
- Tournez ensuite le sélecteur de temps pour régler les minutes.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie ou patientez quelques secondes.


L'heure réglée est reprise. Les deux points entre les heures et les minutes clignotent.


Corriger l'heure

- Appuyez sur la touche .


Le symbole  clignote sur l'écran et l'heure actuelle reste allumée pendant quelques secondes.


- Pendant ce temps, corrigez les heures à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez quelques secondes.

Le symbole  clignote et les minutes actuelles restent allumées pendant quelques secondes.

- Corrigez les minutes à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer ou patientez quelques secondes.

Désactiver l'heure


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


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

Utiliser la désactivation de nuit

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

Activer la désactivation de nuit :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et appuyez en parallèle sur la touche .

 apparaît sur l'écran d'affichage. L'appareil est prêt à fonctionner.


Désactiver la désactivation de nuit :

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et appuyez en parallèle sur la touche ⌚.

OFF apparaît sur l'écran d'affichage.

Commande

Ouvrir la porte de l'appareil

- Appuyez sur la touche  pour ouvrir la porte de l'appareil.

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

Disposition de la vaisselle dans l'enceinte de cuisson

Il est préférable de disposer la vaisselle au centre de l'enceinte de cuisson.

Plateau tournant

Si vous utilisez des appareils ou des appareils encastrés d'une hauteur de 900 mm et plus au-dessus du sol, veillez à ce que le plateau tournant ne se déplace pas lors du retrait de la vaisselle.

Le plateau tournant permet de décongeler, réchauffer ou cuire les aliments de manière uniforme.

N'utilisez l'appareil qu'après la mise en place du plateau tournant.

Le plateau tournant démarre automatiquement dès que vous lancez une opération.

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

Remuez et retournez les aliments de temps en temps pour qu'ils chauffent de manière uniforme.

Fermer la porte de l'appareil

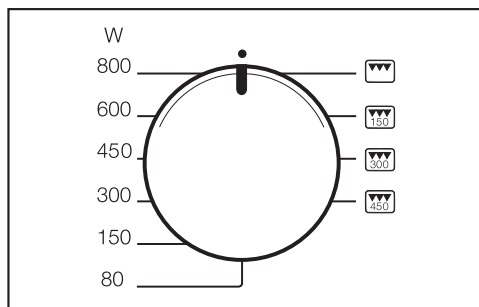
- Appuyez sur la porte pour la fermer.

Si la porte de l'appareil a été ouverte en cours de cuisson, appuyez sur Start pour reprendre le processus.


L'appareil ne démarre que si la porte est correctement fermée.

Démarrer la procédure

La sélection de la puissance des micro-ondes et du temps s'effectue en tournant le sélecteur correspondant.



- Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide du sélecteur de puissance.

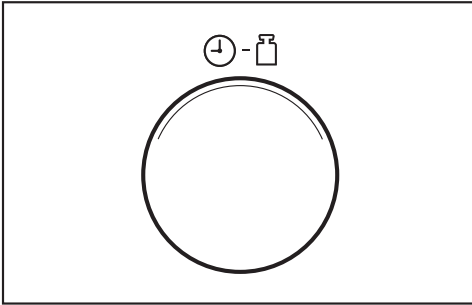
 et la puissance du micro-ondes s'allument sur l'écran. 0:00 clignote.

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

Plus la puissance est élevée, plus les micro-ondes pénètrent les aliments.

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

C'est l'unique moyen d'obtenir une diffusion homogène de la chaleur dans le plat. Prolongez le temps de cuisson en conséquence pour obtenir le résultat de cuisson souhaité.



- Réglez le temps nécessaire à l'aide du sélecteur de temps.

Le temps de cuisson sélectionné s'affiche à l'écran.

Vous pouvez régler un temps entre 10 secondes et 90 minutes. Exception : si la puissance maximale du micro-ondes est choisie, vous pouvez régler un temps de 15 minutes au maximum. En cas d'utilisation continue à pleine puissance, la puissance peut être réduite à 450 watts et s'afficher à l'écran (protection contre la surchauffe).

Le temps nécessaire dépend

- de la température de départ des aliments. Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de cuisson, de réchauffage, etc. plus long que les aliments à température ambiante.
- de la nature et de la qualité des aliments. Les légumes frais contiennent plus d'eau que les légumes conservés et requièrent donc un temps de cuisson plus court.
- de la fréquence de retournement ou de mélange des aliments.
Si vous remuez ou retournez fré-

quement, la chaleur se répartit mieux et les aliments cuisent donc plus rapidement.

- de la quantité d'aliments.

La règle est la suivante : quantité doublée, temps quasi-doublé

Avec une quantité moins importante, le temps est réduit en conséquence.

- de la forme et du matériau du récipient.

- Lancez le processus de cuisson en appuyant sur Start.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume.

Vous ne pourrez lancer une opération qu'une fois la porte de l'appareil fermée.

Message "door"

L'affichage du message "door" vous rappelle qu'il ne faut pas démarrer l'appareil sans y avoir introduit d'aliments.

Si vous utilisez votre appareil à vide, vous risquez de l'endommager.

Si la touche Start est actionnée sans que la porte ait été fermée au préalable, le message **door** s'affiche à l'écran. Il est possible qu'aucun aliment n'ait encore été placé dans le four car la porte de l'appareil n'a pas été ouverte pendant une période prolongée (environ 20 minutes). La mise en marche est bloquée jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Commande

Interruption/poursuite d'une opération

Un **processus** peut être . .

. . . **interrompu à tout moment** :

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

Le décompte du temps de cuisson est arrêté.

. . . **poursuivi à tout moment**

- Fermez la porte de l'appareil ou appuyez sur Start.

Le processus de cuisson se poursuit.

Modifier les saisies

Si, après avoir lancé le processus, vous constatez que . . .

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

- Sélectionnez une autre puissance.

. . . le **temps** programmé 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 la touche 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

- Appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

Une fois le processus terminé

Un signal sonore retentit en fin de cuisson. L'enceinte de cuisson 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 touche n'est pressée, la fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement.

Ensuite, la fonction de maintien au chaud automatique est activée au bout de 2 minutes env. à 80 watts et pour une durée maximale de 15 minutes.

, 80 W et **H:H** s'allument à l'écran.

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

Vous ne pouvez toutefois pas programmer la fonction de maintien au chaud séparément.

Vous pouvez annuler cette fonction (voir "Modifier les réglages de l'appareil").

Départ rapide (programmable)

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

Vous avez le choix entre trois durées mémorisées :

- 30 s : appuyer 1 x sur la touche Start/◊
- 1 min : appuyer 2 x sur la touche Start/◊
- 2 min : appuyer 3 x sur la touche Start/◊

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

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

Programmation des durées

Vous pouvez modifier les durées mémorisées.

- Sélectionnez la durée que vous souhaitez modifier à l'aide de la touche Start/◊ (appuyez 1 x, 2 x ou 3 x), puis maintenez la touche Start/◊ enfoncée.
- Modifiez simultanément la durée à l'aide du sélecteur de temps (15 minutes maximum).

Le programme modifié est lancé dès que vous relâchez la touche Start/◊.

Les durées que vous aurez programmées ne seront pas conservées en cas de panne de courant et il vous faudra les programmer une nouvelle fois.

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute utilisation non autorisée 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.

Commande

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.

Utiliser la minuterie



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

- Appuyez sur la touche .

0:00 clignote à l'écran et le symbole  s'allume.

- Réglez la minuterie à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer la cuisson.

La minuterie se met en marche automatiquement après quelques secondes, même si vous n'appuyez pas sur la touche Start.

- À la fin du temps programmé sur la minuterie, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole  se met à clignoter.
- Pour effacer le symbole , appuyez une fois sur la touche Stop/C.

Corriger le réglage de la minuterie


- Appuyez sur la touche Stop/C.

Le temps programmé est arrêté.

- Pour procéder au nouveau réglage, cf. ci-dessus.


Minuterie plus opération de cuisson

Il est aussi possible de régler la minuterie parallèlement à une opération de cuisson en cours ; le temps réglé pour la minuterie s'écoule alors à l'arrière-plan.

- Appuyez sur la touche  pendant la cuisson.

0:00 clignote à l'écran et le symbole  s'allume.

- Réglez la minuterie à l'aide du sélecteur de temps.
- Patientez quelques secondes et la minuterie réglée se met en marche.

Après quelques secondes, l'affichage bascule à nouveau sur la cuisson en cours. La minuterie qui s'écoule en arrière-plan est représentée par le symbole lumineux .

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

Affichage de la minuterie

- Appuyez sur la touche .

Le temps restant de la minuterie s'affiche.

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.

Le plateau Gourmet n'est pas adapté au recueil des graisses de cuisson.

Il existe un risque de surchauffe, ce qui peut abîmer son revêtement.

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

- 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 brûlure !

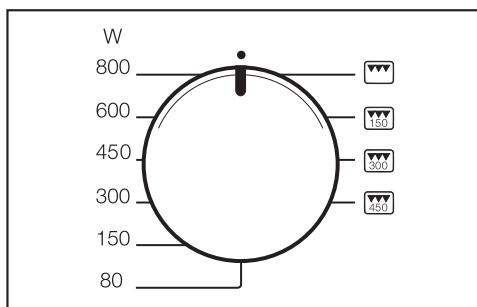
Utilisez des maniques.


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

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 gril sans micro-ondes

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



- Réglez le sélecteur de puissance sur le symbole .

Le symbole du gril  s'allume et 0:00 clignote à l'écran.

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

- Appuyez sur la touche Start.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

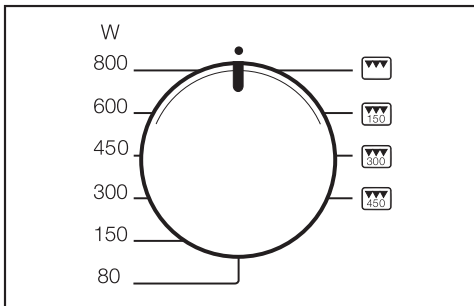
Modifier le temps de cuisson

Pour modifier le temps d'une cuisson en cours, appuyez sur la touche Stop/C pour arrêter le processus, modifiez le temps de cuisson selon vos souhaits puis appuyez sur la touche Start afin de poursuivre la cuisson. Remarque : à chaque fois que vous appuyez sur Start, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute.

Mode combiné micro-ondes + gril

Ce mode de cuisson convient bien pour gratiner ou colorer vos plats. Le four à micro-ondes cuit et le gril colore.

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 la combinaison souhaitée 150 300 ou 450.

), la puissance du micro-ondes et le symbole du gril s'allument sur l'écran. 0:00 clignote.

- Réglez le temps de cuisson avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Modifier le temps de cuisson

Pour modifier le temps d'une cuisson en cours, appuyez sur la touche Stop/C pour arrêter le processus, modifiez le temps de cuisson selon vos souhaits puis appuyez sur la touche Start afin de poursuivre la cuisson. Remarque : à chaque fois que vous appuyez sur Start, vous prolongez le temps de cuisson d'une minute.


Plateau Gourmet

Précautions d'utilisation

 Le plateau Gourmet devient brûlant.

Par conséquent, prenez toujours le plateau avec des maniques. Déposez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur.

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 plateau Gourmet garantit que les aliments se détachent bien et un nettoyage facile du plateau.


Les revêtements de type Teflon sont sensibles aux coupures et aux rayures.

Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement.

Par conséquent, vous ne devez pas découper directement sur le plateau.

N'utilisez que des couverts en plastique ou en bois pour mélanger et retourner les aliments.

Rôtir/Colorer

 Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Risque d'incendie !


Ne laissez jamais le plateau Gourmet sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner.

■ Utilisez uniquement un peu de matières grasses pour rôtir. En effet, le revêtement anti-adhésif permet de préparer des plats basses calories.

■ Préparez tous les aliments de telle sorte que vous puissiez les mettre dans le plat chaud juste après le réchauffage.

■ Posez toujours le plateau Gourmet à même le plateau tournant.

Les étincelles peuvent endommager le plateau et l'enceinte de cuisson. Ne posez pas le plateau Gourmet 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.

■ Enfourez le plateau Gourmet à 450 watts en mode combiné micro-ondes + gril  pendant maximum 5 minutes.

Ne faites pas trop chauffer le plateau vide.

Vous risqueriez d'abîmer le revêtement.

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 plateau Gourmet.









Les œufs peuvent éclater.

N'utilisez jamais le plateau Gourmet pour le réchauffage ou la cuisson des œufs.

Exemples d'utilisation

Pour préchauffer le plateau Gourmet, 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 cs d'huile , 3 à 4 minutes de chaque côté.
- 2 steaks hachés + 2 cs d'huile , 3 à 4 minutes de chaque côté.
- 10 à 12 croquettes de pommes de terre surgelées + 2 cs d'huile  : 6 à 8 minutes en les retournant de temps en temps.
- Env. 200 g de filet de bœuf  : env. 5 minutes par face, selon le degré de cuisson souhaité.
- Pizza (surgelée), 300 g  : 7 à 9 min.
- Pizza au rayon frais, sans préchauffage  : 15 min. env. selon garniture

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 : de 10 à 15 minutes

Ingrédients

- 6 tranches de pain de mie
- 30 g de beurre mou
- 75 g d'emmental râpé
- 3 tranches de jambon cuit

Préparation

Beurrer les tranches de pain de mie. Répartir le fromage sur trois toasts, et poser une tranche de jambon dessus. Poser les trois tranches de pain restantes, face beurrée sur le jambon. Déposer les croque-monsieur dans le plateau Gourmet chaud en mode combiné 450 watts + gril pendant 5 minutes environ. Poser sur le plateau tournant et faire dorer environ 3 minutes par face en mode combiné 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.

Plateau Gourmet

Poêlée de légumes (3 portions)

Temps de préparation : de 25 - 35 minutes

Ingrédients

2 oignons
2 cs d'huile
100 g de pleurotes ou de champignons, nettoyés
150 g de petites carottes ou de carottes émincées (surgelées)
100 g de bouquets de brocoli
1 poivron rouge ou 100 g de poivrons coupés en lanières (surgelés)
1 tomate
Sel, poivre
30 g de parmesan râpé

Préparation

Couper les oignons en fines tranches, couper le poivron en deux, puis en quatre, et le vider puis le couper en lanières. Couper la tomate en dés. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire chauffer environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Y verser l'huile et les oignons émincés. Reposer le plateau sur le plateau tournant et faire dorer environ 2 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Ajouter les champignons, les carottes, les brocolis, le poivron émincé en lanières, les dés de tomate et les épices, puis mélanger. Cuire environ 6 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Retourner et servir parsemé de parmesan.

Rösti "maison" (2 portions)

Temps de préparation : de 25 - 30 minutes

Ingrédients

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

Préparation

Râper grossièrement les pommes de terre et les oignons, et assaisonner avec du fromage, du sel et du poivre. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire chauffer environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Ajouter le beurre et faire fondre. Verser l'appareil à base de pommes de terres et comprimer. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire chauffer environ 8 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Retourner et faire dorer encore 4 minutes supplémentaires. Accompagné de saumon fumé ou de jambon émincé avec de la crème aigre : voici un délicieux en-cas !

Filet mignon de porc "Luculus" (2 portions)

Temps de préparation : de 15 à 20 minutes

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 400 g
4 tranches fines de lard entrelardé
Sel, poivre
10 g de beurre
200 g de champignons de Paris émincés
200 ml de crème
2 cs de cognac

Préparation

Couper le filet mignon en quatre tranches. Assaisonner chaque tranche avec du sel et du poivre, l'enrouler dans une tranche de lard et fixer avec un pic en bois, le cas échéant. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire chauffer environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Ajouter le beurre et les tranches de filet mignon. Poser sur le plateau tournant et faire cuire environ 3 minutes par face en mode combiné 450 watts + gril. Retirer la viande et la maintenir au chaud à couvert. Placer les champignons, la crème et le cognac dans le fond de rôti et faire cuire à l'étuvée à puissance maximale pendant 4 minutes environ. Servir avec la viande.

Filet mignon de porc "piquant"

Temps de préparation : de 10 à 12 minutes

Préparation

Couper le filet mignon en 4 tranches. Faire cuire environ 4 minutes par face dans le plateau Gourmet chaud en mode combiné 450 watts + gril. Ajouter 50 ml de vin blanc, 125 ml de crème, 2 cuillères à soupe de roux traditionnel et 150 g de roquefort, mélanger et laisser encore cuire 3 minutes.

Plateau Gourmet

Dés de poulet piquants (3 portions)

Temps de préparation : de 25 - 35 minutes

Ingrédients

600 g de filet de poulet ou de dinde
2 cs d'huile
2 cs de vin blanc
2 cs de jus de pomme
1 cs de jus de citron
Sel, poivre noir
1 cc de curry en poudre
1 pointe de couteau de romarin, moulu
1 pointe de couteau de gingembre, moulu
1 pointe de couteau de piment de Cayenne
 $\frac{1}{2}$ cs de Tabasco
20 g de beurre

Préparation

Couper le filet en cubes de 2 x 2 cm environ. Mélanger ensemble les autres ingrédients, sauf le beurre, et les verser sur les cubes de viande. Mélanger et laisser mariner environ 30 minutes. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant. Faire chauffer environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Ajouter le beurre, puis les dés de viande légèrement égouttés. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire cuire environ 4 minutes en mode combiné 450 watts + gril, puis cuire 4 minutes supplémentaires environ sans modifier les réglages. Si trop de jus se forme, ce qui ne permet pas à la viande de dorer, vous pouvez en enlever.

Filet de saumon "nature" (2 portions)

Temps de préparation : de 5 à 10 minutes

Ingrédients

2 morceaux de filet de saumon (de 150 g)
1 cs de jus de citron
Sel, poivre blanc

Préparation

Napper les tranches de saumon de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire chauffer environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Placer le filet de saumon assaisonné légèrement égoutté dans du papier absorbant sur le plateau Gourmet et presser un peu. Poser sur le plateau tournant et faire cuire environ $1\frac{1}{2}$ – 2 minutes par face en mode combiné 450 watts + gril. Servir le saumon avec du riz, de la sauce hollandaise ou du beurre fondu et une salade verte.

Gâteau à l'ananas

Temps de préparation : de 20 à 25 minutes

Pâte

2 œufs
80 g de sucre
1,5 banane mûre
30 g de chocolat râpé
100 g de farine
 $\frac{3}{4}$ cc de levure en poudre

Garniture

1 boîte de tranches d'ananas (poids égoutté 240 g)
1,5 cs de sucre roux
1,5 cs de noix de coco râpée

Préparation

Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Écraser les bananes à la fourchette et ajouter à l'appareil. Incorporer la farine mélangée à la levure en poudre et au chocolat râpé. Étaler la pâte dans le plateau Gourmet. Répartir les morceaux d'ananas égouttés sur la pâte et parsemer de sucre et de coco râpée. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant. Cuire le gâteau à l'ananas environ 10 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Couper en 8 morceaux.

Tarte aux amandes express

Temps de préparation : de 20 à 25 minutes

Pâte

100 g de farine
 $\frac{1}{2}$ cc rase de levure en poudre
75 g de beurre ou de margarine
30 g de sucre

Garniture

75 g de beurre
100 g d'amandes hachées
 $\frac{1}{3}$ de flacon d'extrait d'amande amère
30 g de sucre
 $\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé
75 ml de crème

Pour badigeonner

50 g de confiture d'abricots

Préparation

Mélanger la farine, la levure en poudre, le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler la pâte dans le plateau Gourmet, tout en formant une bordure de 1 cm de haut environ. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire précuire environ 4 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Pour la garniture, faire fondre le beurre, ajouter les ingrédients restants, mélanger et laisser cuire doucement pendant 5 minutes environ. Répartir cet appareil à l'amande chaud sur la pâte. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire dorer la tarte aux amandes environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Laisser un peu refroidir, puis badigeonner avec la confiture d'abricot mélangée. Couper en 8 morceaux.

Utilisation - programmes automatiques


Tous les programmes automatiques tiennent compte du poids des aliments.


Vous avez le choix entre un affichage du poids 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 le temps de cuisson correspondant.

Pour permettre une diffusion homogène de la chaleur 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 (touche ). Pour le programme Ad 3 par exemple, le temps de repos peut atteindre 30 minutes, selon le poids. Pour les autres programmes, il est de 10 minutes environ.

Ad 1  Steaks, côtelettes
200 – 800 g

Ad 2  Viande hachée
200 – 800 g

Ad 3  Poulet
900 – 1500 g

Ad 4  Gâteaux
100 – 1400 g

Ad 5  Pain
100 – 1000 g


ce programme est idéal pour la décongélation de pain en tranches. 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

Il existe quatre programmes pour les aliments surgelés et huit programmes pour les aliments frais.

Le temps de repos de ces programmes est d'environ 2 minutes.


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


En présence de températures plus élevées, le plastique peut se déformer et coller aux aliments.

La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement. N'utilisez en aucun cas la cloche si le gril est activé, par exemple pour les programmes AC 4 à AC 8.

Cuire des produits surgelés

AC 1  Légumes
100 – 600 g


AC 2  Plats cuisinés (pouvant être mélangés)
300 – 1000 g

AC 3  Soufflé, gratin
200 – 600 g

AC 4  Frites
100 – 300 g

Cuire des produits frais

AC 1  Légumes
100 – 600 g

AC 2  Pommes de terre
100 – 800 g

Utilisation - programmes automatiques

AC 3  Poisson

400 – 1200 g

AC 4  Brochettes

200 – 800 g

AC 5  Poulet grillé


900 – 1400 g

AC 6  Cuisses de poulet

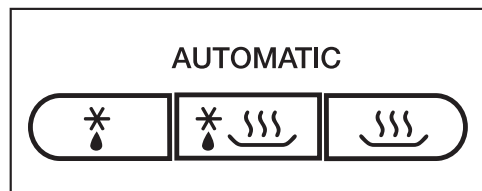
250 – 750 g



AC 7  Gratin de poisson



600 – 1200 g

AC 8  Gratins/soufflés,
par ex. : gratin de pommes de terre



500 – 1500 g



- 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 ; en parallèle, le programme correspondant (exemple : AC 5) s'affiche, ainsi que les symboles des modes de fonctionnement ( pour le micro-ondes et  pour le gril).

- Réglez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez sur la touche 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 souhaité s'affiche. Seule une prolongation de quelques minutes est possible, quel que soit le programme choisi.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

L'enceinte de cuisson s'éteint.

Recettes - Programmes automatiques

Vous trouverez dans ce chapitre quelques suggestions de recettes adaptées aux programmes automatiques "Cuisson des produits frais ", que vous pouvez compléter ou décliner selon vos goûts.

Si les indications de poids des programmes respectifs ne sont pas respectées, les aliments ne seront pas assez cuits.

Respectez les indications de poids.

AC 1 Légumes

Préparation

Mettre les légumes préparés et nettoyés dans un saladier. Selon la fraîcheur et la teneur en humidité, ajouter 3 à 4 cuillères à soupe d'eau et un peu de sel et d'autres épices. Indiquer le poids eau comprise et faire cuire dans le saladier couvert. À mi-cuisson environ, un signal retentit pour vous rappeler de tourner ou de mélanger les aliments.

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

Carottes à la crème de cerfeuil (2 portions)


Temps de préparation : de 25 - 35 minutes

Ingrédients

350 g de carottes, nettoyées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes (instantané)
75 g de crème fraîche
1 cs de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sucre
 $\frac{1}{2}$ cc de moutarde
1-2 cs de cerfeuil, frais, haché ou
1 cs de cerfeuil, séché et moulu
Env. 1 cs de fécule blanche

Préparation

Couper les carottes en bâtonnets (épaisseur env. 3 - 4 mm) ou en rondelles (3 - 4 mm). Mélanger le beurre, le bouillon, la crème et tous les autres ingrédients, puis verser dans un saladier avec les carottes. Cuire à couvert, mélanger lorsque l'appareil émet un signal

Réglage : cuisson de 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.

Préparation

Indiquez le poids des pommes de terre et du liquide ajouté.

Placer les pommes de terre pelées et non séchées dans un récipient, ajouter un peu de sel et les faire cuire à couvert.

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

Pommes de terre dorées au four (3 portions)


Temps de préparation : de 25 - 35 minutes

Ingrédients

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon coupé en petits dés
10 g de beurre
1 - 2 cs de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes (instantané)
50 ml de crème
125 g de petits pois (surgelés)
Sel, poivre

Préparation

Couper les pommes de terre en gros cubes (env. 3 x 3 cm) ou utiliser de petites pommes de terre. Verser et mélanger tous les ingrédients dans un saladier suffisamment grand. Cuire à couvert, bien mélanger lorsque l'appareil émet un signal et poursuivre la cuisson.

Réglage : cuisson de produits frais AC 2 

Poids : 800 g

Niveau : plateau tournant

AC 8 Gratins/soufflés : gratin de légumes (4 portions)

Temps de préparation : env. 40 minutes

Ingrédients

400 g de chou fleur ou de brocoli
400 g de carottes

Pour la sauce au fromage

20 g de margarine
20 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (instantané)
200 ml de lait
100 g de gruyère d'Emmental coupé en dés
50 g de gouda râpé
Sel, poivre, noix de muscade moulue,
1 cs de persil haché

Préparation

Couper le chou-fleur ou les brocolis en petits bouquets, et les carottes en fines rondelles (3 mm). Mettre le tout dans un plat à gratin (diamètre env. 24 cm) et mélanger. Faire chauffer la margarine, ajouter la farine, puis ajouter le bouillon et le lait sans cesser de remuer. Ajouter l'emmental et laisser cuire à basse puissance jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade, puis ajouter le persil. Verser la sauce sur les légumes, couvrir de gouda râpé et cuire à découvert.

Réglage : cuisson de produits frais AC 8



Poids : 1500 g

Niveau : plateau tournant

Gratin dauphinois (4 portions)

Temps de préparation : de 25 - 30 minutes

Ingrédients

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

Préparation

Couper les pommes de terre en fines tranches puis les mélanger à $\frac{2}{3}$ du fromage environ. Les disposer dans un plat à gratin de 24 cm de diamètre env. préalablement badigeonné de beurre et frotté avec une gousse d'ail. Mélanger la crème et la crème fraîche, assaisonner ce mélange avec le sel, le poivre et la noix de muscade puis verser sur le mélange pommes de terre et fromage. Parsemer le plat avec le reste du fromage et faire cuire à découvert.

Réglage : cuisson de produits frais AC 8



Poids : 1050 g

Niveau : plateau tournant

AC 4 Brochettes : brochettes de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : de 25 à 35 minutes + 1 heure de temps de repos

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 300 g
1 poivron rouge
2 oignons

Pour la marinade

8 cs d'huile alimentaire
Poivre, sel, paprika doux, poudre de chili
8 longues piques en bois

Préparation

Couper le filet mignon en 16 petits morceaux. Nettoyer le poivron et le couper en bouchées de taille correcte. Couper les oignons en huit. Piquer successivement de la viande, du poivron et de l'oignon sur les brochettes. Bien mélanger les ingrédients pour la marinade et en enduire les brochettes. Laisser reposer une heure environ. Poser les brochettes sur la grille et enfourner avec un plat adapté au four à micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner après la moitié du temps de cuisson environ (signal).

Réglage : cuisson de produits frais AC 4



Poids : env. 100 g par brochette
Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

Temps de préparation : de 25 à 35 minutes + 1 heure de temps de repos

Ingrédients

4 blancs de poulet d'env. 120 g
4 tranches d'ananas (boîte)
16 oreillons d'abricot (boîte)

Pour la marinade

4 cs d'huile alimentaire
4 cs d'huile de sésame
Sel, poivre
 $\frac{1}{2}$ cc de paprika fort
 $\frac{1}{2}$ cc de curry en poudre
Un peu de piment en poudre
Selon les goûts : gingembre moulu ou coriandre moulue

8 longues piques en bois

Préparation

Couper chaque filet de poulet en 4 morceaux. Couper également les tranches d'ananas en quatre. Bien laisser les oreillons d'abricot égoutter. Bien mélanger tous les ingrédients pour la marinade.

Embrocher alternativement un morceau de poulet, un morceau d'ananas et un morceau d'abricot sur les pics en bois, badigeonner les brochettes de marinade et laisser reposer pendant environ une heure. Poser les brochettes sur la grille et enfourner avec un plat adapté au four à micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner après la moitié du temps de cuisson environ (signal).

Réglage : cuisson de produits frais AC 4



Poids : env. 100 g par brochette

Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

AC 6 Cuisse de poulet

Préparation

Badigeonner les cuisses de poulet comme d'habitude de beurre ou d'huile, puis assaisonner. Poser sur la grille et enfourner dans un plat adapté au four à micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner les cuisses de poulet après la moitié du temps de cuisson environ (signal), puis terminer la cuisson.

AC 5 Poulet grillé

Préparation

Couper le poulet en deux. Badigeonner comme d'habitude de beurre ou d'huile, puis assaisonner. Poser tout d'abord les demi-poulets sur la grille face coupée vers le haut et enfourner dans un plat adapté au four à micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner les demi-poulets après la moitié du temps de cuisson environ (signal), puis terminer la cuisson.

À propos des AC 6 et du AC 5

Préparation

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 3 Poisson : curry de poisson (4 portions)

Temps de préparation : de 35 - 45 minutes

Ingrédients

300 g d'ananas en morceaux
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de sébaste ou de sébaste doré
3 cs de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, piment
2 cs de liant de sauce clair

Préparation

Couper les filets de poisson en dés, les mettre dans un plat et arroser de jus de citron. Couper le poivron rouge en quatre, le vider et l'émincer. Éplucher la banane et la couper en rondelles. Ajouter les rondelles de banane au poisson, avec le poivron et les morceaux d'ananas, puis mélanger. Ajouter le beurre. Mélanger le vin, le jus, les épices et le liant, puis verser le mélange dans le saladier avec le poisson. Mélanger le tout vigoureusement et faire cuire à couvert.

Réglage : cuisson de produits frais AC 3



Poids : env. 1200 g

Niveau : plateau tournant

AC 7 Gratin de poisson : poisson en croûte (2 portions)

Temps de préparation : de 25 - 35 minutes

Ingrédients

400 g de filet de sébaste
3 cs de jus de citron
Sel, poivre blanc
50 g de beurre
2 cc de moutarde
1 oignon finement émincé
40 g de gouda râpé
20 g de chapelure
2 cs d'aneth haché

Préparation

Napper le filet de poisson de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes. Graisser un plat à gratin avec un peu de beurre. Tamponner un peu le poisson pour le sécher, saler et poivrer, puis le poser dans le plat. Bien mélanger le beurre fondu (450 W, 40 - 50 s) avec la moutarde, l'oignon, le gouda, la chapelure et l'aneth, puis verser sur le poisson. Faire dorer.

Réglage : cuisson de produits frais AC 7



Poids : env. 600 g

Niveau : plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 portions)

Temps de préparation : de 35 - 45 minutes

Ingrédients

500 g de filet de sébaste

2 cs de jus de citron

500 g de tomates

Sel aromatisé aux herbes

2 cc d'origan moulu

150 g de gouda râpé

Préparation

Couper le filet de sébaste en morceaux, napper le poisson de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes.

Couper les tomates en dés et les verser dans un plat à gratin avec le poisson et la moitié du fromage. Assaisonner généreusement de sel aromatisé et d'origan, puis mélanger. Parsemer le plat avec le reste du fromage et faire cuire à découvert.

Réglage : cuisson de produits frais AC 7



Poids : env. 1150 g

Niveau : plateau tournant

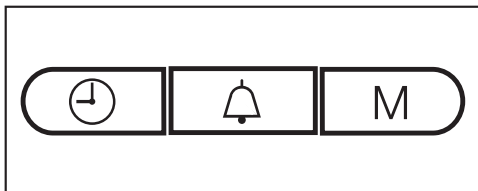
Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire)

Vous avez la possibilité d'enregistrer la couleur de votre choix. Vous pouvez utiliser cette mémorisation pour un plat préparé fréquemment. Le programme peut comporter 1 à 3 étapes (par ex. 1 minute à 600 watts, puis 2 minutes en grill et 3 minutes à 150 watts avec grill pour terminer).

Programmation

(ex. : programme en trois étapes)

- Commencez par sélectionner le mode de cuisson de la première étape.
- Sélectionnez ensuite le temps de cuisson souhaité.



- Appuyez sur la touche M.

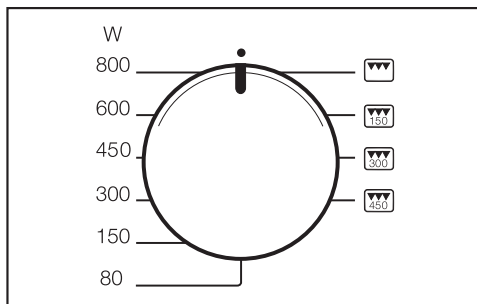
Le chiffre 1 est allumé à l'écran, tandis que le chiffre 2 clignote.

- Sélectionnez ensuite le mode et temps de cuisson de l'étape numéro 2.
- Appuyez à nouveau sur la touche M.

Le chiffre 2 est maintenant allumé, tandis que le chiffre 3 clignote.

- Sélectionnez ensuite le mode et temps de cuisson de l'étape numéro 3. Appuyez sur la touche M.

Au terme de cette troisième étape, vous pouvez vérifier les données que vous venez de saisir grâce à la touche M.



- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance en 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 deux fois sur Stop/C pour arrêter le programme juste après son lancement. Vous éviterez ainsi d'endommager votre appareil.

Pour enregistrer les programmes en une ou deux étapes, procédez comme expliqué ci-dessus : le fait de tourner le sélecteur de puissance sur 12 heures et de lancer un nouveau programme suffit à clôturer une programmation. Appuyez sur la touche M pour afficher l'étape suivante.

Corriger les données

- En enregistrant une nouvelle programmation, vous effacez le programme précédent et enregistrez un nouveau.

Enregistrer un programme personnalisé (Mémoire)

Retrouver un programme personnalisé

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

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

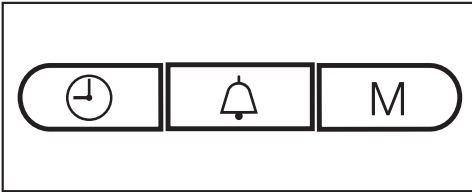
Modifier les réglages de l'appareil

Certains réglages de votre four offrent plusieurs possibilités.

Pour savoir quels réglages de l'appareil 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 ⌚ et M, et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que P 1 et *≡ s'allument sur l'écran d'affichage. Puis relâchez tout car si vous appuyez trop longtemps, l'heure 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 s'affiche à l'écran.

■ Appuyez ensuite sur la touche M pour consulter les réglages.

Sur l'écran d'affichage, 5 signale que le réglage peut être modifié.

■ Pour procéder à la modification (cf. tableau), tournez le sélecteur de temps, puis confirmez les données en appuyant sur la touche M (pour les programmes P 5 et P 0, maintenez la touche M enfoncée pendant environ 4 secondes).

La modification des paramètres est enregistrée. Le symbole P et les chiffres correspondants au réglage s'affichent de nouveau.

Vous pouvez aussi modifier d'autres réglages de la même façon.

■ Appuyez sur la touche Stop/C quand vous avez terminé les modifications.


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)	
P 1	Désactivation de nuit	5 0*	La désactivation de nuit est éteinte.
		5 1	La désactivation de nuit est activée. L'affichage de l'heure est éteint entre 23 heures et 4 heures.
P 2	Maintien au chaud automatique	5 1*	La fonction de maintien au chaud automatique est activée.
		5 0	La fonction de maintien au chaud automatique est désactivée.
P 3	Message "door"	5 1*	Le message "door" apparaît lorsque la porte de l'appareil n'a pas été ouverte depuis env. 20 minutes. Démarrage impossible !
		5 0	Le message "door" ne s'affiche pas.
P 4	Signal de rappel	5 1*	En fin de cuisson, le signal de rappel retentit toutes les 5 minutes pendant 20 minutes.
		5 0	Le signal de rappel est désactivé.
P 5	Mode démonstration pour la présentation des appareils dans le commerce ou dans les salons	5 0*	Le mode démonstration n'est pas activé. Si le mode démonstration est désactivé, _ _ _ s'affiche brièvement à l'écran.
		5 1	Le mode démonstration est activé. Si vous appuyez sur une touche ou que vous touchez un sélecteur, <i>NE5_</i> s'affiche brièvement à l'écran. L'appareil n'est pas prêt à fonctionner.
P 6	Unité de poids	5 0*	Le poids des aliments est affiché en grammes (g).
		5 1	Le poids des aliments est affiché en livres (lb).
P 0	Réglages d'usine	5 1*	Les réglages d'usine sont restaurés ou n'ont pas été modifiés.
		5 0	Les réglages d'usine ont été modifiés.

Pour réchauffer vos aliments, préférez les puissances suivantes :

Boissons	800 watts
Plats	600 watts
Nourriture pour bébés et jeunes enfants	450 watts

 Les aliments pour nourrissons et jeunes enfants ne doivent pas être trop chauds.

Par conséquent, ne les réchauffez que pendant 1/2 à 1 minute à 450 watts.

Conseils de réchauffage

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

 Ouvrez toujours les bocaux fermés.

Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Pour les biberons, réchauffez sans bouchon

et sans tétine. Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, en mode micro-ondes. Les œufs peuvent éclater.

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage, etc. plus long que les aliments à température ambiante. Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la qualité des aliments.

Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.

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

Si vous préparez des quantités importantes, mélangez ou retournez régulièrement les aliments en cours de réchauffage. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.


Réchauffer

Après le réchauffage

Soyez prudent lorsque vous retirez un 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 pour une diffusion plus homogène de la chaleur. Les températures s'équilibrent.

 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.

Nous vous conseillons de commencer la cuisson par une puissance de 800 watts puis de continuer en faisant mijoter 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

Les temps de cuisson des légumes dépendent de leurs propriétés. Les légumes frais contenant plus d'eau, le temps de cuisson sera donc plus court. Ajoutez un peu d'eau dans le plat pour les légumes conservés depuis un certain temps avant de démarrer la cuisson.


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

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


 Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson, la volaille, la viande hachée. Respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Les **aliments à peau ferme ou à coquille** tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines sont susceptibles d'éclater en cours de cuisson. Avant de les mettre au four, pensez à

les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

 Si vous cuisez des œufs avec leur coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte de l'enceinte.

Les œufs à la coque doivent impérativement cuire dans un récipient spécial.

 Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.

Piquez au préalable plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf.


Après la cuisson

Soyez prudent lorsque vous retirez un 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 la cuisson terminée, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes (temps d'équilibrage) pour une diffusion plus homogène de la chaleur. Les températures s'équilibrent.

Décongeler

 Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

Consommez-les le plus rapidement possible car les aliments perdent leurs valeurs nutritives et périssent.

Une fois cuits ou rôtis, les aliments décongelés peuvent être recongelés.

Pour décongeler vos aliments, préférez les puissances de cuisson 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 congelés de leur emballage, placez-les dans un récipient adapté au four à micro-ondes et faites-les décongeler sans couvrir. À la moitié du temps, séparez, retournez ou mélangez-les.

Pour la décongélation de la viande, posez-la déballée sur une assiette retournée et placez l'assiette dans un plat en verre ou en porcelaine pour que le jus puisse s'écouler. Retournez au cours de la décongélation.

 Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté. N'utilisez pas l'eau de décongélation. Risque de salmonelles !

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

Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

Décongélation et préparation consécutive

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 au four à micro-ondes, puis faites-les décongeler à couvert avant de les cuire/réchauffer. Exception : cuire la viande hachée à découvert.

Les aliments contenant beaucoup de liquide, comme les soupes et les légumes doivent être remués fréquemment entre temps. Au bout de la moitié du temps, séparez délicatement les tranches de viande et retournez-les. Retournez également le poisson à mi-cuisson.

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante après la décongélation et le réchauffage ou la cuisson, afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

Le four à micro-ondes permet de stériliser de petites quantités de fruits, légumes et viandes dans des bocaux. Procédez comme d'habitude.

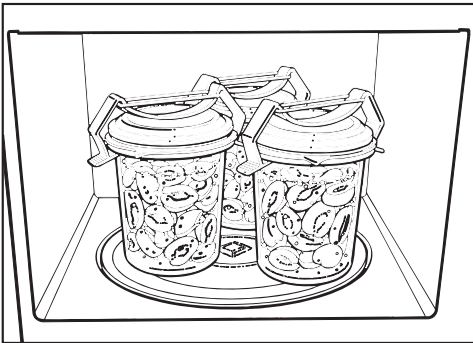
Lorsque vous remplissez vos bocaux, arrêtez-vous toujours à 2 cm du bord.

 Fermez les bocaux uniquement avec de la bande adhésive transparente ou des attaches spécial micro-ondes.

N'utilisez jamais d'attaches métalliques ou de bocaux à couvercle vissé !

Les boîtes de conserve ne peuvent pas être stérilisées. Une surpression est générée. Les boîtes peuvent éclater. Risque de dommages corporels et matériels !

Il vaut mieux ne pas stériliser plus de trois bocaux de 1/2 litre à la fois.



- Posez les bocaux sur le plateau tournant.
- Portez le contenu du bocal à ébullition à une puissance de 800 watts.

Le temps nécessaire dépend

- de la température de départ des aliments.
- du nombre de bocaux.

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

1 bocal	env. 3 minutes
2 bocaux	env. 6 minutes
3 bocaux	env. 9 minutes

Ce temps suffit à préparer des conserves de fruits et de cornichons.

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

- les carottes pendant 15 minutes
- les petits poids pendant 25 minutes.

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.

Exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puis- sance du mi- cro- ondes (watts)	Temps (min)	Remarques
Faire fondre de la margarine/ du beurre	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 de temps en temps
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 cs d'eau	450	0:10 – 0:30	Faire dissoudre à découvert en remuant de temps en temps
Préparer de la gelée de fruits pour les pâtisseries	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 – 5	Réchauffer à découvert en remuant de temps en temps
Pâte levée	Levain préparé avec 100 g de farine	80	3 – 5	Faire lever à couvert
Préparer du pop-corn	1 cs (20 g) de maïs pour pop-corn	800	3 – 4	Mettez le maïs dans un bocal d'un litre, chauffez-le à couvert, puis saupoudrez-le de sucre glace
Faire gonfler des têtes de coco	20 g	600	0:10 – 0:20	Poser sur une assiette sans couvrir
Aromatiser les sauces à salade	125 ml	150	1 – 2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer des agrumes	150 g	150	1 – 2	Poser sur une assiette sans couvrir
Faire griller de fines tranches de lard	100 g	800	2 – 3	Poser sur du papier absorbant sans couvrir
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	2	Poser dans l'appareil sans couvrir

Exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puissance du micro-ondes (watts)	Temps (min)	Remarques
Émonder des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Incisez les tomates en croix, réchauffez-les dans un peu d'eau à couvert et enlevez la peau. Attention, les tomates sont brûlantes !
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre gélatinifiant	800	7 – 9	Mélangez les fruits et le sucre, puis laissez-les cuire à couvert dans un récipient assez haut
Décongeler et faire cuire des petits pains	2 pièces	150+gril Gril	1 – 2 4 – 6	Décongelez à découvert sur la grille, puis retournez à mi-cuisson

Toutes ces données sont fournies à titre indicatif.

Informations pour les organismes de contrôle


Plats de contrôle selon EN 60705	Puissance micro-ondes (watts) + Gril/ Programme automatique	Temps (min.)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Crème aux œufs, 750 g	300	26 – 28	120	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur (21 x 21 cm)
Cake, 475 g	600	8	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g	600 450	6 11	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1100 g	AC 8	1100 g	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet, poids surgelés 1200 g	AC 5	1200 g	2	Placer un plat thermorésistant adapté aux micro-ondes sous la grille. Faire cuire le poulet sur le ventre puis le retourner à mi-cuisson.
Décongeler de la viande (hachée), 500 g	150	12	5 – 10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert, retourner à mi-cuisson
Framboises, 250 g	150	7	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert

* Laisser les plats à température ambiante pendant le temps de repos, de manière à ce que la température se répartisse uniformément dans les aliments.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes. La vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité du micro-ondes et provoquer un court-circuit.

Enceinte, contreporte

 L'enceinte de cuisson est chaude après utilisation. Il existe un risque de brûlure.

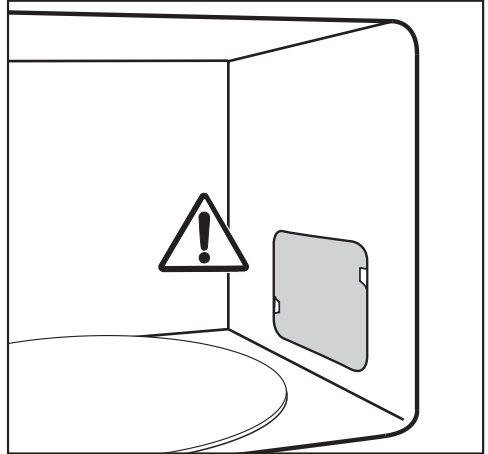
Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager le four à micro-ondes, voire de déclencher des situations dangereuses. Risque d'incendie !

Nettoyez l'enceinte de cuisson dès qu'elle a refroidi.

Vous pouvez nettoyer l'enceinte et la contreporte avec un nettoyant doux ou avec un peu d'eau mélangée à du liquide vaisselle. Séchez le tout avec un chiffon doux.

En cas d'encrassement, faites chauffer un verre d'eau pendant 2 ou 3 minutes dans l'enceinte de cuisson jusqu'à ce qu'elle bout. La vapeur se dépose sur les parois de l'enceinte et ramollit les salissures. Maintenant, vous pouvez éliminer les impuretés avec un peu de liquide vaisselle si nécessaire en les essuyant.



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.

Veillez à ce qu'aucun liquide ni objet ne pénètre à travers les fentes d'aération de l'appareil.


Ne lavez pas l'enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi de l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

N'utilisez pas de produit abrasif, car cela pourrait rayer le matériau.

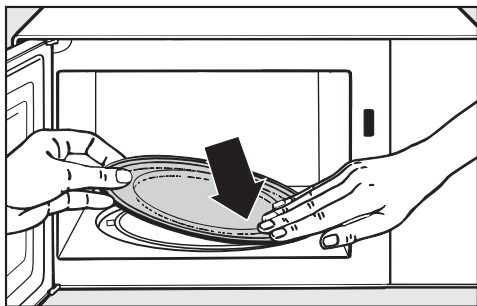
Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

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

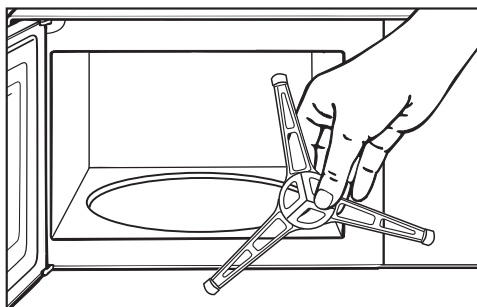
Nettoyage et entretien

 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 de l'appareil

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

Plus vous laissez les salissures longtemps, plus elles s'incrustent. Vous risquez de ne plus pouvoir les enlever et l'aspect des surfaces de votre appareil risque de se décolorer et de s'altérer peu à peu.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

Nettoyez la façade de l'appareil avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Vous pouvez également utiliser un chiffon propre en microfibres.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures.

Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si elles entrent en contact avec des détergents inappropriés.

Respectez les conseils de nettoyage.

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

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,

- des détergents anticalcaires,
- de détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- de détergents contenant des solvants,
- des nettoyeurs spéciaux pour l'inox,
- de produits lave-vaisselle,
- de décapants pour four,
- de nettoyeurs pour le verre,
- d'éponges abrasives ou de brosses dures comme des grattoirs,
- d'éponges "efface-taches",
- des racloirs à lame aiguisée.

Accessoires fournis avec l'appareil

Cloche

Rincer la cloche après chaque utilisation.

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

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

Grille

Lavez la grille après chaque utilisation. Elle passe au lave-vaisselle. Retirez les salissures tenaces avec un détergent spécial inox.

Plateau Gourmet

Nettoyez le plateau Gourmet avec de l'eau chaude, un chiffon à vaisselle et du liquide vaisselle dégraissant.

N'utilisez jamais d'éponge métallique, ni de produit abrasif ou agressif.

Ne nettoyez pas la plaque au lave-vaisselle.

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

Accessoires en option

Plat en verre

Le plat en verre est adapté au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de détergent abrasif !

Que faire si . . . ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Que faire si... . .

Problème	Cause et dépannage
. . . un processus ne démarre pas ?	Vérifiez si <ul style="list-style-type: none">■ la porte de l'appareil est fermée.■ la sécurité enfants est activée (cf. "Sécurité enfants").■ le message "door" est affiché. La porte de l'appareil est restée fermée pendant une durée prolongée, par exemple pendant 20 minutes. (cf. "Affichage door").■ la fiche de l'appareil est branchée correctement.■ le(s) fusible(s) de l'installation domestique n'a/ n'ont 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 encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson ?	Ceci n'est pas une anomalie ! À la fin d'un programme de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée. L'appareil s'arrête automatiquement.
. . . l'écran d'affichage est éteint ?	L'affichage de l'heure est désactivé. <ul style="list-style-type: none">■ Appuyez sur la touche ☺ et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes. <hr/> <p>La désactivation de nuit est activée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez cette fonction.

Problème	Cause et dépannage
. . . le plateau tourne de façon saccadée ?	<p>La zone du plateau tournant peut être encrassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez qu'il n'y a pas de saillies 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. ■ Nettoyez la zone du plateau tournant.
. . . les aliments ne sont pas assez décongelés, réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné ?	<p>La durée ou le niveau de puissance n'ont pas été sélectionnés correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez la compatibilité de la puissance et du temps sélectionné. Plus la puissance est faible, plus le temps est long. ■ Vérifiez s'il n'y a pas eu interruption puis redémarrage du processus en cours.
. . les micro-ondes fonctionnent mais l'éclairage ne s'allume pas ?	<p>L'ampoule est défectueuse. Vous pouvez utiliser votre four comme d'habitude, mais l'ampoule est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV si vous souhaitez la changer.
. . . le four émet des bruits anormaux en fonctionnement micro-ondes ?	<p>Les aliments sont recouverts d'une feuille d'aluminium.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez le papier aluminium.
	<p>Des étincelles sont générées par de la vaisselle métallique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Respectez les consignes relatives à la vaisselle fournies dans le chapitre du même nom.
. . . l'heure affichée n'est pas correcte ?	<p>En cas de coupure de courant, l'heure s'écoule ensuite à nouveau à partir de 12:00, comme au moment de la mise en service. Procédez de nouveau au réglage de l'heure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corrigez l'heure.

Que faire si . . . ?

Problème	Cause et dépannage
. . . les aliments refroidissent trop vite ?	<p>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. Ainsi, si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être chauds à l'extérieur mais pas encore à l'intérieur. Lors de la compensation de température qui suit, les aliments deviennent plus chauds à l'intérieur et plus froids à l'extérieur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Par conséquent, il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
. . . le four à micro-ondes s'arrête en cours de cuisson, réchauffage, décongélation ?	<p>Il se peut que la circulation d'air soit insuffisante.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si l'arrivée ou l'évacuation d'air sont obstruées. Retirez les objets. <p>En cas de surchauffe, l'appareil peut aussi s'arrêter pour des raisons de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none">■ À la fin de la phase de refroidissement, poursuivez la cuisson. <p>L'appareil s'éteint une nouvelle fois.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente Miele à la fin de ce mode d'emploi.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil au service après-vente.


Ces données figurent sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la façade du four.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les 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 le raccordement à une prise de terre, prévoyez un fusible automatique de 10 A ou un/des fusible(s) de 10 A.

L'armoire doit exclusivement être branchée sur une prise de courant installée dans les règles de l'art. L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

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 sectionnement 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 **données de raccordement** nécessaires sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la façade du four ou sur la face arrière. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

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

Ce produit est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette dernière, il est classé comme appareil du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques aux fins de chauffer les aliments. Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Ne branchez pas l'appareil sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autonome, comme une **alimentation en énergie solaire** par exemple. Sinon, des pics de tension peuvent se produire lors de la mise en marche de l'appareil et entraîner une coupure de sécurité. Cela peut endommager l'électronique !

De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie** : cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie de l'appareil frigorifique et d'entraîner un échauffement de ce dernier.

Lors de l'installation du four à micro-ondes, veillez à assurer une aération/ventilation sans entrave à l'avant du four.

Les fentes d'aération ne doivent donc pas être obturées par des objets ! Assurez-vous que l'espace entre le four et la façade des meubles environnants soit de 2,5 mm au moins sur les côtés et de 4 mm au moins au-dessus.

Si la hauteur de la niche est de 350 mm, vous pouvez encastrer votre appareil dans un meuble haut, si la hauteur de la niche est de 360 mm, vous pouvez l'encastrer dans une armoire haute.

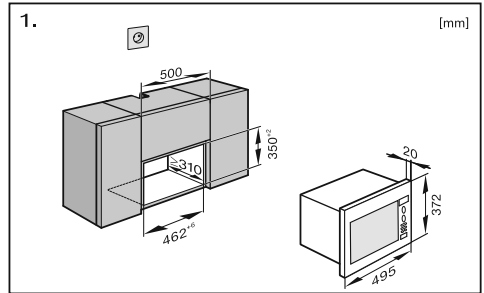
Pour des raisons de sécurité, il est interdit de monter le four à micro-ondes dans un meuble haut situé juste au-dessus d'une table de cuisson.

Respectez une hauteur d'encastrement minimale de 85 cm.

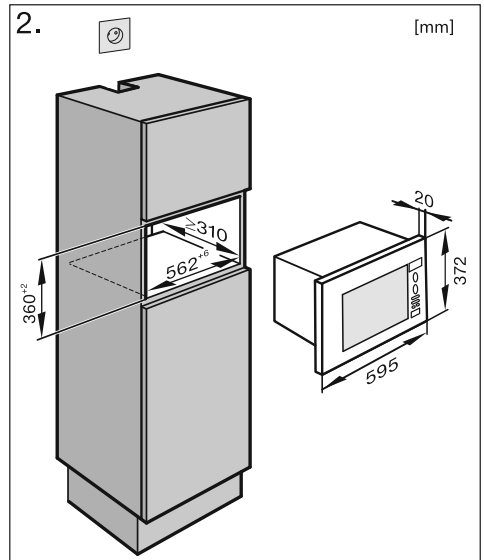
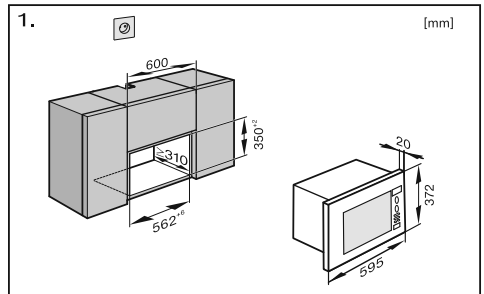
Pour transporter l'appareil, tenez-le au niveau de la carrosserie et non du cadre. Le cadre n'est pas assez solide pour supporter le poids de l'appareil.

Cotes d'encastrement

M 6022 SC



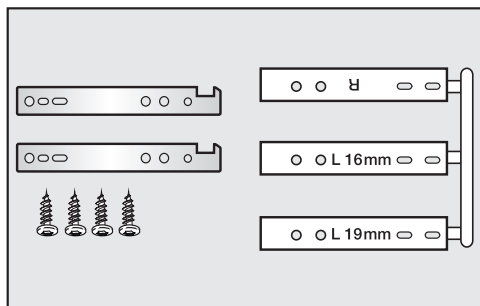
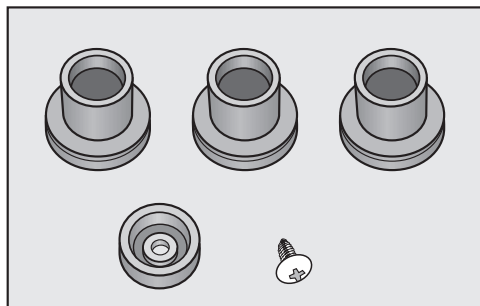
M 6032 SC



Encastrement

Matériel pour le montage

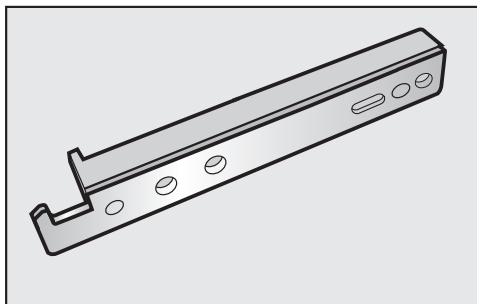
Liste des accessoires livrés avec l'appareil :



Exécuter l'encastrement

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

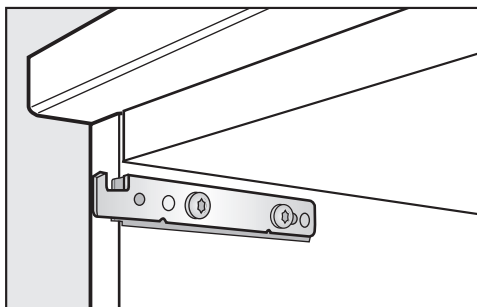
Les accessoires comprennent trois entretoises, une pour la paroi de meuble de droite (R) et deux différentes pour la paroi de meuble de gauche (L) suivant que la cloison mesure 16 ou 19 mm d'épaisseur.



- Assemblez l'entretoise gauche qui convient à l'épaisseur de la paroi et une des barrettes à crochet.
- Assemblez l'autre barrette à crochet avec l'entretoise droite.
- Avant de fixer la 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.

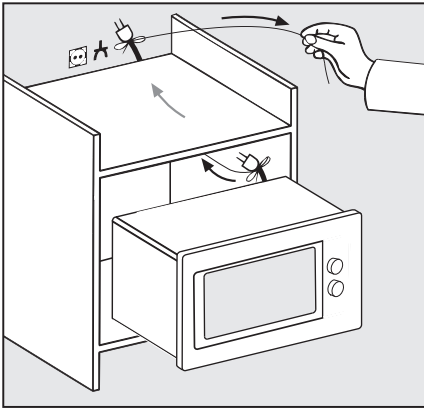
1. Hauteur de niche 350 mm

- À 337 mm du sol, tracez une ligne des deux côtés du meuble afin d'indiquer la distance entre l'arête inférieure des entretoises et le fond de la niche.
- Maintenez bien l'arête inférieure des entretoises sur la ligne que vous venez de tracer puis calez le petit retour de l'entretoise contre la façade de la paroi latérale.

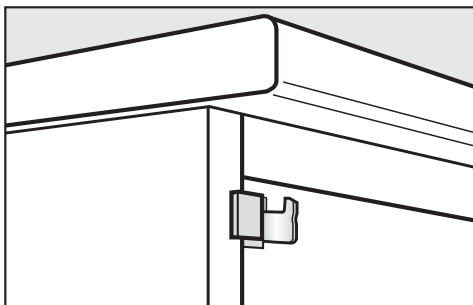


- Pour fixer chacune des deux entretoises sur un crochet, insérez une vis dans l'un des deux trous de devant, puis une autre au centre du trou oblong à l'arrière.

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 four à 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 droit.
- Branchez l'appareil.

2. 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.
- À 347 mm du sol, tracez une ligne des deux côtés du meuble afin d'indiquer la distance entre l'arête inférieure des entretoises et le fond de la niche.
- Poursuivez l'encastrement comme décrit sous "1. Hauteur de niche 350 mm".



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

M 6022 SC M 6032 SC



fr-CH

M.-Nr. 10 228 510 / 02