


Mode d'emploi Micro-ondes



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous éviterez de vous blesser et d'endommager votre matériel.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant la première utilisation	15
Installation	16
Dimensions d'encastrement.....	16
Raccordement électrique	21
Votre contribution à la protection de l'environnement	22
Description de l'appareil	23
Accessoires fournis	24
Bandeau de commande	25
Éléments de commande	26
Touche Marche/Arrêt 	26
Écran	26
Touches sensibles	26
Touches sensibles au-dessus de l'écran.....	26
Touches sensibles en-dessous de l'écran.....	27
Symboles à l'écran	28
Principe de commande	29
Sélectionner l'option et modifier la valeur ou le réglage	29
Sélectionner le mode de fonctionnement ou la fonction	29
Annuler la cuisson	29
Description du fonctionnement	30
Description des modes d'utilisation	31
Modes de cuisson	31
Mode micro-ondes simple	31
Mode gril	31
Mode combiné micro-ondes + gril	31
Programmes automatiques	31
Vaisselle à utiliser au four micro-ondes	32
Matériau et forme	32
Tester la vaisselle.....	35
Une cloche	35
Première mise en service	37
Changer l'heure	38




Réglages	39
Tableau des réglages.....	39
Modifier les réglages	40
Langue	40
Heure	40
Affichage	40
Format de temps	40
Régler	40
Volume.....	41
Signaux sonores.....	41
Bip touches	41
Luminosité de l'affichage	41
Unités	41
Poids.....	41
Maintien au chaud.....	41
Quick Start	41
Popcorn.....	42
Aliment présent ?	42
Sécurité	42
Sécurité enfants 	42
Verrouillage des touches	42
Version logiciel	43
Revendeurs	43
Mode expo	43
Réglages usine.....	43
Commande	44
Ouvrir la porte.....	44
Placer le plat dans l'enceinte	44
Plateau tournant	44
Fermer la porte	44
Démarrer l'opération.....	44
Aliment présent ?	45
Interrompre / Poursuivre un processus de cuisson.....	45
Modifier les données	45
Annuler le processus de cuisson	46
Fin du processus de cuisson	46
Maintien au chaud.....	46
Programmer les temps de cuisson.....	46
Sélectionner la touche Quick Start du micro-ondes	47
Modifier le temps et la puissance.....	47
Sécurité enfants	48

Table des matières

Utiliser la fonction Minuterie	49
Modifier la minuterie	49
Supprimer la minuterie	49
Minuterie et cuisson	49
Mode de cuisson : Gril	50
Mode gril sans micro-ondes	50
Modifier le temps de cuisson au gril	51
Combiner le gril au micro-ondes	51
Changer le temps de cuisson.....	52
Plat Gourmet	53
Précautions d'utilisation	53
Rôtir / Colorer	53
Exemples d'utilisation :	54
Recettes	54
Utilisation des programmes automatiques.....	57
Utiliser les programmes automatiques.....	57
Cuisson 	57
Décongélation	58
Réchauffage	58
Pop-corn 	59
Recettes - Programmes automatiques	60
Réchauffage.....	70
Cuisson.....	72
Décongélation.....	73
Stérilisation	74
Exemples d'utilisation :	75
Données à l'attention des instituts de contrôle.....	76
Nettoyage et entretien	77
Accessoires fournis	79
En cas d'anomalie	80
Service après-vente	82
Contact en cas d'anomalies.....	82
Garantie.....	82

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four 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. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Conformément à la norme IEC/EN 60335-1, Miele indique explicitement de lire impérativement le chapitre pour l'installation de l'appareil et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour 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

- Le four micro-ondes est conçu pour un usage ménager dans un environnement domestique.
Cet appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Le micro-ondes ne doit être utilisé qu'à une altitude inférieure à 2000 m.
- Utilisez ce four micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire et conserver vos aliments. Toute autre utilisation est à proscrire et peut s'avérer dangereuse.
- Si vous faites sécher des substances inflammables en mode micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, elles peuvent se déshydrater et s'auto-enflammer. N'utilisez jamais le four micro-ondes pour conserver et sécher des matériaux inflammables.

Consignes 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 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.
- L'enceinte de cuisson est équipée d'une ampoule spéciale en raison des conditions particulières (relatives entre autres à la température, à l'humidité, aux vibrations, à la résistance chimique et aux frottements). 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 leur remplacement.
- Ce four micro-ondes contient 1 source lumineuse de la classe d'efficacité énergétique E.

Précautions à prendre avec les enfants

- Eloignez les enfants de moins de huit ans du four 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. Ils doivent être en mesure de détecter 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 micro-ondes hors de la surveillance d'un adulte.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four 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.

► Risque de brûlures ! 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.

► Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

► Un four micro-ondes endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil 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.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Si le four 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 ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.

Consignes de sécurité et mises en garde

- 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 micro-ondes pourrait s'en trouver perturbé. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !
- Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four micro-ondes doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, veuillez interroger votre électricien.
- N'utilisez ni rallonges ni multiprises pour brancher votre micro-ondes : ces accessoires représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four micro-ondes.
- Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four micro-ondes en toute sécurité. 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 par un électricien.
- Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il est encastéré afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- Toute intervention non conforme peut faire courir un risque important à l'utilisateur. Les réparations doivent exclusivement être effectuées par le SAV Miele ou une entreprise spécialisée autorisée par Miele.
- Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four micro-ondes par un service après-vente non agréé par Miele.
- Le four 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).

- Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- 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.
- Ce four micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

Utilisation conforme



Risque de brûlure provoqué par le gril.

Lorsque le gril 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 des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte 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 ($> 70^{\circ}\text{C}$) et à l'issue d'un temps de cuisson suffisamment long ($> 10\text{ min}$). 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 de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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 micro-ondes !

► Ne réchauffez jamais au four 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 micro-ondes. Ne les réchauffez pas au micro-ondes. Risque d'incendie !

► Le four 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 micro-ondes à vide. Placez toujours les aliments ou le plat de cuisson sur le plateau tournant avant d'enclencher votre appareil.

► Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants. 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.

Consignes 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 brûlures ! 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 micro-ondes avec la touche Marche/Arrêt 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 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 micro-ondes en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four micro-ondes pour chauffer une pièce.
- ▶ 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 !

Consignes de sécurité et mises en garde

- 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 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 de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.
 - 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 micro-ondes, voire de déclencher des situations dangereuses. Risque d'incendie ! Respectez les instructions correspondantes mentionnées au chapitre « Nettoyage et entretien ».
 - Risque d'incendie ! La vaisselle non adaptée au four 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 (voir chapitre « Vaisselle à utiliser au four 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 « Vaisselle à utiliser au four 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson. Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.
- ▶ 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 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

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 ruban adhésif 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.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre micro-ondes.
- ▶ La grille et le plat Gourmet fournis avec votre four micro-ondes sont spécialement conçus pour la longueur d'ondes de votre appareil. Ils peuvent être utilisés en mode gril, combiné ou non. Toutefois, ne les enfournez pas ensemble car le plat Gourmet s'en trouverait endommagé. Posez toujours le plat Gourmet à même le plateau tournant.
- ▶ Le plat Gourmet devient brûlant. Par conséquent, prenez toujours le plat 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 brûlures !
- ▶ N'utilisez pas le plat Gourmet avec une cloche adaptée pour micro-ondes venue dans le commerce, car la cloche serait trop chaude.

Avant la première utilisation

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

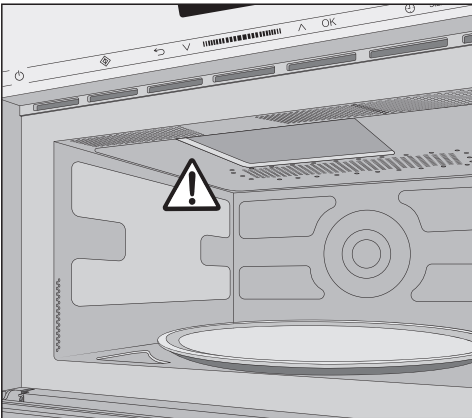
Pendant ce laps de temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante de la pièce, ce qui est essentiel au bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

⚠ Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage.

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 pas le cache de protection de l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte.

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

⚠ Risque sanitaire en raison d'un appareil défectueux.

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

N'utilisez pas le four micro-ondes si

- la porte de l'appareil est bombée.

- les charnières de porte sont desserrées.

- la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.

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

Installation

Lors de l'installation du four 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 !

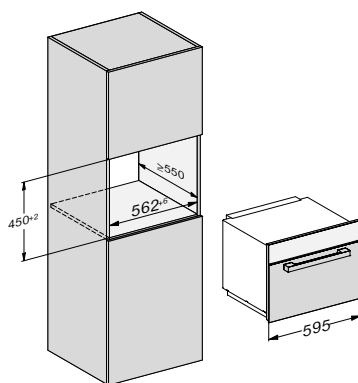
La porte peut être endommagée si vous transportez le four micro-ondes en le tenant par la poignée.

Pour le porter, utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

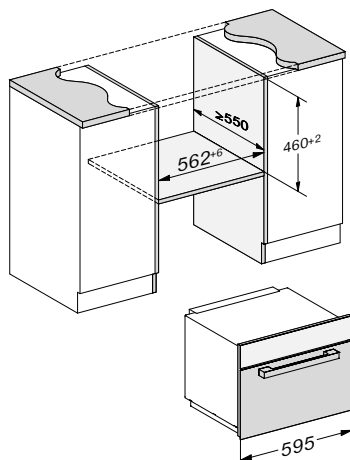
Dimensions d'encastrement

Les cotes sont indiquées en mm.

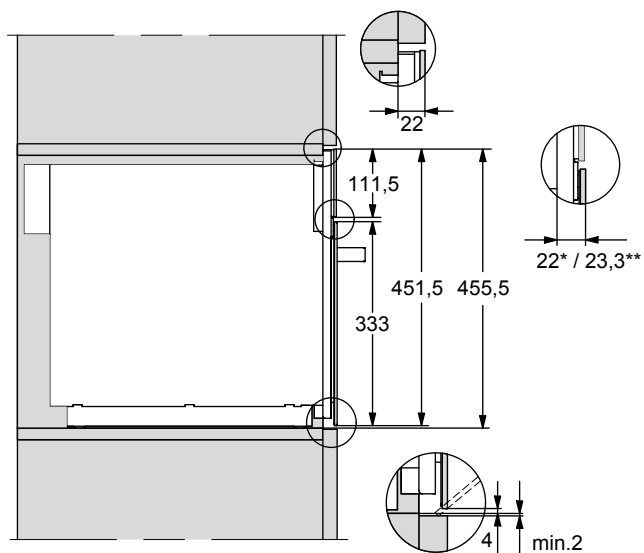
Encastrement en colonne



Encastrement dans un meuble bas



Vue latérale

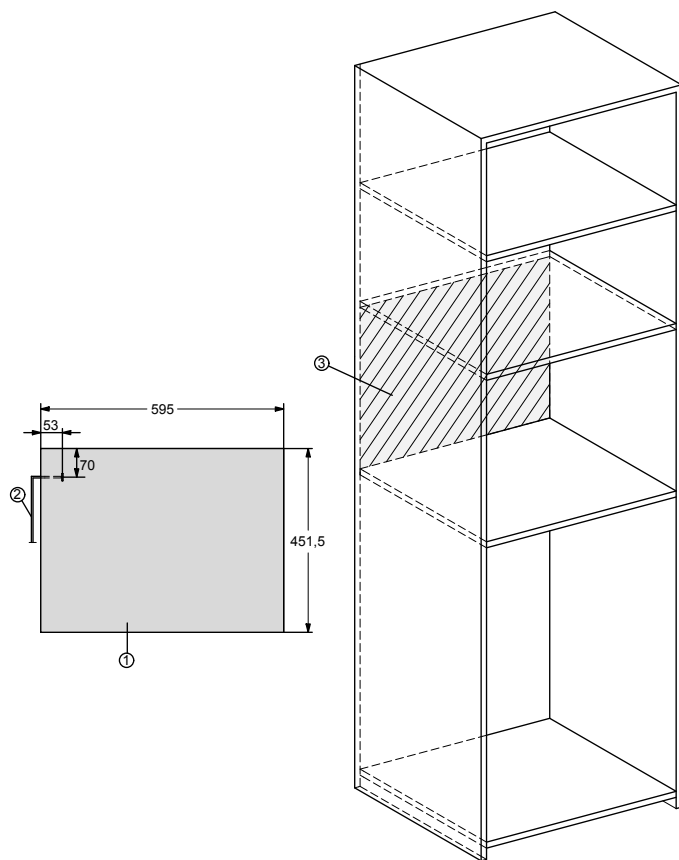


* Verre

** Inox

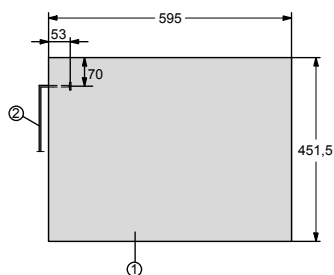
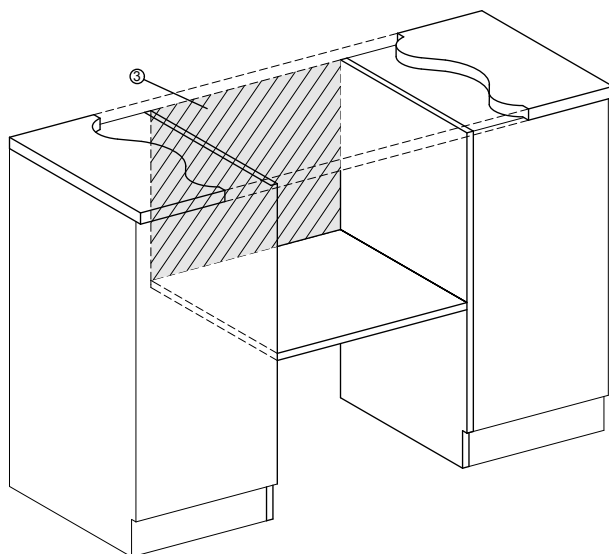
Installation

Raccordement colonne



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation,
longueur = 1600 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone

Raccordement du meuble bas

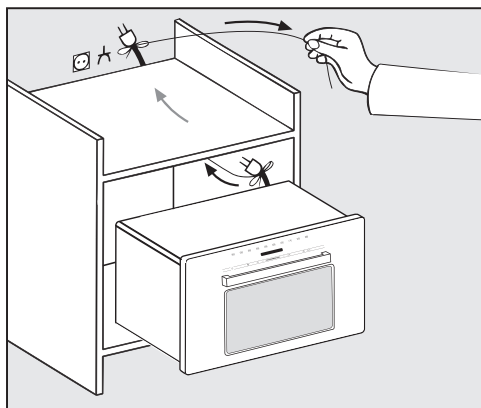


- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation,
longueur = 1600 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone

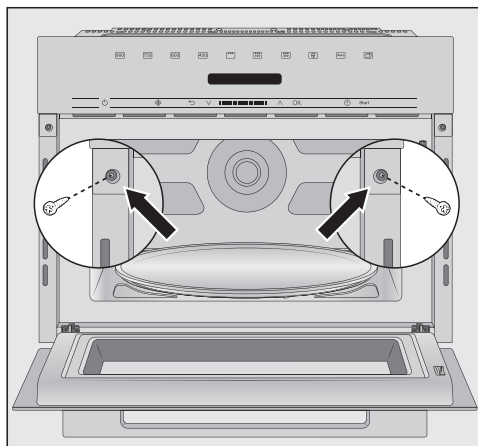
Installation

Procéder à l'encastrement

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



- Poussez le four 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.



- Alignez l'appareil.
- Ouvrez la porte puis fixez l'appareil aux parois du meuble en utilisant les deux vis prévues à cet effet.

Raccordement électrique



Risque de blessures provoqué par un appareil défectueux.

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous qu'il est en parfait état.

Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

L'appareil est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement.

Vérifiez que la prise de mise à la terre soit bien accessible. Si cela n'est pas possible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.



Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement de l'appareil sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles. De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des fiches à économie d'énergie : cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie du four et d'entraîner un échauffement de ce dernier.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ou de multiprises.

Raccordez directement l'appareil avec le câble d'origine et sans éléments intermédiaires.

L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF et aux prescriptions locales en vigueur.

Un câble d'alimentation abîmé ne doit être remplacé que par un câble spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

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.

Comparez ces indications avec celles de votre réseau électrique. Les données doivent concorder.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

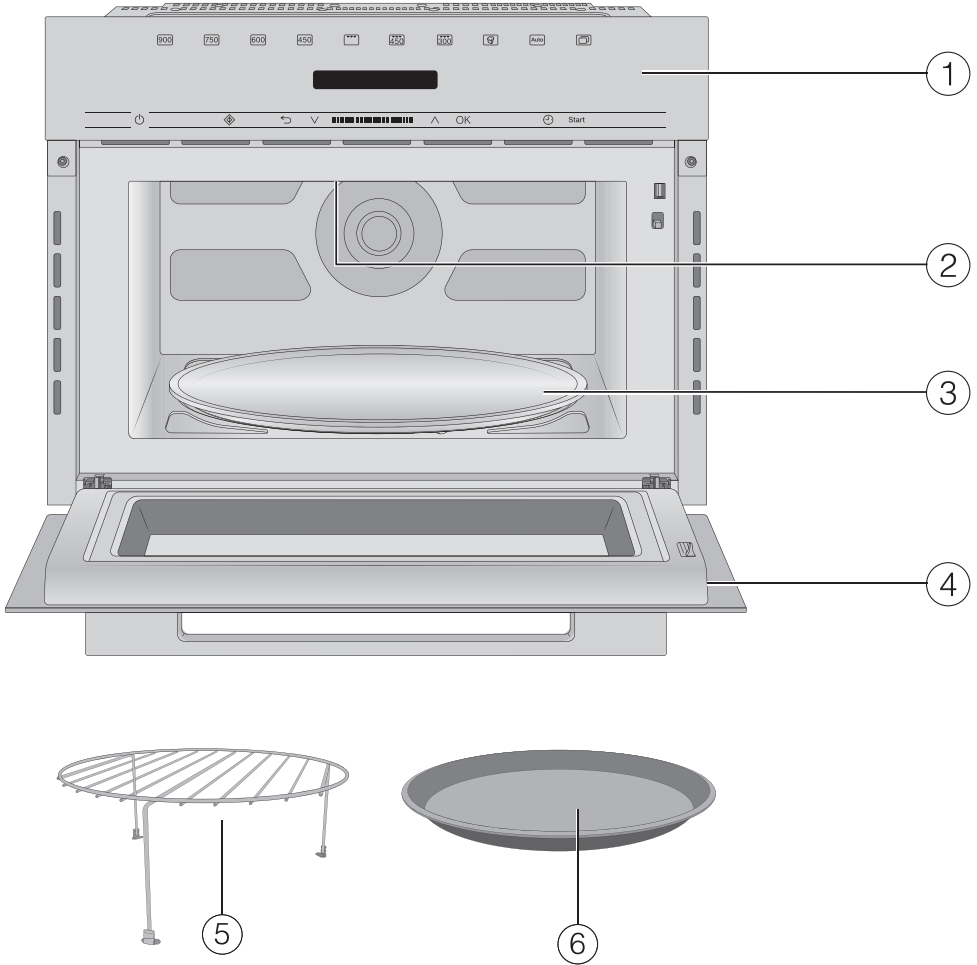
Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Description de l'appareil



- ① Bandeau de commande
- ② Gril
- ③ Plateau tournant
- ④ Porte
- ⑤ Grille
- ⑥ Plat Gourmet

Accessoires fournis

Grille

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

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

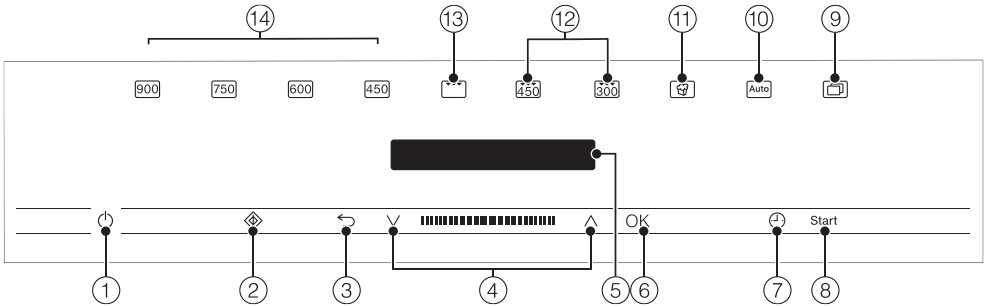
Plat Gourmet

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

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

Vous pouvez aussi vous procurer ces produits auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.


Bandeau de commande



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Touche Quick Start du micro-ondes ②
- ③ Touche ↶ pour revenir en arrière par étapes et pour annuler un programme de cuisson
- ④ Zone de navigation avec les touches ^ et v pour parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑤ Ecran de l'affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation
- ⑥ Touche OK pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑦ Touche ⌚ pour régler la minuteur ou un temps de cuisson
- ⑧ Touche start pour démarrer une cuisson
- ⑨ Touche ① pour d'autres programmes et réglages
- ⑩ Touche Auto pour divers programmes automatiques de cuisson
- ⑪ Touche ① pour popcorn
- ⑫ Mode combiné micro-ondes avec gril
- ⑬ Mode gril
- ⑭ Différents niveaux de puissance du micro-ondes

Éléments de commande


Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt  est incurvée et réagit par simple effleurement du doigt.

Elle vous permet d'allumer et d'éteindre le four micro-ondes.

Écran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer le four micro-ondes, le menu principal et le message Sélectionner un mode s'affichent.

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage Volume puis Bip touches et régler le volume totalement vers le bas à l'aide des flèches.

Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four micro-ondes en marche pour que les touches sensibles réagissent.

Touches sensibles au-dessus de l'écran

Vous trouverez ici les modes de cuisson et les autres fonctions du four micro-ondes.

Mode de fonctionnement/fonction


 Niveau de puissance 900 Watt


 Niveau de puissance 750 Watt

 Niveau de puissance 600 Watt

 Niveau de puissance 450 Watt


 Gril

 Mode combiné
450 W + gril

 Mode combiné
300 W + gril

 Popcorn

 Programmes automatiques

 Autres
(programmes et Réglages 

300 W

150 W

80 W





Gril + 150 W

Décongélation

Réchauffage

Réglages 







Touches sensibles en-dessous de l'écran

Touche sensible	Fonction
	Cette touche permet de démarrer la fonction Quick Start du micro-ondes. Le four démarre à puissance maximale (900 W) pendant 1 minute (voir chapitre « Commande », section « Touche Quick Start du micro-ondes »). Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.
	En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal. Si vous avez démarré une cuisson, vous pouvez l'arrêter ou l'annuler grâce à cette touche en appuyant une autre fois dessus.
	Dans la zone de navigation, utilisez les flèches ou la réglette pour faire défiler les listes de sélection. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affichera à l'écran. Vous pouvez également modifier les valeurs et les réglages à l'aide des flèches ou de la réglette.
OK	Si une fonction apparaît à l'écran, vous pouvez l'ouvrir avec OK. Vous pourrez ensuite modifier la fonction sélectionnée. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK. La touche OK vous permet de confirmer avoir pris connaissance des messages qui apparaissent à l'écran.
	Cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs), même si une cuisson est en cours. Cette touche permet par ailleurs de programmer les temps de cuisson.
Start	Grâce à elle, vous démarrez une cuisson.

Éléments de commande

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez cette fenêtre d'information avec la touche sensitive OK.
	Indication concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	Une encoche derrière un réglage signifie que cette option est actuellement sélectionnée.
	La sécurité enfants est activée (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »). La commande est verrouillée.
	Minuterie

Sélectionner l'option et modifier la valeur ou le réglage

Les flèches \wedge et \vee et la zone entre **|||||** possèdent les fonctions suivantes :

- Vous sélectionnez une option dans une liste de sélection.
- Vous modifiez une valeur (par ex. le poids) ou un réglage (par ex. le volume du signal sonore).
- Effleurez la flèche correspondante ou faites glisser votre doigt entre les flèches sur la réglette jusqu'à atteindre l'option ou la valeur souhaitée.

Conseil : Si vous laissez votre doigt sur les flèches, la liste ou les valeurs défilent automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

- Confirmez votre choix en effleurant **OK**.

le réglage actuel est identifié par une **✓**.

Sélectionner le mode de fonctionnement ou la fonction

Les touches sensibles des modes de cuisson et des fonctions (par ex. : réglages) se trouvent au-dessus de l'écran. Vous sélectionnez un mode de cuisson ou une fonction à l'aide de la touche sensible correspondante sur le bandeau de commande (voir chapitre « Commande » et « Réglages »).

- Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).

La touche sensible s'allume en orange sur le bandeau de commande.

- Réglez les valeurs ou faites défiler dans les listes de sélection jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

Annuler la cuisson

Vous pouvez annuler une cuisson en effleurant la touche orangée du mode sélectionné ou la touche \hookleftarrow .

- Effleurez la touche correspondante pour le mode de cuisson ou deux fois la touche \hookleftarrow , pour annuler la cuisson.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, sélectionnez **Annuler l'opération** et confirmez le message avec **OK**.

Le menu principal s'affiche.

Description du fonctionnement

Un four 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 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 un décor métallisé. Le métal reflète les micro-ondes. 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 rapidement il sera réchauffé ou cuit.

La chaleur se formant directement au cœur des aliments, Les avantages sont les suivants :

- De manière générale, la cuisson des aliments en mode micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquides.
- 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.

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

Voici comment vous pouvez utiliser votre four micro-ondes :

- pour décongeler, réchauffer ou cuire des aliments, sélectionnez un niveau de puissance et une durée.
- vous pouvez commencer par décongeler au préalable des plats surgelés, puis les réchauffer ou les cuire.
- votre four 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.

Modes de cuisson

Mode micro-ondes simple

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 micro-ondes cuit et le gril colore.

Programmes automatiques

Votre four micro-ondes dispose des programmes automatiques suivants :

Vous pouvez sélectionner les programmes automatiques depuis 4 catégories différentes.

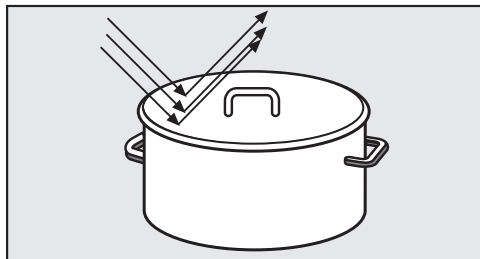
- Cuisson 
- Décongélation
- Réchauffage
- Pop-corn 

Le choix des programmes varie selon le poids des aliments.

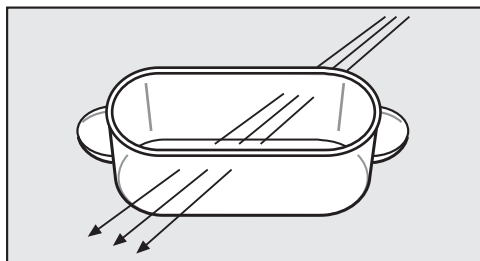
Vous pouvez indiquer le poids des aliments en grammes (g), livres (lb) ou livres/onces (lb/oz) (voir chapitre « Réglages », section « Modifier les réglages »).

Vaisselle à utiliser au four micro-ondes

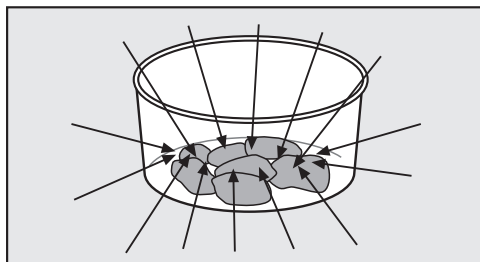
Les micro-ondes



- sont réfléchies par le métal.



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



- sont absorbées par les aliments.

⚠ Risque d'incendie en cas de vaisselle non appropriée.

La vaisselle non adaptée au four 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.

⚠ Risque de blessures dus à des poignées ou boutons creux.

En cas d'utilisation de vaisselle à corps creux dans laquelle de l'humidité peut parvenir, il existe un risque de générer une pression pouvant faire exploser les cavités concernées.

N'utilisez pas de vaisselle à corps creux, à moins qu'elles soient suffisamment aérées.

Métal

Les récipients et les couverts en métal, ainsi que le papier aluminium ne doivent pas être utilisés dans un four 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.

Vaisselle à utiliser au four micro-ondes

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

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

- Broches en métal

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

Glaçures et vaisselle de couleur

Certaines glaçures et couleurs contiennent des substances métalliques, elles ne conviennent donc pas aux micro-ondes.

Verre

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

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

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

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

Faïence

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

La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques.

Vaisselle à utiliser au four micro-ondes

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 sont donc inadaptés.

Plastique

⚠ Dommages provoqués par du plastique sensible à la chaleur.

La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température minimale de 110 °C, 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 micro-ondes.

La vaisselle en mélamine n'est pas appropriée. Elle absorbe l'énergie et devient très chaude. 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 en cas de matériau non approprié.

Les attaches en métal et attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré peuvent prendre feu.

Évitez d'utiliser ces attaches.

Récipients à usage unique.

Les récipients à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées à la rubrique « Plastique ».

⚠ Risque d'incendie en cas de vaisselle non appropriée.

Les récipients à usage unique en papier, en plastique ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu.

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

Cependant, pour le respect de notre environnement, évitez les récipients à usage unique.

Tester la vaisselle

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

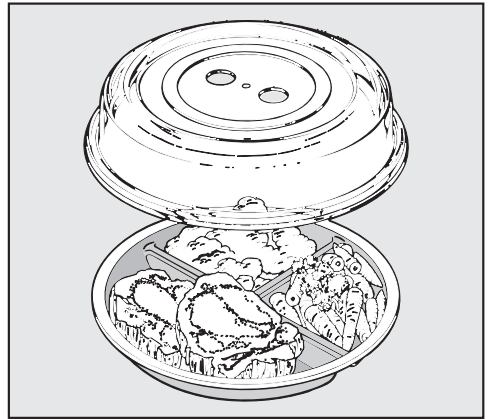
- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche ☹.
- Sélectionner le niveau de puissance 900 W.
- Saisissez 30 secondes à l'aide des flèches \wedge et \vee , et confirmez avec OK.
- Appuyez sur la touche start pour démarrer le test.

Si vous entendez des crépitements durant ce test, accompagnés d'étincelles, éteignez immédiatement l'appareil (appuyez sur la touche ☹ et confirmez avec OK) ! 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 micro-ondes.

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

Une 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 micro-ondes.

Des cloches adaptées sont disponibles dans le commerce.


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 !

Vaisselle à utiliser au four micro-ondes

 Dommages provoqués par du plastique sensible à la chaleur.


Le matériau de la cloche supporte en général des températures jusqu'à 110 °C (voir indication du fabricant). 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 micro-ondes et en mode micro-ondes seul uniquement sans plat Gourmet.

 Risque d'explosion causé par une montée en pression.

Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

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.

 Dommages causés par des ouvertures obturées.

Avec un petit diamètre de récipient, la cloche peut coller 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 la cloche**

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

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

Si le four micro-ondes est raccordé au réseau électrique, il est immédiatement prêt à fonctionner.


Écran d'accueil

Le logo Miele apparaît. Le four micro-ondes invite ensuite à effectuer quelques réglages nécessaires pour la première mise en service.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Régler la langue

- Avec les flèches, sélectionnez la langue souhaitée.
- Confirmez avec OK.


Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions du chapitre « Réglages », section « Langue  ».

Choisir un pays

- Avec les flèches, sélectionnez le pays souhaité.
- Confirmez avec OK.

Régler l'heure

- Réglez l'heure à l'aide des flèches.
- Confirmez avec OK.

Le message à l'écran Affichage heure désact. est marqué d'une .

- Confirmez avec OK.

L'information Conso. électrique - apparaît à l'écran, car on économise de l'énergie lorsque l'affichage de l'heure est désactivé.

- Appuyez sur OK.

Fin de la mise en service apparaît à l'écran.


- Confirmez avec OK.

Sélectionner un mode apparaît à l'écran.

L'affichage de l'heure est réglé en usine de sorte qu'elle s'affiche en arrière-plan. L'écran reste sombre pour économiser l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage si vous souhaitez visualiser l'heure à tout moment (voir chapitre « Réglages », section « Modifier les réglages »).


Si l'heure est visible, toutes les touches réagissent immédiatement lorsque vous les effleurez.

Si l'heure n'est pas visible, l'appareil est désactivé. Il faut l'activer à l'aide de la touche Marche/Arrêt , avant d'être à nouveau opérationnel.



Conseil : Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre « Réglages », section « Heure »).

Première mise en service


Changer l'heure

- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .

Sélectionner un mode apparaît à l'écran.
















- Effleurez la touche sensitive .
- A l'aide des flèches, sélectionnez l'option Réglages  et confirmez la sélection avec OK.
- A l'aide des flèches, sélectionnez l'option Heure et confirmez avec OK.
- A l'aide des flèches, sélectionnez l'option Régler et confirmez avec OK.

L'heure actuelle à l'écran est rétroéclairée en blanc.

- A l'aide des flèches, modifiez l'heure et confirmez avec OK.
- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche sensitive , pour revenir au premier niveau.

Sélectionner un mode apparaît à l'écran.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	...deutsch*, english... Pays
Heure	Affichage (Affichage heure désact.*, Affichage heure activé, Désactivation de nuit) Format de temps (24h*, 12h) Régler
Volume	Signaux sonores      Bip touches    
Luminosité de l'affichage	   
Unités	Poids (g*, lb, lb/oz)
Maintien au chaud	activé*, désactivé
Quick Start	Puissance (...900 W*, 750 W, ...) Durée (01:00*, réglable)
Popcorn	Durée 03:20*, réglable entre 2:30 et 3:50 min
Aliment présent ?	activé*, désactivé
Sécurité	Verrouillage des touches (désactivé*, activé) Sécurité enfants  (désactivé*, activé)
Version logiciel	
Revendeurs	Mode expo (désactivé*, activé)
Réglages usine	ne pas rétablir, rétablir

* Réglage d'usine

Réglages





Modifier les réglages

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 sur la touche .
- Sélectionnez pour terminer, à l'aide des flèches Réglages .
- Confirmez votre choix en effleurant OK.
- Vous pouvez désormais sélectionner, à l'aide des flèches, parmi les options présentées dans le tableau. Validez le point souhaité avec OK.
- En fonction de l'option, vous pouvez désormais saisir les valeurs ou sélectionner une des options à l'aide des flèches.
- Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, appuyez sur la touche .
- Si vous ne souhaitez pas modifier d'autre réglage, appuyez sur la touche .




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

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

Il est possible de sélectionner le pays, lorsqu'il y a différents pays et par conséquent des variantes de langue pour la langue sélectionnée.

Une fois votre sélection validée, le texte à l'écran s'affiche dans la langue de votre choix.

Conseil : si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez . Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le micro-ondes éteint :

- activé
L'heure reste affichée. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.
- désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four micro-ondes en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre. Vous devez mettre le four micro-ondes en marche avant de pouvoir l'utiliser.

Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h.

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'heure est enregistrée pendant 150 heures environ.

Volume

Le volume des signaux sonores est représenté par une barre à segments.



volume maximal



Le son est désactivé.

Signaux sonores

Lorsque les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la durée réglée est écoulée.

Bip touches

Si le bip de touches est activé, un signal retentit lorsque vous sélectionnez une touche sensitive.

Luminosité de l'affichage

La luminosité de l'écran est représentée par une barre à segments.



luminosité maximale



luminosité minimale

Unités

Poids

Dans les programmes automatiques, vous pouvez afficher le poids des aliments en grammes (g), en livres (lb) ou en livres/onces (lb/oz).

Maintien au chaud

Si la porte du four 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 Maintien au chaud s'enclenche automatiquement.

L'aliment est ensuite maintenu au chaud au bout de 2 minutes à 80 Watt pendant 15 minutes max.


- activé

La fonction Maintien au chaud est activée.

- désactivé

La fonction Maintien au chaud est désactivée.

Quick Start

La touche  permet d'enclencher l'appareil à la puissance maximale pendant 1 minute.

La puissance et la durée peuvent être modifiées. Il est ainsi possible d'enregistrer sur cet emplacement de programme une cuisson utilisée fréquemment.

- Puissance

Tous les niveaux de puissance disponibles peuvent être sélectionnés.

- Durée

Pour le niveau de puissance maximum, il est possible de programmer au maximum 5 minutes, et 10 minutes de cuisson pour les autres.

Réglages

Popcorn

Ce programme vous permet de préparer du pop-corn spécial micro-ondes.

Il est possible de modifier le réglage d'usine de 3:20 minutes.

Il peut être réglé entre 2:30 et 3:50 minutes.

Aliment présent ?

Un message vous rappelle que le four micro-ondes ne doit pas être démarré à vide.

Si vous utilisez votre four micro-ondes à vide, vous risquez de l'endommager.

Si un processus de cuisson démarre, sans que la porte ait été préalablement ouverte, le message *Aliment présent ?* apparaît 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).

Après avoir validé avec *OK* ou après l'ouverture de la porte, le processus démarre.

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque toute utilisation de l'appareil.

Vous pouvez régler la minuterie même si la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

- **activé**
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four micro-ondes, allumez-le et effleurez *OK* pendant au moins 6 secondes.
- **désactivé**
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four micro-ondes comme d'habitude.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du processus de cuisson.

- **activé**
Le verrouillage des touches est activé. Avant de pouvoir utiliser une fonction, vous devez effleurer *OK* pendant au moins 6 secondes. Le verrouillage des touches sera alors désactivé pendant un moment.
- **désactivé**
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Version logiciel

L'option « Version logiciel » est définie pour le service après-vente Miele. Ces informations ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeurs

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four micro-ondes sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous activez le four micro-ondes lorsque le mode expo est activé, le message *Mode expo* apparaît à l'écran. L'appareil ne chauffe pas.

- activé

Le mode expo est activé si vous appuyez sur la touche sensitive *OK* pendant environ 4 secondes.

- désactivé

Pour désactiver le mode expo, effleurez *OK* pendant au moins 4 secondes.

Le four micro-ondes est de nouveau prêt à fonctionner.

Réglages usine

Vous pouvez réinitialiser tous les changements apportés à l'état initial du four micro-ondes avec un seul réglage.

- ne pas rétablir

Tous les changements apportés restent.


- rétablir

Tous les réglages sont réinitialisés sur le réglage d'usine.

Commande

Ouvrir la porte

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

 Risque de blessure en cas de porte ouverte.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

Placer le plat dans l'enceinte

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

Plateau tournant

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

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

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

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.

Afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur, nous conseillons si possible de mélanger les aliments ou de tourner le plat en cours de cuisson.

Fermer la porte

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

Démarrer l'opération

La puissance micro-ondes peut être sélectionnée en actionnant la touche sensitive correspondante.

- Effleurez la touche sensitive pour le niveau de puissance souhaité.

La touche sensitive s'allume en orange sur le bandeau de commande.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les flèches et validez la sélection avec OK.

- Appuyez sur la touche Start.

La cuisson démarre.

Vous pouvez sélectionner parmi 7 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.

Le temps nécessaire à la cuisson 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.
- la nature et la qualité des aliments. Les légumes frais contiennent plus d'eau que les légumes conservés et requièrent donc un temps de cuisson plus court.
- la fréquence de retournement ou de mélange des aliments. En effet, la chaleur se répartit mieux et les aliments cuisent plus rapidement si on les retourne ou les mélange fréquemment.
- la quantité d'aliments.

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

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

- Forme et matériau du plat.

Aliment présent ?

Le message **Aliment présent ?** vous rappelle que le four micro-ondes ne doit pas être démarré à vide.

Si vous utilisez votre four micro-ondes à vide, vous risquez de l'endommager.

Si la touche Start est actionnée sans que la porte ait été fermée au préalable, le message **Aliment présent ?** 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. La mise en marche est bloquée jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Interrompre / Poursuivre un processus de cuisson

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

... **interrompu** :

- Ouvrez la porte de l'appareil.

Le temps programmé cesse de s'écouler.

Le message **Fermer la porte** s'affiche à l'écran.

... **poursuivi à tout moment** :

- Fermez la porte puis appuyez sur la touche **Start**.

Le processus de cuisson reprend.

Modifier les données

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

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


- Modifiez la puissance en conséquence.

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

- Modifiez la durée à l'aide des flèches et poursuivez l'opération (en effleurant la touche **Start**).

Commande

Annuler le processus de cuisson

- Effleurez deux fois la touche  ou le niveau de puissance sélectionné.

L'écran affiche : Annuler l'opération

- Confirmez avec **OK**.

Fin du processus de cuisson

Un signal sonore retentit en fin de cuisson. L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

Le signal est répété plusieurs fois. Terminé apparaît à l'écran.

- Appuyez sur la touche du niveau de puissance sélectionné pour confirmer.

Maintien au chaud

Si la porte du four micro-ondes reste fermée à la fin d'un processus de cuisson à 450 W ou plus et qu'aucune touche n'est pressée, la fonction Maintien au chaud s'enclenche automatiquement.

L'aliment est ensuite maintenu au chaud au bout de 2 minutes à 80 Watt pendant 15 minutes max.

Maintien au chaud est affiché.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez une touche, l'opération est interrompue.

La fonction Maintien au chaud ne peut pas être sélectionnée séparément.

Vous pouvez désélectionner la fonction (voir chapitre « Réglages »).

Programmer les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.


Vous pouvez paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages Arrêt à ou Départ à.

- Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le four micro-ondes s'arrête ensuite automatiquement à ce moment.


- Départ à


Vous déterminez l'heure à laquelle le processus de cuisson doit commencer. Le four micro-ondes démarre ensuite automatiquement à ce moment.

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez le temps de cuisson puis validez en appuyant sur **OK**.
- Appuyez sur la touche .
- A l'aide des flèches, sélectionnez l'option Arrêt à ou Départ à et confirmez avec **OK**.
- A l'aide des flèches, déterminez le moment où le processus de cuisson doit démarrer ou se terminer et confirmez avec **OK**.

L'écran affiche Départ à et l'heure de départ.

Sélectionner la touche Quick Start du micro-ondes



La touche  permet d'enclencher l'appareil à la puissance maximale pendant 1 minute.

- Appuyez sur la touche .

Si vous n'appuyez sur aucune autre touche, le temps de cuisson s'écoule par palier de 1 minute à puissance maximale.


Modifier le temps et la puissance

Vous pouvez modifier le temps et la puissance enregistrés et ainsi enregistrer une application principale.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez Réglages  et confirmez avec OK.
- Sélectionnez Quick Start et confirmez avec OK.
- Sélectionner Puissance.


Puissance apparaît à l'écran puis la puissance enregistrée.


- Si vous souhaitez modifier la puissance, confirmez avec OK.

La puissance enregistrée est marquée avec une .

- Modifiez la puissance à l'aide des flèches et validez la sélection avec OK.
- Sélectionnez ensuite à l'aide des flèches Durée puis OK.
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les flèches et validez avec OK.

Durée puis le temps sélectionné apparaissent à l'écran.

- Appuyez à plusieurs reprises sur , pour revenir au niveau principal.

La modification du niveau de puissance et du temps est désormais enregistrée et est appelée, lorsque la touche  est enfoncée.




En cas de coupure de courant, les durées programmées sont enregistrées et ne doivent pas être redéfinies.

Commande

Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque toute utilisation de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

- Sélectionnez .
- Sélectionnez Réglages  et confirmez avec OK.
- Sélectionnez Sécurité et confirmez avec OK.
- Sélectionnez Sécurité enfants  puis OK.
- Sélectionnez activé puis OK.
- Arrêtez l'appareil pour activer la sécurité enfants.


Désormais toutes les fonctions sont verrouillées et peuvent uniquement être utilisées si la sécurité enfants est supprimée.

Seule la minuterie peut encore être utilisée lorsque la sécurité enfants est activée (voir chapitre « Minuterie »).

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

Sécurité enfants

Vous pouvez momentanément désactiver la sécurité enfants.

- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .

Sécurité enfants  apparaît à l'écran.

- Confirmez avec OK.

Presser OK pendant 6 s apparaît à l'écran.

- Veuillez suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le temps qui se décompte, s'affiche à l'écran.


Pour terminer, la sécurité enfants est désactivée.

- Saisissez le processus de cuisson souhaité.

Toutes les touches et les processus peuvent être sélectionnés jusqu'à ce que l'appareil soit désactivé.

Après l'arrêt de l'appareil, la sécurité enfants est de nouveau activée.

Désactiver la sécurité enfants

- Enclenchez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .

Sécurité enfants  apparaît à l'écran.

- Confirmez avec OK.

Presser OK pendant 6 s apparaît à l'écran.

- Veuillez suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le temps qui se décompte, s'affiche à l'écran.

Pour terminer, la sécurité enfants est désactivée.

- Sélectionnez .

- Sélectionnez Réglages  et confirmez avec OK.

- Sélectionnez Sécurité et confirmez avec OK.

- Sélectionnez Sécurité enfants  puis OK.

- Sélectionnez désactivé puis OK.

- Eteignez l'appareil.

La sécurité enfants est désormais désactivée. Les fonctions de l'appareil sont de nouveau disponibles.

Utiliser la fonction 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.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat.


- Appuyez sur la touche .


L'écran affiche : Minuterie

- Saisissez la minuterie souhaitée à l'aide des flèches et validez avec OK.


 s'affiche à l'écran et le temps est décompté.

Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

 clignote et le temps s'incrémente ce qui permet de vérifier combien de temps s'est écoulé depuis le départ de la minuterie.

- Appuyez sur la touche  pour arrêter l'opération.

Modifier la minuterie

- Appuyez sur la touche .

Modifier apparaît à l'écran. Le temps programmé est arrêté.

- Validez en effleurant OK.

- A l'aide des flèches, corrigez le temps et confirmez avec OK.

Le temps dévolu à la minuterie continue.

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur la touche .


Modifier apparaît à l'écran. Le temps programmé est arrêté.

- A l'aide des flèches, sélectionnez l'option Supprimer et confirmez avec OK.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Minuterie et cuisson

Vous pouvez aussi décider d'activer la minuterie en cours de cuisson. Le décompte s'affiche alors en arrière plan.

- Appuyez sur la touche  pendant la cuisson.

- A l'aide des flèches, sélectionnez l'option Minuterie et confirmez avec OK.

- Saisissez la minuterie souhaitée à l'aide des flèches et validez avec OK.

- Appuyez sur la touche .

Le temps de cuisson écoulé et la minuterie écoulée s'affichent l'un après l'autre à l'écran.

Mode de cuisson : Gril

En mode de cuisson gril, vous pouvez choisir entre 4 options différentes : un programme gril simple et 3 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, l'épaisseur des aliments à préparer et le 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.



Endommagement en cas de surchauffe.

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

Utilisez à la place un plat thermorésistant adapté aux micro-ondes.



Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.

Pendant la cuisson au gril, la grille et le plat deviennent vite brûlants.

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

■ Appuyez sur la touche

La touche s'allume en orange sur le bandeau de commande.

Durée et 00:00 min s'affichent à l'écran.

■ Réglez le temps de cuisson souhaité avec les flèches et validez la sélection avec OK.

■ Appuyez sur la touche Start.

La cuisson démarre.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

■ 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 micro-ondes qui contient les aliments.

Modifier le temps de cuisson au gril

Le temps de cuisson au gril peut être modifié pendant le fonctionnement.


- Appuyez sur une flèche.

Le processus est interrompu.

- Modifiez le temps à l'aide des flèches.
- Poursuivez le processus de cuisson en appuyant sur la touche Start.

Sélectionner l'heure de début ou l'heure de fin

Le temps de cuisson au gril peut expirer à un moment présélectionné et se termine au bout de la durée définie.

- Appuyez sur la touche .

La touche  s'allume en orange sur le bandeau de commande.

Durée et 00:00 min s'affichent à l'écran.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les flèches et validez la sélection avec OK.

- Appuyez sur la touche .

Durée et la durée paramétrée pour le gril s'affichent à l'écran.

- A l'aide des flèches, sélectionnez entre les options Départ à et Arrêt à.

L'option Départ à permet de programmer l'heure à laquelle le gril doit démarrer.

L'option Arrêt à permet de programmer l'heure à laquelle le gril doit terminer.


Vous pouvez également sélectionner Minuterie à ce stade si vous souhaitez démarrer une minuterie pour un processus séparé en plus du processus de gril, et ce pendant une courte période.

- Confirmez votre choix en effleurant OK.

Départ à ou Arrêt à apparaissent à l'écran en fonction de ce que vous avez sélectionné.

En plus, l'heure apparaît en surbrillance.

- Sélectionnez à l'aide des touches, l'heure de départ ou l'heure de fin, et appuyez pour terminer en confirmant avec OK.

Départ à s'affiche à l'écran et la touche  s'allume.

Le processus de gril démarre au moment présélectionné.





Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Combiner le gril au micro-ondes





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

Le gril peut être combiné à 3 niveaux de puissance micro-ondes différents : à savoir 150, 300 et 450 W.

Vous ne pouvez pas passer de l'un à l'autre de ces 3 niveaux en cours de cuisson.

Les combinaisons  et  se trouvent directement sur le bandeau de commande, la combinaison  se trouve sous .

Mode de cuisson : Gril

- Sélectionnez la combinaison souhaitée en appuyant sur la touche ,  ou , si vous souhaitez sélectionner .

La touche correspondante s'allume en orange sur le bandeau de commande.

Durée et 00:00 min s'affichent à l'écran.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les flèches et validez la sélection avec OK.

- Appuyez sur la touche Start.

La cuisson démarre.

Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Changer le temps de cuisson

Le temps peut être modifié pendant le fonctionnement.

- Appuyez sur une flèche.

Le processus est interrompu.

- Modifiez le temps à l'aide des flèches.
- Poursuivez le processus de cuisson en appuyant sur la touche Start.

Sélectionner l'heure de début ou l'heure de fin

Le temps de cuisson peut expirer à un moment présélectionné et se termine au bout de la durée définie.

- Sélectionner le mode de cuisson combinée de votre choix.

La touche correspondante s'allume en orange sur le bandeau de commande.

Durée et 00:00 min s'affichent à l'écran.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les flèches et validez la sélection avec OK.

- Appuyez sur la touche .

Durée et la durée paramétrée pour le gril s'affichent à l'écran.

- A l'aide des flèches, sélectionnez entre les options Départ à et Arrêt à.

L'option Départ à permet de programmer l'heure à laquelle le processus doit démarrer.

L'option Arrêt à permet de programmer l'heure à laquelle le processus doit se terminer.

Vous pouvez également sélectionner Minuterie à ce stade si vous souhaitez démarrer une minuterie pour un processus séparé en plus du processus de cuisson, et ce pendant une courte période.

- Confirmez votre choix en effleurant OK.

Départ à ou Arrêt à apparaissent à l'écran en fonction de ce que vous avez sélectionné.

En plus, l'heure apparaît en surbrillance.


- Sélectionnez à l'aide des touches, l'heure de départ ou l'heure de fin, et appuyez pour terminer en confirmant avec OK.

Départ à s'affiche à l'écran et la touche du mode sélectionné s'allume.

Le processus de cuisson démarre au moment présélectionné.


Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Précautions d'utilisation

 Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.

Le plat Gourmet devient brûlant.
Par conséquent, prenez toujours le plat 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 plat Gourmet garantit que les aliments se détachent bien et un nettoyage facile du plat.

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

Rôtir / Colorer

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.
Ne laissez jamais le plat 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 le plat Gourmet directement sur le plateau tournant.

Les étincelles peuvent endommager le plat et l'enceinte de cuisson.

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

■ Enfournez le plat à 450 W en mode combiné micro-ondes + gril  pendant maximum 5 minutes.

 Endommagement en cas de surchauffe.

Ne faites pas trop chauffer le plat 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.


Plat Gourmet







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

Les œufs peuvent éclater.

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

Exemples d'utilisation :

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

Ingédients

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 plat 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.

Poêlée de légumes (3 portions)

Temps de préparation : de 25 à 35 minutes

Ingrédients

2 oignons
2 cuil. à soupe d'huile
100 g de pleurotes ou de champignons, nettoyés
150 g de petites carottes (surgelées) ou de rondelles de carottes
100 g de brocolis (bouquets)
1 poivron rouge ou 100 g de poivron émincé (surgelé)
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 plat 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. Poser le plat sur le plateau tournant et faire dorer environ 2 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Ajouter les champignons, les brocolis, le poivron émincé, 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.

Filet mignon « Lucullus » (2 parts)

Temps de préparation : de 15 à 20 minutes

Ingrédients

1 filet mignon (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 fleurette
2 c. à soupe 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 plat 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 épicé

Temps de préparation : de 10 à 12 minutes

Préparation

1 filet mignon coupé en quatre tranches. Faire cuire environ 4 minutes par face dans le plat 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.

Plat Gourmet

Dés de poulet sauce piquante (3 portions)

Temps de préparation : de 25 à 35 minutes

Ingédients

600 g de filets de poulet ou de dinde
2 cuil. à soupe d'huile
2 cuil. à soupe de vin blanc
2 c. à s. de jus de pomme
1 cuil. à soupe de jus de citron
Sel, poivre noir
1 cuil. à café de poudre de curry
1 pointe de couteau de romarin, moulu
1 pointe de couteau de gingembre, moulu
1 pointe de couteau de piment de Cayenne
1/2 c. à s. 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 plat 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 plat 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

Ingédients

2 morceaux de filet de saumon (de 150 g)
1 cuil. à soupe 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 plat 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 plat Gourmet et presser un peu. Poser sur le plateau tournant et faire cuire environ 1 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.



Utilisation des programmes automatiques


Tous les programmes automatiques tiennent compte du poids des aliments.

Vous pouvez indiquer le poids des aliments en grammes (g), livres (lb) ou livres/onces (lb/oz) (voir chapitre « Réglages », section « Modifier les réglages »).

Il existe 4 catégories différentes de programmes automatiques :

- Cuisson 
- Décongélation
- Réchauffage
- Pop-corn 

Les programmes de cuisson et le programme popcorn sont appelés via les touches sensibles  ou .

Les programmes automatiques des catégories Décongélation et Réchauffage sont appelés via la touche sensible  et peuvent ensuite être sélectionnés à l'aide des flèches.


Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez le programme automatique souhaité et confirmez avec **OK**.
- Saisissez le poids des aliments et validez avec **OK**.
- A l'aide des flèches, sélectionnez entre les options Démarrer maintenant, Départ à et Arrêt à.
- Suivez les instructions affichées à l'écran, comme Retourner les aliments ou Mélanger les aliments.

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

Cuisson

Pour certains des programmes de cuisson suivants, le gril est coupé par moments.

 Dommages provoqués par du plastique sensible à la chaleur.

Le matériau de la cloche supporte en général des températures jusqu'à 110 °C (voir indication du fabricant). 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 marqués par *.

Vous pouvez choisir parmi 23 programmes automatiques. Le temps de repos est d'env. 2 minutes.

- Bacon
- Pommes de terre
- Morceaux de poulet *
- Poulet en sauce
- Filet de poisson
- Filet poisson en sauce
- Frites surgelées *
- Soupe
- Légumes
- Gratin surgelé *

Utilisation des programmes automatiques

- Pizza pâte fine *
- Pizza pâte épaisse *
- Plat cuisiné surgelé
- Légumes surgelés
- Fruits en gelée
- Gratin *
- Poulet grillé *
- Gratin de poisson *
- Poisson grillé *
- Brochette *
- Viande en sauce
- Riz
- Potée

* momentanément avec activation du gril

Décongélation

Vous avez le choix entre 13 programmes de décongélation à choisir selon la catégorie d'aliments. Le temps de repos est d'env. 10 minutes.

- Pain
- Gâteaux
- Cuisse de poulet
- Plats complets
- Filet de poisson
- Fruits
- Morceaux de viande
- Viande hachée

- Volaille
- Soupe
- Emincé de viande
- Légumes
- Poisson

Réchauffage

Vous avez le choix entre 8 programmes de réchauffage à choisir selon la catégorie d'aliments. Le temps de repos de ces programmes est d'environ 2 minutes.

- Gratin
- Poulet en sauce
- Plats complets
- Filet poisson en sauce
- Soupe
- Viande en sauce
- Potée
- Légumes

Utilisation des programmes automatiques

Pop-corn

Ce programme automatique vous permet de préparer du pop-corn spécial micro-ondes.

Le pop-corn spécial micro-ondes est commercialisé sous différentes variantes d'emballage. Ce programme est adapté à une unité de conditionnement de 100 g environ. Pour les autres unités de conditionnement, l'indication de temps peut être modifiée (voir chapitre « Réglages », section « Modifier les réglages »).

Le temps par défaut pour le programme en cours ne peut toutefois pas être modifié.

Le programme ne convient pas pour la préparation de maïs pour pop-corn ou de maïs en grains.

N'utilisez que du pop-corn adapté à une cuisson au micro-ondes.

- Placez le sachet au centre du plateau tournant en respectant les instructions qui figurent sur l'emballage.


Un choc thermique peut survenir si le sachet de pop-corn reste accroché aux parois de l'enceinte de cuisson.

Veillez à ce que rien n'empêche le gonflement du sachet de pop-corn.

- Effleurez .

Le programme démarre au bout d'un bref laps de temps. Il démarre immédiatement si vous effleurez la touche Start. Vous devriez bientôt entendre l'explosion des premiers grains de maïs.

- Stoppez le programme quand le bruit du pop-corn commence à se raréfier. Respectez scrupuleusement les instructions présentes sur l'emballage.

 Risque de brûlure due au sachet chaud.

Le sachet est très chaud.

Prenez toutes les précautions d'usage avant de le sortir de l'appareil.

Recettes - Programmes automatiques

Vous trouverez dans ce chapitre quelques suggestions de recettes adaptées aux programmes automatiques de la catégorie « Cuisson **Auto** » 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.

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

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

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

Ingrédients

350 g de carottes, nettoyées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes (instantané)
75 g de crème fraîche
1 cuil. à soupe de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sucre
 $\frac{1}{2}$ c. à c. de moutarde
1 à 2 c. à s. de cerfeuil, frais, haché ou
1 c. à s. de cerfeuil, séché et moulu
Env. 1 c. à s. de liant pour sauce blanche

Préparation

Couper les carottes en bâtonnets (épaisseur env. 3 à 4 mm) ou en rondelles (3 à 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 : **Auto** Légumes

Poids : 525 g

Niveau : plateau tournant

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 : 25 à 35 minutes

Ingrédients

500 g de pommes de terre épluchées
1 oignon finement ciselé
10 g de beurre
1 à 2 c. à s. de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes (instantané)
50 ml de crème fleurette
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 :  Pommes de terre

Poids : 800 g

Niveau : plateau tournant

Riz

Ce programme vous permet de préparer du riz au four micro-ondes.

Préparation

Entrer le poids du riz cru.

Recouvrir le riz non cuit d'eau bouillante en respectant la proportion suivante :
1 part de riz pour 2 parts d'eau.

Cuisez le riz à couvert.

Recettes - Programmes automatiques

Gratin de légumes (4 parts)

Temps de préparation : environ 40 minutes

Ingrédients


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

Pour la sauce au fromage

20 g de margarine
20 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (instantané)
200 ml de lait
100 g de gruyère d'Emmental coupé en dés
50 g de fromage râpé
Poivre, sel, noix de muscade,
1 c. à s. 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 fromage râpé et cuire à découvert.

Réglage :  Gratin

Poids : 1 500 g

Niveau : plateau tournant

Gratin dauphinois (4 portions)

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

Pour le gratin
600 g de pommes de terre, à chair farineuse
75 g de fromage, râpé

Pour le nappage

250 g de crème fleurette
Sel, poivre noir, noix de muscade
Beurre

Pour parsemer

75 g de fromage, râpé

Pour le moule

1 gousse d'ail

Accessoires

Plat à gratin, résistant à des températures élevées et adapté aux micro-ondes, Ø 26 cm


Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

Pour la sauce, mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines de 3 à 4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le fromage et la sauce et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de fromage et cuire à découvert.

Réglage :  Gratin

Poids : 1000 g

Niveau : plateau tournant

Petites brochettes (8 brochettes)

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

Ingrédients

1 filet mignon, env. 300 g
1 poivron rouge
2 oignons

Pour la marinade

8 c. à s. d'huile alimentaire
Poivre, sel, paprika doux, poudre de chili
8 brochettes 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 la brochette. 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 micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner après la moitié du temps de cuisson environ (signal).

Réglage :  Brochette

Poids : env. 100 g par brochette

Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

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

Ingrédients

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

Pour la marinade

4 c. à s. d'huile alimentaire
4 cuil. à soupe d'huile de sésame
Poivre, sel,

$\frac{1}{2}$ c. à c. de paprika fort

$\frac{1}{2}$ c. à c. de curry en poudre

Un peu de piment en poudre

Selon les goûts : gingembre moulu ou coriandre moulue

8 brochettes en bois

Préparation

Couper chaque blanc de poulet en quatre. 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 micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner après la moitié du temps de cuisson environ (signal).

Réglage :  Brochette

Poids : env. 100 g par brochette

Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

Recettes - Programmes automatiques

Cuisses 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 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.

Réglage :  Morceaux de poulet

Poulet rôti

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 micro-ondes et résistant à la chaleur. Retourner les demi-poulets après la moitié du temps de cuisson environ (signal), puis terminer la cuisson.

Réglage :  Poulet grillé

Pour griller la volaille

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.

Curry de poisson (4 portions)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

Ingédients

300 g d'ananas en morceaux
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de sébaste ou de rascasse
3 c. à s. de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, piment rouge
2 c. à s. de sauceline

Préparation

Couper les filets de poisson en dés, les mettre dans un plat et les arroser de jus de citron. Couper le poivron en quartiers, enlever les côtes et les graines, couper en lanières. 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 :  Filet poisson en sauce

Poids : env. 1 200 g

Niveau : plateau tournant

Poisson en croûte (2 portions)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

Ingédients

400 g de filet de sébaste
3 c. à s. de jus de citron
Sel, poivre blanc
50 g de beurre
2 c. à c. de moutarde
1 oignon finement ciselé
40 g de fromage râpé
20 g de chapelure
2 cuil. à soupe 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 à 50 s) avec la moutarde, l'oignon, le fromage râpé, la chapelure et l'aneth, puis verser sur le poisson. Faire gratiner jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglage :  Gratin de poisson

Poids : env. 600 g

Niveau : plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 portions)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

Ingédients

500 g de filet de sébaste
2 c. à s. de jus de citron
500 g de tomates
Sel aux herbes
2 c. à c. d'origan moulu
150 g de fromage 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 de fromage râpé et cuire sans couvercle.

Réglage :  Gratin de poisson

Poids : env. 1 150 g

Niveau : plateau tournant

Recettes - Programmes automatiques

Truites au grill (4 portions)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

Ingrédients

4 truites de 250 g
4 à 8 c. à s. de persil haché
Sel, poivre, jus de citron
Beurre en flocons

Préparation

Nettoyer les truites, les assaisonner à l'intérieur et à l'extérieur et les remplir d'herbes. Poser les truites sur la grille légèrement huilée, les badigeonner de beurre ramolli et les mettre au four. Glisser un plat adapté au four micro-ondes sous la grille.

Réglage : Poisson grillé

Poids : env. 1 000 g

Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

Bacon

Ce programme vous permet de préparer du lard croustillant au micro-ondes.

Préparation

Poser une feuille de papier absorbant sur une assiette adaptée au four micro-ondes.

Placer le lard sur le papier et recouvrir d'une autre feuille de papier absorbant.

Appeler le programme **Bacon**, indiquer le nombre de tranches et démarrer le programme.

Blanc de poulet à la moutarde (4 portions)

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

250 g de crème fraîche
1 gousse d'ail écrasée
4 c. à s. de moutarde douce
1 $\frac{1}{2}$ c. à c. de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à c. de sauge
4 blancs de poulet, ouverts (4 x 200 g)

Accessoires

Plat à gratin (adapté au micro-ondes)

Préparation

Pour la sauce, mélanger la crème fraîche, l'ail, la moutarde, le sel et la sauge.

Mettre les blancs de poulet dans le plat à gratin et verser la sauce dessus. Démarrer un programme à couvert.

Suivre les instructions à l'écran Retourner l'aliment, retourner les blancs de poulet et les arroser de sauce. Continuer à cuire à couvert.

Réglage :  Poulet en sauce

Poids : 1100 g

Niveau : plateau tournant

Conseil

Vous pouvez aussi utiliser de la moutarde à l'ancienne.

Minestrone (4 portions)

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

50 g de lardons
1 oignon
150 g de céleri
2 tomates
150 g de carottes
100 g de haricots verts (surgelés)
100 g de petits pois (surgelés)
50 g de pâtes (conchiglie)
1 c. à s. de mélange d'herbes italiennes
100 ml de bouillon de légumes
100 g de fromage à pâte dure (parmesan), en bloc

Accessoires

Récipient en verre micro-ondable avec couvercle

Préparation

Couper le lard et l'oignon en dés. Couper le céleri et les tomates en dés. Couper les carottes en rondelles. Mettre le tout dans le récipient en verre.

Ajouter les haricots, les petits pois, les pâtes et les aromates avec le bouillon et remuer. Démarrer un programme à couvert.

Mélanger entre temps la soupe et continuer à cuire à couvert.

Râper le parmesan et parsemer sur la soupe.

Réglage :  Soupe

Poids : 1000 g

Niveau : plateau tournant

Conseil

Vous pouvez aussi remplacer les pâtes par 150 g de pommes de terre coupées en dés.

Recettes - Programmes automatiques

Potée de chou blanc (4 portions)

Temps de préparation : 45 minutes

Ingédients

200 g de viande de bœuf hachée

1/2 c. à c. de sel

1/2 c. à c. de paprika doux en poudre

Poivre

1 oignon

250 g de pommes de terre

100 g de poireau

250 g de chou blanc

250 g de betterave rouge

250 ml de bouillon de bœuf

1 1/2 c. à c. de sel

2 c. à s. de vinaigre de vin rouge

150 g de crème fraîche

1 c. à s. de persil haché

Accessoires


Plat adapté au micro-ondes

Préparation

Travailler la viande hachée avec le sel, le paprika et le poivre. Former de petites boulettes de viande hachée et les mettre dans un plat.

Couper les oignons et les pommes de terre en dés. Couper le poireau en rondelles. Passer le chou blanc à la mandoline. Râper la betterave.

Verser les légumes sur les boulettes de viande. Ajouter le bouillon de bœuf et le sel. Cuire à couvert selon le programme. Incorporer la crème fraîche et le persil. Assaisonner avec le vinaigre de vin rouge.

Réglage :  Potée

Poids : 1600 g

Niveau : plateau tournant

Boulettes de viande en sauce (4 portions)

Temps de préparation : 30 minutes

Pour les boulettes

40 g de chapelure

110 ml d'eau

1 oignon finement ciselé

250 g de viande de porc hachée

250 g de viande de bœuf hachée

1 oeuf, calibre M

1 c. à c. de sel

Poivre

Pour la sauce

40 g de beurre ramolli

40 g de farine de blé (type 45)

500 ml de bouillon de bœuf froid

2 c. à s. de crème fleurette

1 cuil. à soupe de câpres

1 citron

Accessoires

Plat à gratin (adapté au micro-ondes)

Préparation

Mélanger la chapelure avec l'eau et laisser gonfler.

Ajouter la viande hachée et l'oignon à la chapelure. Travailler avec l'œuf, le sel et le poivre pour former une farce. Façonner 8 boulettes et les mettre dans le plat à gratin.

Mélanger le beurre et la farine. Répartir de petites portions de ce mélange à côté des boulettes de viande. Ajouter le bouillon de bœuf. Cuire à couvert selon le programme.

Lors du signal sonore, mélanger la sauce avec précaution, jusqu'à obtention d'un mélange sans grumeaux. Assaisonner avec la crème, les câpres et le citron, puis poursuivre la cuisson.

Réglage :  Viande en sauce

Poids : 1400 g

Niveau : plateau tournant

Pizza surgelé

Vous pouvez cuire des pizzas surgelés avec les programmes Pizza pâte fine et Pizza pâte épaisse.

Le programme Pizza pâte fine convient pour des pizzas fines précuites, le programme Pizza pâte épaisse pour des pizzas plus épaisses, dont la pâte doit continuer à lever.

Sélectionnez le programme approprié selon la pizza.

Filet de poisson

Assaisonner selon vos souhaits, le filet de poisson préparé, placer dans un plat à gratin adapté au micro-ondes, recouvrir avec un film pour micro-ondes ou une cloche adaptée au micro-ondes, saisir le poids et cuire à couvert.

Compote de baies (4 portions)

Temps de préparation : 15 à 20 minutes

Ingrédients

400 g de mélange de baies
(exemple : fraises, framboises) fraîches ou surgelées

50 ml de sirop de fraises

1 à 2 c. à s. de fécule

20 ml de liqueur de cassis

Préparation

Mettre les baies dans un plat avec 100 ml d'eau puis verser le sirop de fraise.

Mélanger la fécule avec 2 c. à s. d'eau et de liqueur, ajouter aux baies et poursuivre la cuisson selon le programme.

Réglage :  Fruits en gelée

Poids : 500 g

Niveau : plateau tournant


Conseil

Une sauce à la vanille ou une crème glacée du même parfum se marieront très bien avec ce plat.

Réchauffage

Pour réchauffer vos aliments, préférez les puissances suivantes :

Boissons	900 watts
Plats	600 watts
Aliments bébé	450 watts


 Risque de brûlure dû aux aliments chauds !

Les aliments pour bébé ne doivent jamais être trop chauds !

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


Conseils de réchauffage

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

 Risque d'explosion causé par une montée en pression.

Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

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.

 Risque de blessures dus à des débordements.

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. La formation de bulles de vapeur peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

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.

Les œufs peuvent éclater.

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

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage plus long que les aliments à température ambiante. Le temps nécessaire à cet effet 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.

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. Le transfert de chaleur entre le plat et les aliments a ainsi le temps de s'effectuer, pour une diffusion plus homogène de la chaleur. Les températures s'équilibrent.



Risque de brûlure dû aux plats chauds !

Les plats peuvent être très chauds après le réchauffage.

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

Cuisson

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

Nous vous conseillons de commencer la cuisson par une puissance de 900 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 900 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 conservés à température ambiante.

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


 Risque sanitaire en raison de temps de cuisson trop court.

Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson.

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.

 Risque de blessures provoqués par des oeufs avec la coque.

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.

 Risque de blessures provoqués par des oeufs sans la coque.

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.

Après la cuisson, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes (temps de repos), pour une diffusion plus homogène de la chaleur. Les températures s'équilibrent.



Risque sanitaire en raison de nouvelle congélation.

Des aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés perdent toute valeur nutritive et s'abîment lors de nouvelle congélation.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés. Consommez-les le plus vite possible. 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 micro-ondes et faites-les décongeler sans couvrir. À mi-parcours, 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.



Risque sanitaire en raison de risque de salmonelles.

Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté.

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

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 congelé peut être décongelé puis réchauffé / cuit.

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

Commencez par retirer l'emballage des aliments surgelés, placez-les dans un récipient adapté au four micro-ondes, couvrez, 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, séparer délicatement les tranches de viande et les retourner. Retourner 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.

Stérilisation

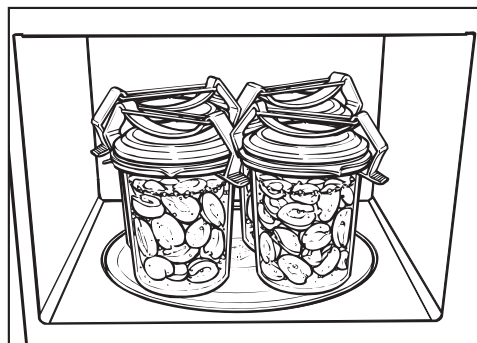
Le four micro-ondes permet de stériliser de petites quantités de fruits, légumes et viandes dans des bocaux adaptés au micro-ondes que vous trouverez dans le commerce. Préparez les bocaux comme d'habitude.

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

Fermez les bocaux adaptés au micro-ondes uniquement avec des attaches spéciales compatibles avec les micro-ondes ou du scotch transparent.

N'utilisez pas d'attaches métalliques ou de bocaux à couvercle à visser et de boîtes de conserve pour éviter la formation d'étincelles.

Il vaut mieux ne pas stériliser plus de quatre bocaux de $\frac{1}{2}$ litre à la fois.



- Posez les bocaux sur le plateau tournant.
- Portez le contenu du bocal à ébullition à une puissance de 900 watts.

Le temps nécessaire pour cela dépend des facteurs suivants :

- température initiale du contenu des bocaux.
- 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
4 bocaux	env. 12 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 environ,
- 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 micro- ondes (watts)	Temps (min)	Remarques
Faire fondre du beurre ou de la margarine	100 g	450	1.00–1.10	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3.00–3.30	Faire fondre à découvert en remuant régulièrement
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	00.10–00.30	Faire dissoudre à découvert, remuer régulièrement
Préparer un nappage	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4–5	Faire réchauffer à découvert, remuer régulièrement
Pâte levée	Levain préparé avec 100 g de farine	80	3–5	Couvrir et faire lever
Faire gonfler des têtes de nègre	20 g	600	00.10–00.20	Poser sur une assiette à découvert
Aromatiser une vinaigrette	125 ml	150	1–2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer les agrumes	150 g	150	1–2	Poser sur une assiette à découvert
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	1–3	Enfourner sans couvrir
Emonder des tomates	3 pièces	450	6–7	Inciser les tomates en croix au niveau du pédoncule. Les plonger quelques instants dans l'eau bouillante, couvrir puis les sortir et les émonder. Attention, les tomates peuvent être brûlantes !
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre cristallisé	900	7–9	Mélanger les fruits et le sucre. Couvrir puis laisser cuire dans un récipient assez haut.
Décongeler et faire cuire des petits pains	2 pièces	150 + gril gril	1–2 4–6	Décongeler à découvert sur la grille puis retourner à mi-parcours

Ces valeurs sont données à titre indicatif.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats tests conformément à la norme EN 60705	Puissance micro-ondes (watts) + Gril/ Programme automatique	Temps (min.)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Crème aux œufs, 1000 g	300	38–40	120	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur (25 x 25 cm)
Quatre-quarts, 475 g	600	7–7:30	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g	600 450	4 17	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1 100 g	Gratin	1 100 g	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet rôti, 1,2 kg, poids surgelé, décongelé et coupé en deux	Poulet grillé	1 200 g	2	Placer un plat thermorésistant adapté aux micro-ondes sous la grille. Faire cuire la découpe vers le haut puis la retourner à mi-cuisson.
Décongeler de la viande (hachée), 500 g	300 150	3 6:30	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

* Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

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

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

Enceinte, contreporte

⚠ Risque de brûlure due à une enceinte chaude.

Juste après l'utilisation, l'enceinte peut être encore trop chaude pour le nettoyage.

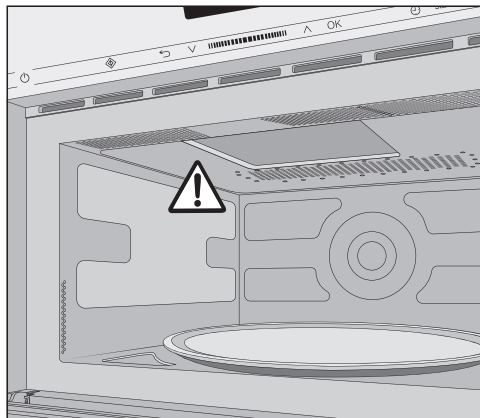
Nettoyez l'enceinte de cuisson dès qu'elle a refroidi.

⚠ Risque d'incendie provoqué par de fortes salissures.

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil, voire de déclencher des situations dangereuses en raison d'un risque d'incendie.

N'attendez pas trop longtemps avec le nettoyage pour qu'il ne soit pas trop difficile voire même impossible dans des cas extrêmes.

salissures. Maintenant, vous pouvez éliminer les impuretés avec un peu de liquide vaisselle si nécessaire en les essuyant.



Ne retirez surtout pas le cache qui recouvre l'orifice de sortie des micro-ondes dans l'enceinte du four.

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.

Vous pouvez nettoyer l'enceinte et la contreporte avec un nettoyant doux ou avec un peu d'eau mélangée à du liquide vaisselle. Sécher ensuite 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

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.

Nettoyage et entretien

⚠ Risque sanitaire en raison d'un appareil défectueux.

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

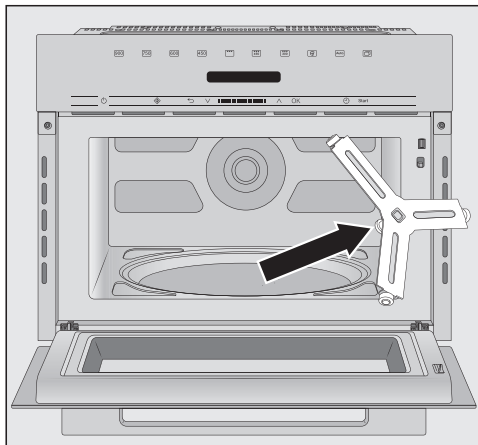
La porte doit toujours être propre. Contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée. N'utilisez pas le four micro-ondes si

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

Pour nettoyer l'enceinte :



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



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

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

Façade

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

Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les éliminer et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures sur la façade de l'appareil.

Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre, de produit vaisselle et d'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Vous pouvez également utiliser un chiffon propre et humide en microfibres, sans détergent.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé. Veuillez respecter les conseils de nettoyage.

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

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),

- de détergent contenant des solvants,
- de détergent spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir en métal acéré !

Accessoires fournis

Grille

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

Plat Gourmet

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

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

Le plat ne passe pas au lave-vaisselle.

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

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. 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.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Problème	Cause et solution
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 (voir chapitre « Commande », section « Sécurité enfants »)■ Aliment présent ? est affiché. La porte est restée fermée pendant une durée prolongée, par exemple pendant 20 minutes. (voir chapitre « Commande », section « Aliment présent ? »).■ la fiche de l'appareil est branchée correctement.■ le fusible de l'installation domestique n'a pas sauté suite à une anomalie de l'appareil ou de la tension de l'installation électrique ou à la non conformité d'un autre appareil. Le cas échéant, débranchez la prise, et contactez un électricien ou le SAV (voir chapitre « Service après-vente »).
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Ceci n'est pas une anomalie. En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner quelques instants pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et du meuble. L'appareil s'arrête automatiquement
L'écran d'affichage est éteint.	L'affichage de l'heure est désactivé. <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le four en marche avec la touche Marche/Arrêt ①.
Le plateau tourne de façon saccadée.	La zone du plateau tournant peut être encrassée. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez qu'il n'y a pas de salissures entre les roulements de l'anneau et la sole du four.■ Vérifiez la propreté des surfaces de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.■ Nettoyez la zone du plateau tournant.

Problème	Cause et solution
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 ne fonctionne plus. 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 à utiliser !
L'heure affichée n'est pas correcte.	<p>Après une panne de courant, il faut de nouveau régler l'heure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Corrigez l'heure.
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 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.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres
renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au
Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers
ou Hasselt**

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres
renseignements : 49 711 30**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

M 7244 TC

fr-FR

M.-Nr. 11 193 970 / 06