

Mode d'emploi Micro-ondes



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



Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Avant la première utilisation	15
Installation	16
Cotes d'encastrement	16
Raccordement électrique.....	21
Votre contribution à la protection de l'environnement	22
Description de l'appareil	23
Accessoires fournis	24
Zone de commande	25
Éléments de commande	26
Touche Marche/Arrêt 	26
Écran.....	26
Touches sensibles	26
Touches sensibles situées au-dessus de l'écran	26
Touches sensibles situées en dessous de l'écran	27
Symboles à l'écran	28
Principe de fonctionnement	29
Sélectionner un point de menu et modifier la valeur ou le réglage.....	29
Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction	29
Interrompre un processus de cuisson.....	29
Description du fonctionnement	30
Description des performances	31
Modes de fonctionnement	31
Mode micro-ondes simple	31
Mode gril.....	31
Mode combiné micro-ondes + gril.....	31
Programmes automatiques	31
Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes	32
Matériau et forme.....	32
Tester la vaisselle.....	34
Une cloche	35
Première mise en service	36
Corriger l'heure	36
Réglages	37
Tableau des réglages.....	37
Modifier les réglages.....	38
Langue 	38
Heure.....	38
Affichage	38
Format affichage heure	38
Régler.....	38

Table des matières

Volume	39
Signaux sonores	39
Bip touches	39
Luminosité écran	39
Unités	39
Poids	39
Maintien au chaud	39
Quick Start	39
Popcorn	39
Interrog. enceinte cuisson	39
Sécurité	40
Sécurité enfants 	40
Verrouillage touches	40
Version logiciel	40
Revendeur	40
Mode expo	40
Réglages usine	40
Commande	41
Ouvrir la porte	41
Disposition de la vaisselle dans l'enceinte de cuisson	41
Plateau tournant	41
Fermer la porte de l'appareil	41
Démarrer la procédure	41
Aliments introduits?	42
Interruption/poursuite d'une opération	42
Modifier les saisies	42
Annuler le processus	42
Une fois le processus terminé	42
Maintien au chaud	42
Programmer des temps de cuisson	43
Choisir Micro-ondes rapide	43
Modifier la durée et la puissance	43
Sécurité enfants	44
Utiliser la minuterie	45
Modifier la minuterie	45
Supprimer la minuterie	45
Utiliser la cuisson Minuterie plus	45
Mode de cuisson : Gril	46
Mode gril sans micro-ondes	46
Modifier le temps de cuisson au gril	46
Combiner le gril avec le micro-ondes	47
Modifier le temps de cuisson	47

Table des matières

Plateau Gourmet	49
Précautions d'utilisation	49
Rôtir/Colorer	49
Exemples d'utilisation.....	49
Recettes.....	50
Utilisation – programmes automatiques	52
Utiliser les programmes automatiques	52
Cuire 	52
Décongeler	53
Réchauffer	53
Pop-corn 	53
Recettes – Programmes automatiques	54
Réchauffer	62
Cuisson	64
Décongeler	65
Stériliser	66
Exemples d'utilisation	67
Informations pour les organismes de contrôle	68
Nettoyage et entretien	69
Accessoires fournis	71
En cas d'anomalie	72
SAV	74
Contact en cas d'anomalies.....	74
Garantie	74

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager l'appareil.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Le four à micro-ondes a été conçu pour être utilisé dans un cadre privé.
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Le micro-ondes ne doit être utilisé qu'à une altitude inférieure à 2000 m.
- ▶ Utilisez exclusivement le four à micro-ondes dans un cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et conserver vos aliments. Toute autre utilisation est proscrite.
- ▶ Si vous faites sécher des substances inflammables en mode micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, ils peuvent se déshydrater et s'auto-enflammer. N'utilisez jamais le four à micro-ondes pour conserver et sécher des matériaux inflammables.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four à micro-ondes en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ L'enceinte de cuisson est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele peut remplacer cette pièce.
- ▶ Cet appareil micro-ondes contient 1 source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

En présence d'enfants dans le ménage

- ▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche afin que les enfants ne puissent allumer le four à micro-ondes à votre insu.
- ▶ Éloignez les enfants de moins de huit ans du four à micro-ondes, sauf s'ils sont sous votre surveillance permanente.
- ▶ Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage ou à l'entretien du four à micro-ondes sans surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four à micro-ondes. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Lorsque le gril fonctionne, avec ou sans micro-ondes, l'enceinte de cuisson, la résistance du gril et la porte du four sont chaudes ! Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.
- ▶ 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 à micro-ondes endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.

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

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

– la porte de l'appareil est bombée.

– les charnières de porte sont desserrées.

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

► N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four à micro-ondes pourrait s'en trouver perturbé. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four à micro-ondes doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, interrogez un électricien.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (par ex. bateaux).

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlure dû au grill.

Lorsque le grill fonctionne, avec ou sans micro-ondes, le four devient chaud ! Vous pouvez vous brûler avec l'enceinte de cuisson, la résistance du grill, les aliments, les accessoires et la porte du four.

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

- ▶ Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments. Le temps nécessaire à cet effet dépend de nombreux facteurs, comme la température de départ, la quantité, la nature et la qualité des aliments ou des modifications de la recette.

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

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

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

▶ Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles qu'ils seraient susceptibles de vous brûler. Risque d'incendie !

▶ Si vous utilisez votre appareil à vide, vous risquez de l'endommager. N'utilisez jamais votre appareil pour préchauffer des assiettes ou pour sécher des herbes aromatiques ou autres.

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

▶ Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion. Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients fermés ou des bouteilles.

Sur les biberons, retirez le bouchon **et** la tétine au préalable.

▶ Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le récipient reste donc plus froid. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments. Après le retrait du plat, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Orientez-vous par rapport à la température du récipient ! **Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable !** Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Vous pouvez interrompre le processus en éteignant le four à micro-ondes 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 à micro-ondes sans surveillance lorsque vous utilisez des huiles ou des graisses. N'utilisez pas l'appareil pour frire. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

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

► 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 !

► Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four à micro-ondes. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Par conséquent, couvrez les aliments.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments ou de liquides salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.

► L'enceinte de cuisson est chaude après utilisation. Risque de brûlure ! Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes. Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager le four à micro-ondes, voire de déclencher des situations dangereuses. Risque d'incendie !

Respectez les instructions correspondantes mentionnées au chapitre "Nettoyage et entretien".

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

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

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

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

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Surfaces en inox :

- ▶ N'utilisez pas de substance collante sur le revêtement de la surface en inox de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez pas de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces sont susceptibles de se rayer. Même un simple aimant peut les griffer.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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 dix ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre micro-ondes.
- ▶ La grille et le plateau Gourmet fournis avec votre four à micro-ondes sont spécialement conçus pour la longueur d'ondes de votre appareil. Ils peuvent être utilisés en mode gril, combiné ou non. Toutefois, ne les enfournez pas ensemble car le plateau Gourmet s'en trouverait endommagé. Posez toujours le plateau Gourmet à même le plateau tournant.
- ▶ Le plateau Gourmet devient brûlant. Par conséquent, prenez toujours le plateau avec des maniques. Déposez-le sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur. Lorsque le gril fonctionne, avec ou sans micro-ondes, la grille devient chaude.
Risque de brûlure !
- ▶ N'enfourez jamais le plateau Gourmet conjointement avec une cloche pour micro-ondes disponible dans le commerce, car la cloche chaufferait excessivement.

Avant la première utilisation

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

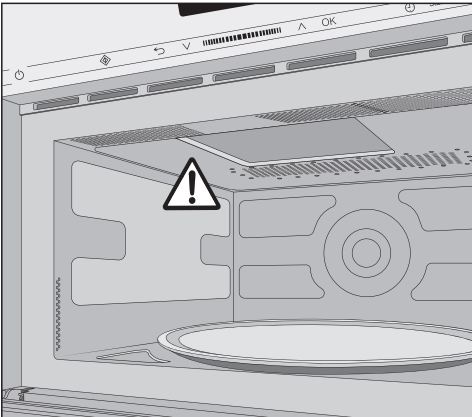
Pendant ce laps de temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante de la pièce, ce qui est essentiel au bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

⚠ Risque d'asphyxie lié au matériel 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.

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage.

⚠ Risque sanitaire provoqué par 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 à 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 visibles.

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

Installation

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

Les fentes d'aération ne doivent donc pas être obturées par des objets.

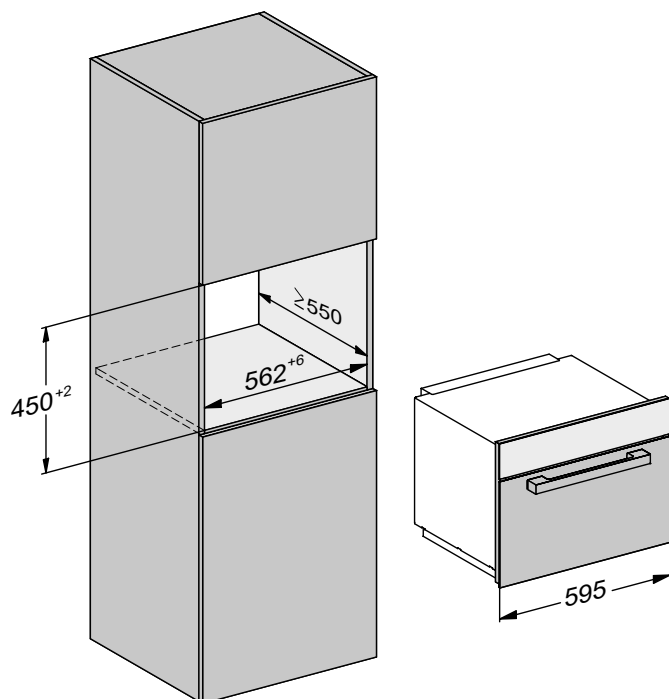
La porte peut être endommagée si vous transportez le four à micro-ondes en le tenant par la poignée.

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

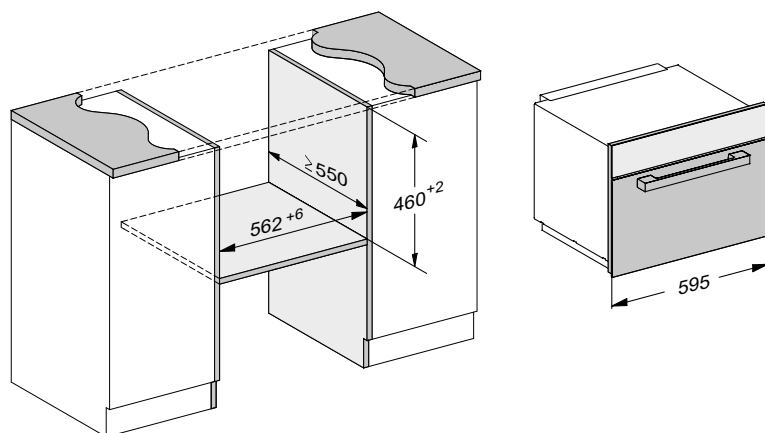
Cotes d'encastrement

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut

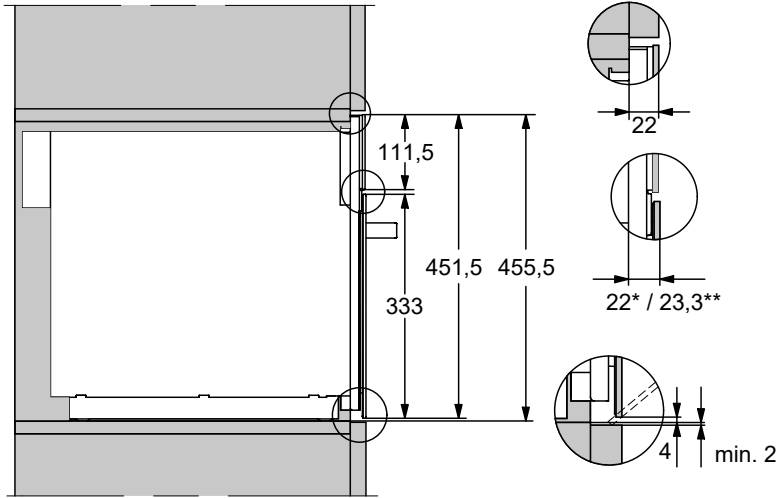


Intégration dans un meuble bas



Installation

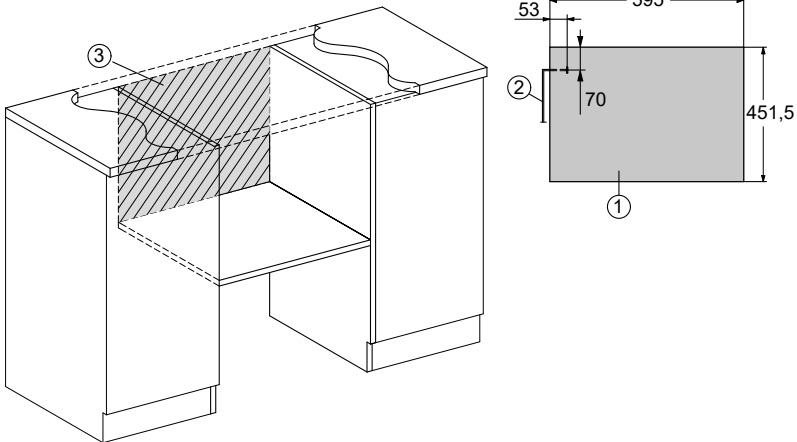
Vue latérale



* Verre

** Inox

Raccordement avec le meuble bas

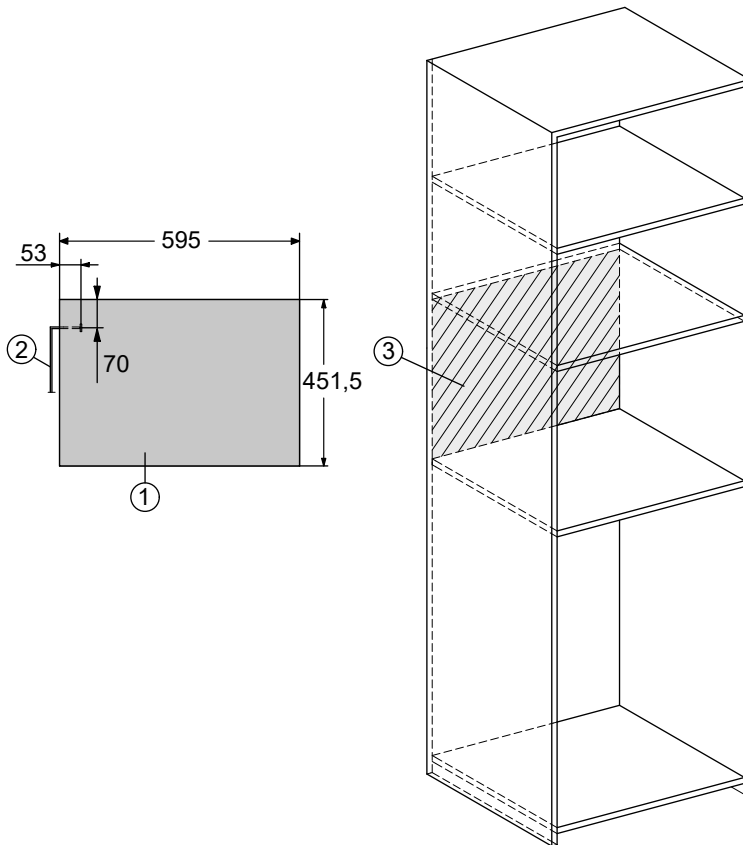


① Vue avant

② Longueur du cordon d'alimentation
= 1'600 mm

③ Pas de raccordement dans cette zone

Raccordement avec le meuble haut

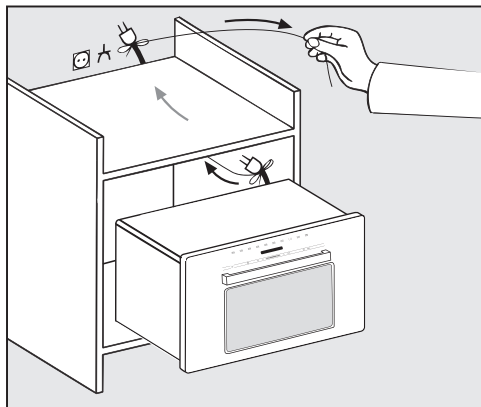


- ① Vue avant
- ② Longueur du cordon d'alimentation
= 1'600 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone

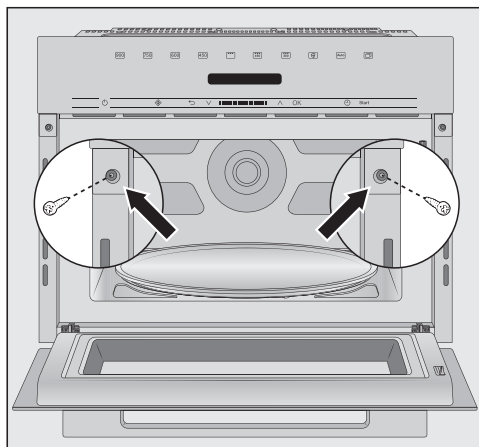
Installation

Exécuter l'encastrement

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




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



- Alignez l'appareil.
- Ouvrez la porte du four à micro-ondes, puis fixez ce dernier aux parois du meuble en utilisant les vis fournies.


Raccordement électrique

 Risque de blessure en cas d'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 prêts au raccordement.

 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 de l'appareil frigorifique et d'entraîner un échauffement de ce dernier.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises. Branchez l'appareil avec le câble d'origine, directement et sans éléments intermédiaires.

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur et aux réglementations locales.

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 les indications figurant sur la plaque signalétique avec les données du réseau électrique. Elles 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 corresponde 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

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

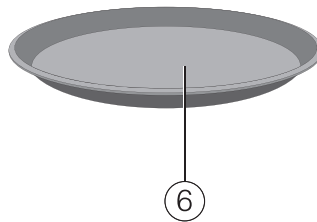
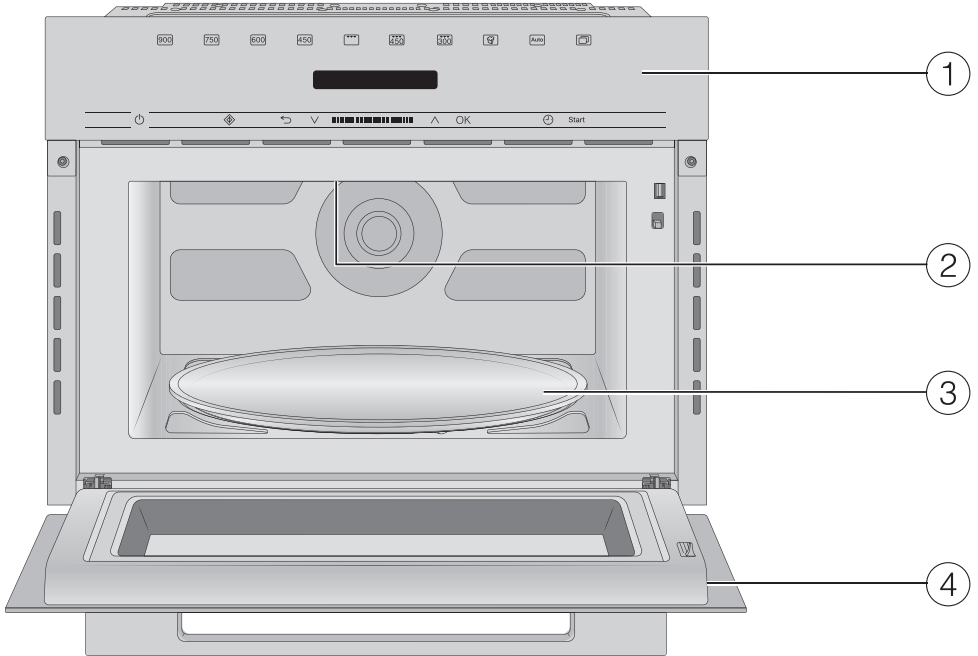
En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Mise au rebut de l'ancien appareil



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. 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 endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Description de l'appareil



- ① Zone de commande
- ② Gril
- ③ Plateau tournant
- ④ Porte
- ⑤ Grille de cuisson
- ⑥ Plateau Gourmet

Accessoires fournis

Grille de cuisson

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

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

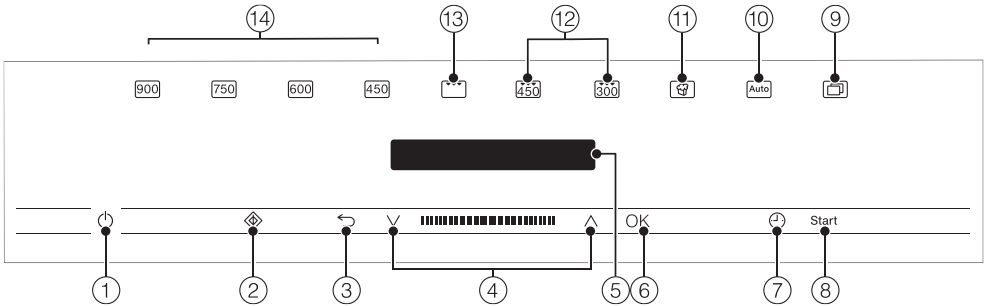
Plateau Gourmet

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

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

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


Zone de commande



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Touche Micro-ondes rapide ②
- ③ Touche ↶ pour revenir en arrière par étapes et pour annuler un programme de cuisson
- ④ Zone de navigation avec les touches ▲ et ▼ pour naviguer dans les listes de sélection et pour modifier des valeurs
- ⑤ Écran pour 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 une minuterie ou un temps de cuisson
- ⑧ Touche start pour démarrer un processus de cuisson
- ⑨ Touche [icône] pour d'autres programmes et réglages
- ⑩ Touche [Auto] pour divers programmes automatiques de cuisson
- ⑪ Touche [icône] pour le popcorn
- ⑫ Mode combiné du gril et du micro-ondes
- 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 à 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.

Après avoir allumé le four à micro-ondes avec la touche Marche/arrêt , le menu principal s'affiche avec la demande Sélectionner un mode.

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage Volume, puis en sélectionnant Bip touches et en baissant totalement le volume avec les touches fléchées.

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

Touches sensibles situées au-dessus de l'écran

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

Mode de fonctionnement/Fonction


 Niveau de puissance 900 watts


 Niveau de puissance 750 watts

 Niveau de puissance 600 watts

 Niveau de puissance 450 watts

 Gril

 Mode combiné
450 watts + gril

 Mode combiné
300 watts + gril

 Popcorn

 Programmes automatiques

 Autres
(programmes et Réglages )

300 W

150 W

80 W





Gril + 150 W

Décongeler

Réchauffer

Réglages 







Touches sensibles situées en dessous de l'écran

Touche sensible	Fonction
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction micro-ondes rapide. Le programme de cuisson fonctionne à puissance de micro-ondes maximale (900 W) et une durée de cuisson de 1 minute (voir chapitre "Utilisation", section "micro-ondes rapide"). En effleurant plusieurs fois cette touche sensible, vous pouvez augmenter la durée de cuisson par paliers.</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez le suspendre avec cette touche sensible et l'arrêter si vous appuyez sur la touche sensible une fois de plus.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affiche sur l'écran.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des touches fléchées ou de la zone intermédiaire.</p>
<i>OK</i>	<p>Si une fonction s'affiche à l'écran, vous pouvez l'ouvrir avec <i>OK</i>. Vous pouvez ensuite modifier la fonction sélectionnée.</p> <p>Pour enregistrer les modifications, validez avec la touche <i>OK</i>.</p> <p>La touche <i>OK</i> vous permet de confirmer les fenêtres d'information qui apparaissent à l'écran.</p>
	<p>Cette touche sensible permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs), même si un programme de cuisson se déroule en même temps.</p> <p>En outre, vous pouvez programmer des temps de cuisson avec cette touche sensible.</p>
Start	Démarez un processus de cuisson avec cette touche sensible.

Éléments de commande

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent apparaître à l'écran :

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez cette fenêtre d'information avec la touche sensitive <i>OK</i> .
	Indique que les points de menu supérieurs ne sont pas affichés dans le chemin d'accès du menu par manque de place.
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.
	Une coche derrière un réglage signifie que cette option est actuellement sélectionnée.
	La sécurité enfants est activée (cf. chapitre "Réglages", section "Sécurité"). La commande est verrouillée.
	Minuterie

Sélectionner un point de menu et modifier la valeur ou le réglage

Les touches fléchées \wedge et \vee et la zone intermédiaire $\text{||} \blacksquare \text{||}$ ont les fonctions suivantes :

- elles sélectionnent une rubrique dans une liste de sélection.
- Elles modifient une valeur (par ex. le poids) ou un réglage (par ex. le volume du signal sonore).
- Effleurez la touche fléchée correspondante ou glissez dans la zone entre les touches fléchées vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la rubrique ou la valeur souhaitée s'affiche.

Conseil : Si vous maintenez les touches fléchées enfoncées, la liste de sélection ou les valeurs continuent de défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Confirmez la sélection avec *OK*.

Le réglage actuel est identifié par une \checkmark .

Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction

Les touches sensibles pour les modes et les fonctions (par ex. réglages) sont situées au-dessus de l'écran. Pour sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction, utilisez la touche sensible correspondante sur le bandeau de commande (cf. chapitre "Utilisation" et "Réglages").

- Effleurez la touche sensible pour le mode ou la fonction souhaité(e).

La touche sur le bandeau de commande est allumée en orange.

- Réglez les valeurs ou défillez dans les listes de sélection jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

Interrompre un processus de cuisson

Vous interrompez un programme de cuisson avec la touche sensible allumée en orange pour le mode de fonctionnement ou avec la touche sensible \curvearrowright .

- Effleurez la touche sensible correspondante pour le mode de fonctionnement ou deux fois la touche sensible \curvearrowright afin d'interrompre le programme de cuisson.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson, choisissez *Interrompre processus* et confirmez avec *OK*.

Le menu principal s'affiche.

Description du fonctionnement

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

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

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

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

– De manière générale, la cuisson des aliments au four à micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquide.

– La décongélation, le réchauffage et la cuisson sont plus rapides que dans un four traditionnel.

– Les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.

– La couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

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

Description des performances

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

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

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

– Les plats préparés surgelés peuvent être décongelés puis réchauffés ou cuits.

– Le four à micro-ondes pourra vous servir par la suite de “commis de cuisine”, comme par ex. pour faire lever la pâte, fondre du chocolat ou du beurre, dissoudre de la gélatine, préparer un glaçage, et pour stériliser de petites quantités de fruits, de légumes et de viande.

Modes de fonctionnement

Mode micro-ondes simple

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

Mode gril

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



Mode combiné micro-ondes + gril

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

Programmes automatiques

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

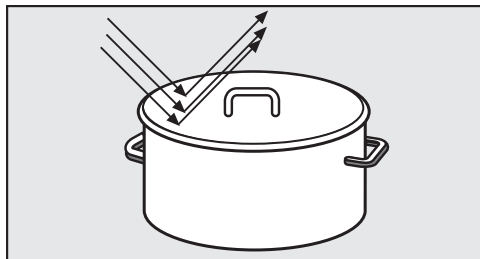
Vous pouvez choisir parmi quatre catégories différentes de programmes automatiques.

- Cuire 
- Décongeler
- Réchauffer
- Pop-corn 

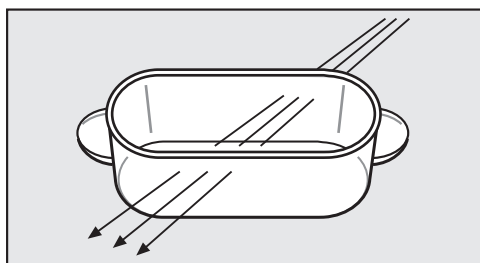
Les programmes dépendent du poids. Vous pouvez saisir le poids des aliments en grammes (g), en livres (lb) ou en livres/onces (lb/oz) (cf. chapitre “Réglages”, section “Modifier les réglages”).

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

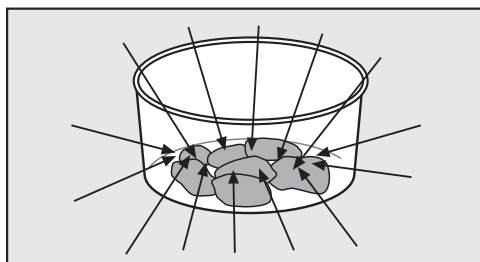
Les micro-ondes



- sont réfléchies par le métal.



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



- sont absorbées par les aliments.

! Risque d'incendie dû à une vaisselle inadaptée.

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

Respectez les consignes relatives à la vaisselle.

Matériau et forme

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée exercent une influence sur les temps de chauffage 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 dues aux éléments de poignée et aux boutons de couvercle.

En cas d'utilisation de vaisselle dotée de cavités, dans lesquelles l'humidité peut pénétrer, il existe le risque de générer une pression pouvant faire exploser les cavités concernées.

N'utilisez pas de vaisselle avec des poignées creuses et des boutons de couvercle, sauf si les cavités sont suffisamment ventilées.

Métal

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

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

- Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium peuvent être décongelés et réchauffés au micro-ondes. Important : retirez le couvercle de la barquette et éloignez la barquette 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

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

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

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

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

Glaçures, couleurs

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

Verre

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

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

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

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

Faïence


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

La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques.

Bois

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

Plastique


 Dommages en cas d'utilisation de plastique sensible à la chaleur. La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température de 110 °C au minimum, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

La vaisselle en plastique doit uniquement être utilisée pour des processus en mode micro-ondes seulement.

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.


Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

 Risque d'incendie dû à du matériel inadapté.

Les attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré peuvent s'enflammer.

Évitez ces attaches.

Récipient à usage unique

 Risque d'incendie dû à une vaisselle inadaptée.


Les récipients à usage unique en plastique, papier ou autres matières inflammables peuvent prendre feu.


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

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

Tester la vaisselle

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

- Placez le plat vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur la touche .
- Choisissez le niveau de puissance 900 watts.
- Entrez 30 secondes avec les touches fléchées \wedge et \vee , puis confirmez l'entrée avec *OK*.
- Appuyez sur la touche *start* pour démarrer le test.

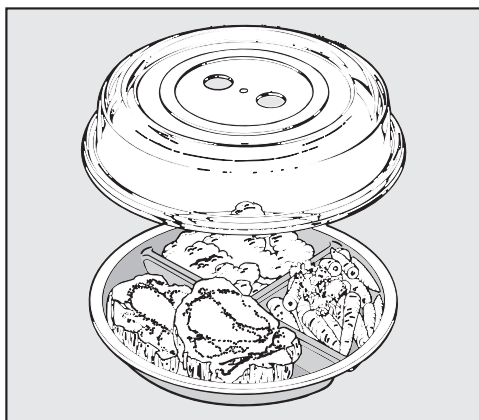
Si vous entendez des crépitements durant ce test, accompagnés d'étincelles, éteignez immédiatement l'appareil (appuyez sur la touche  et confirmez avec *OK*). La vaisselle qui déclenche une telle réaction est inadaptée au micro-ondes. En cas de doute, questionnez le fabricant ou le vendeur de la vaisselle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

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

Remarques relatives à la vaisselle pour le micro-ondes

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.



- Par conséquent, couvrez les aliments avec une cloche adaptée au four à micro-ondes pour le mode micro-ondes seulement.

Des cloches adaptées sont disponibles dans le commerce.

⚠ Dommages en cas d'utilisation de plastique sensible à la chaleur. Le matériau de la cloche supporte généralement des températures jusqu'à 110 °C (cf. indications 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 à micro-ondes et en mode micro-ondes seul uniquement, sans plateau Gourmet.

⚠ Dommages dus à des orifices obstrués.

Avec un petit diamètre de récipient, il peut arriver que la cloche colle hermétiquement au récipient ; dans un tel cas, la vapeur risque de ne pas pouvoir s'échapper par les orifices latéraux de la cloche. La cloche devient extrêmement chaude et peut fondre. Attention à ce que la cloche ne colle pas hermétiquement au récipient.

N'utilisez pas de cloche si

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

⚠ Risque d'explosion dû à une montée en pression.

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

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

Première mise en service

Ne faites fonctionner votre four à micro-ondes que s'il est encastré.

Si le four à micro-ondes est branché sur le secteur, il est immédiatement opérationnel.

Écran d'accueil

Le logo Miele s'affiche. Quelques réglages dont vous aurez besoin pour la première mise en service du four à micro-ondes vous sont ensuite demandés.

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

Réglage de la langue

- Choisissez la langue souhaitée à l'aide des touches fléchées.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Régler le pays

- Choisissez le pays souhaité à l'aide des touches fléchées.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Réglage de l'heure

- Réglez l'heure avec les touches fléchées.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le message affiché Affichage heure désact. est marqué avec un ✓.

- Validez en appuyant sur *OK*.

L'information Consom. électrique - s'affiche à l'écran car de l'énergie est économisée lorsque l'affichage de l'heure est désactivée.

- Appuyez sur *OK*.

L'écran indique Fin première mise en service.

- Validez en appuyant sur *OK*.

L'écran indique Sélectionner un mode.

En usine, l'affichage de l'heure est réglé de telle manière qu'elle s'écoule en arrière-plan. L'écran reste sombre pour économiser l'énergie.

Si vous préférez voir l'heure à tout moment, vous pouvez modifier ce réglage de l'appareil (cf. chapitre "Réglages", section "Modifier les réglages").

Si l'heure est visible, toutes les touches réagissent immédiatement en cas d'effleurement.

Si l'heure est invisible, l'appareil est éteint. Il doit être allumé avec 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").

Corriger l'heure

- Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⏻).

L'écran indique Sélectionner un mode.






- Effleurez la touche sensitive (⏻).
- Sélectionnez le sous-menu Réglages ▶ avec les touches fléchées et validez la sélection avec *OK*.
- Sélectionnez ensuite le sous-menu Heure avec les touches fléchées et validez avec *OK*.
- Sélectionnez Régler avec les touches fléchées et validez avec *OK*.

Sur l'écran, l'heure actuelle est affichée sur fond blanc.

- Modifiez l'heure avec les touches fléchées et validez avec *OK*.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche sensitive (↩) afin de revenir au premier niveau.

L'écran indique Sélectionner un mode.

Tableau des réglages

Point de menu	Réglages disponibles
Langue 	...deutsch*, english... Pays
Heure	Affichage (Affichage heure désact.*, Affichage heure activé, Désactivation nocturne) Format affichage heure (24h*, 12h) Régler
Volume	Signaux sonores  Bip touches 
Luminosité écran	
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
Interrog. enceinte cuisson	activé*, désactivé
Sécurité	Verrouillage touches (désactivé*, activé) Sécurité enfants  (désactivé*, activé)
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo (désactivé*, activé)
Réglages usine	Ne pas réinitialiser, Réinitialiser

* 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 ensuite Réglages  avec les touches fléchées.
- Confirmez la sélection avec *OK*.
- Maintenant, vous pouvez choisir entre les options détaillées dans le tableau avec les touches fléchées. Confirmez le point souhaité avec *OK*.
- Selon la rubrique, vous pouvez maintenant saisir des valeurs ou choisir l'une des rubriques avec les touches fléchées.
- Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, effleurez la touche .
- Si vous ne souhaitez pas modifier d'autre réglage, effleurez la touche .

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

Langue

Le pays peut ensuite être sélectionné, si plusieurs pays et donc variantes linguistiques sont disponibles pour la langue choisie.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

Conseil : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, choisissez . Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

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

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

Format affichage heure

Vous pouvez afficher l'heure en format 24 ou 12 heures.

Régler

Vous réglez les heures et les minutes.

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

Volume

Le volume des bips est représenté par une barre à segments.



Volume maximum



Le son est désactivé.

Signaux sonores

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

Bip touches

Si la tonalité des touches est activée, un signal retentit lors de la sélection d'une touche sensitive.

Luminosité écran

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



Luminosité maximale



Luminosité minimale

Unités

Poids

Vous pouvez régler le poids des aliments dans les programmes automatiques en grammes (g), livres (lb) ou livres/onces (lb/oz).

Maintien au chaud

Si la porte 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.

Ensuite, les aliments sont maintenus au chaud au bout de 2 minutes env. à 80 watts pour une durée maximale de 15 minutes.


- activé

La fonction Maintien au chaud est activée.

- désactivé

La fonction Maintien au chaud est désactivée.

Quick Start

La pression de la touche  suffit à démarrer l'appareil à la puissance maximale pendant 1 minute.

Puissance et durée peuvent être modifiées. Ainsi, une opération de cuisson utilisée fréquemment peut être enregistré sur cet emplacement de programme.

- Puissance

Tous les niveaux de puissance existants peuvent être choisis.

- Durée

Avec le niveau de puissance maximal, un temps de cuisson de 5 minutes maximum peut être programmé et de 10 minutes pour les autres niveaux.

Popcorn

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

Le réglage d'usine de 3:20 minutes peut être modifié.

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

Interrog. enceinte cuisson

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

Si un processus de cuisson est démarrée sans que la porte ait été fermée au préalable, le message Aliments introduits? s'affiche à l'écran.

Il est possible qu'aucun aliment n'ait encore été placé dans le four car la porte de l'appareil n'a pas été ouverte pendant une période prolongée (environ 20 minutes).

Réglages

L'opération ne démarre qu'après avoir été validé avec *OK* ou après l'ouverture de la porte.

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute utilisation non autorisée de l'appareil.

Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler un temps de minuterie immédiatement.

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

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

Verrouillage 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 champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage d'un processus de cuisson.

- activé
Le verrouillage des touches est activé. Pour pouvoir utiliser une fonction, effleurez *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

La version du logiciel est destinée au service après-vente Miele. Cette information n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeur

Cette fonction est conçue pour que les revendeurs puissent présenter le four à micro-ondes sans qu'il chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour les particuliers.

Mode expo

Si vous mettez le four à micro-ondes en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message *Mode expo* s'affiche à l'écran. L'appareil ne chauffe pas.

- activé
Le mode expo est activé si vous appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes.
- désactivé
Le mode expo est désactivé si vous appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes.
Le four à micro-ondes est à nouveau totalement fonctionnel.


Réglages usine

Vous pouvez réinitialiser toutes les modifications réalisées dans la situation initiale du four à micro-ondes avec un seul réglage.

- Ne pas réinitialiser
Toutes les modifications effectuées sont conservées.
- Réinitialiser
Tous les réglages sont réinitialisés sur le réglage d'usine.

Ouvrir la porte

Si vous ouvrez la porte alors que le four à micro-ondes est en marche, l'opération est interrompue.

 Une porte ouverte représente un 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 !

Disposition de la vaisselle dans l'enceinte de cuisson

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

Plateau tournant

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

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

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

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

Fermer la porte de l'appareil

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

Démarrer la procédure

Pour choisir une puissance de micro-ondes, il suffit d'appuyer sur la touche sensitive correspondante.

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

La touche sur le bandeau de commande est allumée en orange.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches fléchées et validez la sélection avec la touche *OK*.

- Appuyez sur la touche *Start*.

Le programme de cuisson est en cours.

Vous avez le choix entre 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 dépend

- de la température de départ des aliments. Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de cuisson, de réchauffage, etc. plus long que les aliments à température ambiante.
- de la nature et de la qualité des aliments. Les légumes frais contiennent plus d'eau que les légumes conservés et requièrent donc un temps de cuisson plus court.
- de la fréquence de retournement ou de mélange des aliments. Si vous remuez ou retournez fréquemment, la chaleur se répartit mieux et les aliments cuisent donc plus rapidement.
- de la quantité d'aliments. La règle est la suivante : quantité doublée, temps quasi-doublé. Avec une quantité moins importante, le temps est réduit en conséquence.
- de la forme et du matériau du récipient.

Commande

Aliments introduits?

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

Si la touche Start est effleurée sans que la porte ait été fermée au préalable, le message Aliments introduits? 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.

Interruption/poursuite d'une opération

Un **processus** peut être . .

. . . **interrompu à tout moment** :

- Ouvrez la porte de l'appareil.

Le décompte du temps de cuisson est arrêté.

Le message Fermer la porte apparaît à l'écran.

. . . **poursuivre** :

- fermez la porte et effleurez la touche Start.

Le processus de cuisson se poursuit.

Modifier les saisies

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

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

- Sélectionnez une autre puissance.

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

- Modifiez la durée avec les touches fléchées et poursuivez l'opération (en effleurant la touche Start).

Annuler le processus

- Effleurez deux fois la touche ↵ ou alternativement le niveau de puissance choisi.

L'écran affiche Interrompre processus.

- Validez en appuyant sur OK.

Une fois le processus terminé

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

Le signal est répété plusieurs fois. L'écran indique Terminé.

- Pour confirmer, appuyez sur la touche du niveau de puissance choisi.

Maintien au chaud

Si la porte 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.

Ensuite, les aliments sont maintenus au chaud au bout de 2 minutes env. à 80 watts pour une durée maximale de 15 minutes.

Maintien au chaud s'affiche à l'écran.

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

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


Vous pouvez désélectionner cette fonction (cf. chapitre "Réglages").

Programmer des temps de cuisson

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


Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

En entrant Arrêt à ou Départ à, vous pouvez désactiver ou activer le programme de cuisson automatiquement.

- Arrêt à
 - Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le four à micro-ondes s'arrête automatiquement à ce moment.
- Départ à
 - Vous déterminez l'heure à laquelle le processus de cuisson doit commencer. Le four à micro-ondes démarre ensuite automatiquement à ce moment.
- Enfournez les aliments.
- Sélectionnez le mode souhaité.
- Réglez le temps de cuisson et validez avec *OK*.
- Appuyez sur la touche .
- Sélectionnez Arrêt à ou Départ à avec les touches fléchées et validez avec *OK*.
- Déterminez avec les touches fléchées le moment auquel la cuisson doit se terminer ou démarrer, puis validez avec *OK*.

L'écran indique Départ à et l'heure de début.

Choisir Micro-ondes rapide



La pression de la touche  suffit à démarrer l'appareil à la puissance maximale pendant 1 minute.

- Appuyez sur la touche .

Sans autre pression de touche, le temps de cuisson de 1 minute s'écoule à la puissance maximale.


Modifier la durée et la puissance

Vous pouvez modifier la durée enregistrée et la puissance, et sauvegarder ainsi l'utilisation principale.

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


L'écran indique Puissance et derrière la puissance enregistrée.

- Si vous souhaitez modifier la puissance, validez avec *OK*.


La puissance enregistrée est marquée avec .

- Modifiez la puissance avec les touches fléchées et validez la sélection avec la touche *OK*.
- Sélectionnez ensuite Durée avec les touches fléchées, puis *OK*.
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches fléchées et validez avec la touche *OK*.

L'écran indique Durée et derrière le temps choisi.

- Appuyez plusieurs fois  afin de revenir au niveau principal.

Commande




Le niveau de puissance modifié, ainsi que la durée modifiée sont maintenant enregistrés et sont affichés si la touche  est pressée.

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

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute utilisation non autorisée 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*.
- Éteignez l'appareil afin d'activer la sécurité enfants.


Les fonctions de l'appareil sont maintenant verrouillées et peuvent seulement être utilisées si la sécurité enfants est désactivée.

Seule la minuterie peut encore être utilisée lorsque la sécurité enfants est activée (cf. chapitre "Minuterie").

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

Interrompre la sécurité enfants

Vous pouvez désactiver temporairement la sécurité enfants.

- Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

L'écran indique Sécurité enfants .

- Validez en appuyant sur *OK*.

L'écran indique Appuyez 6 sec. sur *OK*.

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

La durée s'affiche à l'écran en s'écoulant à l'envers.


La sécurité enfants est ensuite désactivée.

- Saisissez l'opération de cuisson souhaitée.

Toutes les touches et opérations peuvent être choisies librement jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

La sécurité enfants n'est réactivée qu'après l'arrêt de l'appareil.

Désactiver la sécurité enfants

- Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

L'écran indique Sécurité enfants .

- Validez en appuyant sur *OK*.

L'écran indique Appuyez 6 sec. sur *OK*.

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

La durée s'affiche à l'écran en s'écoulant à l'envers.

La sécurité enfants est ensuite désactivée.

- Sélectionnez .

- Sélectionnez Réglages  et confirmez avec *OK*.

- Sélectionnez Sécurité et confirmez avec *OK*.

- Sélectionnez Sécurité enfants  puis *OK*.

- Sélectionnez désactivé puis *OK*.

- Éteignez l'appareil.

La sécurité enfants est maintenant désactivée. Les fonctions de l'appareils sont à nouveau disponibles.

Utiliser la minuterie


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

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après un certain temps de cuisson).


- Appuyez sur la touche .


L'écran affiche Minuterie.

- Réglez la minuterie souhaitée avec les touches fléchées et validez avec *OK*.


 s'allume à l'écran et la durée est décomptée.

Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

 clignote et la durée s'écoule en partant de zéro. Cela permet de vérifier combien de temps s'est écoulé depuis le départ de la minuterie.

- Effleurez la touche  pour stopper l'opération.

Modifier la minuterie

- Appuyez sur la touche .

L'écran indique Modifier. Le temps programmé est stoppé.

- Validez avec *OK*.
- Corrigez le temps avec les touches fléchées, puis validez avec *OK*.

La minuterie se poursuit.

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur la touche .


L'écran indique Modifier. Le temps programmé est stoppé.

- Sélectionnez Supprimer avec les touches fléchées et validez avec *OK*.

Le temps programmé de minuterie est supprimé.

Utiliser la cuisson Minuterie plus

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

- Appuyez sur la touche  pendant la cuisson.

- Sélectionnez Minuterie avec les touches fléchées et validez avec *OK*.

- Réglez la minuterie souhaitée avec les touches fléchées et validez avec *OK*.

- Appuyez sur la touche .

Le temps de cuisson qui s'écoule et la minuterie qui s'écoule sont affichés côte à côte sur 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 une puissance de micro-ondes donnée.

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

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

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


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

Dommages en cas de surchauffe.

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

Utilisez au lieu de cela un moule thermorésistant adapté aux micro-ondes.

- Posez les aliments à cuire dans un plat adapté.
- Installez la grille sur le plateau tournant puis posez sur celle-ci un plat ou un moule thermorésistant adapté au four à micro-ondes contenant les aliments.

 Risque de brûlure dû 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 au gril des morceaux peu épais, tels que les steaks ou les saucisses.

- Appuyez sur la touche .

La touche  sur le bandeau de commande est allumée en orange.

L'écran indique Durée et 00:00 min.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches fléchées et validez la sélection avec la touche OK.

- Appuyez sur la touche start.

Le programme de cuisson est en cours. Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Modifier le temps de cuisson au gril

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

- Appuyez sur une touche fléchée.


Le processus est interrompu.


- Modifiez la durée avec les touches fléchées.

- Poursuivez le processus de cuisson en appuyant sur la touche start.

Choisir une heure de début ou de fin

Le temps de cuisson au gril peut s'écouler à un moment choisi au préalable et se termine après la durée déterminée.

- Appuyez sur la touche .

La touche  sur le bandeau de commande est allumée en orange.

L'écran indique *Durée* et 00:00 min.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches fléchées et validez la sélection avec la touche *OK*.

- Appuyez ensuite sur la touche .

L'écran indique *Durée* et la durée paramétrée pour la cuisson au gril.

- Choisissez entre les options *Départ à* et *Arrêt à* avec les touches fléchées.

Départ à permet de déterminer le moment auquel une cuisson au gril doit démarrer.


Arrêt à permet de déterminer le moment auquel une cuisson au gril doit prendre fin.

Sinon, vous pouvez aussi choisir *Minuterie* si vous voulez également démarrer une minuterie pour une cuisson au gril pour une opération séparée.

- Confirmez la sélection avec *OK*.

L'écran indique *Départ à* ou *Arrêt à*, selon ce que vous avez choisi.
L'heure apparaît en outre en surbrillance.

- Choisissez l'heure de début ou de fin souhaitée avec les touches fléchées, puis appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'écran indique *Départ à* et la touche  s'allume.

La cuisson au gril démarre au moment présélectionné.





Un signal sonore retentit en fin de cuisson.




Combiner le gril avec le micro-ondes

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

Le mode Gril peut être combiné avec 3 niveaux de puissance de micro-ondes, à savoir 150, 300 et 450 watts.

Aucun basculement entre ces 3 niveaux de combinaison n'est possible en cours de cuisson sans interrompre le processus.

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

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

La touche correspondante sur le bandeau de commande est allumée en orange.

L'écran indique *Durée* et 00:00 min.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches fléchées et validez la sélection avec la touche *OK*.

- Appuyez sur la touche *start*.

Le programme de cuisson est en cours. Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Modifier le temps de cuisson

La durée peut être modifiée durant le fonctionnement.

- Appuyez sur une touche fléchée.

Le processus est interrompu.

- Modifiez la durée avec les touches fléchées.

Mode de cuisson : Gril

- Poursuivez le processus de cuisson en appuyant sur la touche **Start**.

Choisir une heure de début ou de fin

Le temps de cuisson peut s'écouler à un moment choisi au préalable et se termine après la durée déterminée.

- Choisissez le mode de fonctionnement combiné souhaité.

La touche correspondante sur le bandeau de commande est allumée en orange.

L'écran indique **Durée** et **00:00 min**.

- Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches fléchées et validez la sélection avec la touche **OK**.

- Appuyez ensuite sur la touche **⌚**.

L'écran indique **Durée** et la durée paramétrée pour la cuisson au gril.

- Choisissez entre les options **Départ à** et **Arrêt à** avec les touches fléchées.

Départ à permet de déterminer le moment auquel une opération doit commencer.

Arrêt à permet de déterminer le moment auquel une opération doit prendre fin.

Autrement, vous pouvez aussi choisir **Minuterie à** cet endroit si vous voulez également démarrer une minuterie pour une cuisson pour une opération séparée.

- Confirmez la sélection avec **OK**.

L'écran indique **Départ à** ou **Arrêt à**, selon ce que vous avez choisi.

L'heure apparaît en outre en surbrillance.


- Choisissez l'heure de début ou de fin souhaitée avec les touches fléchées, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

L'écran indique **Départ à** et la touche du mode de fonctionnement sélectionné s'allume.

La cuisson démarre au moment présélectionné.


Un signal sonore retentit en fin de cuisson.

Précautions d'utilisation

 Risque de brûlure dû à la vaisselle chaude.

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

Avant la première utilisation


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

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

Les revêtements de type Teflon sont sensibles aux coupures et aux rayures. Des objets métalliques ou pointus endommagent le revêtement.

Par conséquent, vous ne devez pas découper directement sur le plateau. N'utilisez que des couverts en plastique ou en bois pour mélanger et retourner les aliments.

Rôtir/Colorer

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

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


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

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

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

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

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

 Dommages en cas de surchauffe.

Ne faites pas trop chauffer le plateau vide. Vous risqueriez d'abîmer le revêtement.


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







Si vous utilisez de l'huile pour la cuisson de vos aliments, vous pouvez soit la faire chauffer dans le plat de cuisson soit l'ajouter une fois que le plat est chaud. N'ajoutez le beurre qu'en fin de cuisson pour éviter qu'il noircisse. Le beurre réagit plus vite à la chaleur que l'huile. Séchez bien les viandes, volailles, poissons et légumes avant de les mettre dans le plateau Gourmet.

Les œufs peuvent éclater.

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

Exemples d'utilisation

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

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

Recettes

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

Croque-monsieur (3 pièces)

Temps de préparation : de 10 à 15 minutes

Ingrédients

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

Préparation

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

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 - 35 minutes

Ingrédients

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

Préparation

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

Filet mignon de porc "Luculus" (2 portions)

Temps de préparation : de 15 à 20 minutes

Ingrédients

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

Préparation

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

Filet mignon de porc "piquant"

Temps de préparation : de 10 à 12 minutes

Préparation

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

Dés de poulet piquants (3 portions)

Temps de préparation : de 25 - 35 minutes

Ingrédients

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

Préparation

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

Filet de saumon "nature" (2 portions)

Temps de préparation : de 5 à 10 minutes

Ingrédients

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



Préparation



Napper les tranches de saumon de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes. Poser le plateau Gourmet sur le plateau tournant et faire chauffer environ 5 minutes en mode combiné 450 watts + gril. Placer le filet de saumon assaisonné légèrement égoutté dans du papier absorbant sur le plateau Gourmet et presser un peu. Poser sur le plateau tournant et faire cuire environ 1 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 – programmes automatiques

Tous les programmes automatiques tiennent compte du poids des aliments.

Vous pouvez saisir le poids des aliments en grammes (g), en livres (lb) ou en livres/onces (lb/oz) (cf. chapitre “Réglages”, section “Modifier les réglages”).

- Cuire 
- Décongeler
- Réchauffer
- Pop-corn 


Les programmes de cuisson et le programme pop-corn s'ouvrent à l'aide des touches sensibles  ou .

Les programmes automatiques des catégories Décongélation et Réchauffage s'ouvrent à l'aide de la touche sensible  et peuvent ensuite être sélectionnés avec les touches fléchées.

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez le programme automatique souhaité et validez avec *OK*.
- Entrez le poids des aliments et validez avec *OK*.
- Choisissez entre les options Démarrer immédiatement, Départ à et Arrêt à avec les touches fléchées.
- Suivez les instructions à l'écran, comme par exemple Retourner les aliments ou Remuer les aliments.
- Pour permettre une diffusion homogène de la chaleur dans le plat, respectez le temps (de repos) à température ambiante.

Cuire

 Dommages en cas d'utilisation de plastique sensible à la chaleur. Le matériau d'une cloche supporte généralement des températures jusqu'à 110 °C (cf. indications du fabricant). En présence de températures plus élevées, le plastique peut se déformer et coller aux aliments. Une cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement. N'utilisez en aucun cas une cloche si le grill est activé, c'est-à-dire pour les programmes marqués avec *.

- Bacon
 - Pommes de terre
 - Morceaux de poulet *
 - Poulet en sauce
 - Filet de poisson
 - Filet poisson en sauce
 - Frites surgelées *
 - Soupe
 - Légumes
 - Gratin surgelé *
 - Pizza fine *
 - Pizza épaisse *
 - Plat cuisiné surgelé
 - Légumes surgelés
 - Compote de fruits
 - Gratin *
 - Poulet grillé *
 - Poisson gratiné *
 - Poisson grillé *
 - Brochette *
 - Viande en sauce
 - Riz
 - Potée
- * parfois avec activation du grill

Décongeler

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

- Pain
- Gâteaux
- Cuisse de poulet
- Assiette garnie
- Filet de poisson
- Fruits
- Morceaux de viande
- Viande hachée
- Volaille
- Soupe
- Tranches de viande
- Légumes
- Poisson

Réchauffer

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

- Gratin
- Poulet en sauce
- Assiette garnie
- Filet poisson en sauce
- Soupe
- Viande en sauce
- Potée
- Légumes

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 dans un intervalle donné (cf. 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.


- Posez le sachet sur le plateau tournant conformément aux instructions 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 dû à un 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 “Cuire **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, indiquer le poids en tenant compte des ingrédients de la sauce. Ne pas dépasser le poids maximum indiqué.

Carottes à la crème de cerfeuil (2 portions)

Temps de préparation : 25–35 minutes

Ingrédients

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

Préparation

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

Réglage : **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 pour les pommes de terre et le liquide.

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 : 25–35 minutes

Ingrédients

500 g de pommes de terre pelées
1 oignon finement émincé
10 g de beurre
1–2 c. à s. de curry en poudre
250 ml de bouillon de légumes (instantané)
50 ml de crème
125 g de petits pois (surgelés)
Sel, poivre

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 à micro-ondes.

Préparation

Entrer le poids du riz cru.
Recouvrir le riz cru d'eau bouillante en respectant la proportion suivante : 1 part de riz pour 2 parts d'eau.
Cuire le riz à couvert.

Gratin de légumes (4 parts)

Temps de préparation : env. 40 minutes

Ingrédients

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

Pour la sauce au fromage

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

Réglage :  Gratin
Poids : 1'500 g
Niveau : plateau tournant

Recettes – Programmes automatiques

Gratin dauphinois (4 portions)

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

Pour le gratin

600 g de pommes de terre (chair farineuse)

75 g de gouda râpé

Pour le nappage

250 g de crème

Sel, poivre noir, noix de muscade

Beurre

Pour saupoudrer

75 g de gouda râpé

Pour le moule

1 gousse d'ail

Accessoires

Moule à soufflé, adapté aux micro-ondes, résistant à des températures élevées, 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 fines rondelles de 3–4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le gouda et le nappage et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de gouda et cuire à découvert.

Réglage :  Gratin

Poids : 1'000 g

Niveau : plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

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

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 300 g

1 poivron rouge

2 oignons

Pour la marinade

8 c. à s. d'huile alimentaire

Poivre, sel, paprika doux, poudre de chili

8 longues piques en bois

Préparation

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

Réglage :  Brochette

Poids : env. 100 g par brochette

Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

Brochettes de poulet (8 brochettes)

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

Ingrédients

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

Pour la marinade

4 c. à s. d'huile alimentaire
4 c. à s. d'huile de sésame
Sel, poivre
 $\frac{1}{2}$ 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 longues piques en bois

Préparation

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

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

Réglage :  Brochette

Poids : env. 100 g par brochette

Niveau : grille et plat sur le plateau tournant

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

Réglage :  Morceaux de poulet

Poulet grillé

Préparation

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

Réglage :  Poulet grillé

Pour faire griller des volailles

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.

Recettes – Programmes automatiques

Curry de poisson (4 portions)

Temps de préparation : 35–45 minutes

Ingrédients

300 g d'ananas en morceaux
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de sébaste ou de sébaste doré
3 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
2 c. à s. de féculé blanche

Préparation

Couper les filets de poisson en dés, les mettre dans un plat et arroser de jus de citron. Couper le poivron rouge en quatre, le vider et l'émincer. Éplucher la banane et la couper en rondelles. Ajouter les rondelles de banane au poisson, avec le poivron et les morceaux d'ananas, puis mélanger. Ajouter le beurre. Mélanger le vin, le jus, les épices et la féculé, 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. 1200 g
Niveau : plateau tournant

Poisson en croûte (2 portions)

Temps de préparation : 25–35 minutes

Ingrédients

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

Préparation

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

Réglage :  Poisson gratiné
Poids : env. 600 g
Niveau : plateau tournant

Gratin de sébaste aux tomates (4 portions)

Temps de préparation : 35–45 minutes

Ingrédients

500 g de filet de sébaste
2 c. à s. de jus de citron
500 g de tomates
Sel aux épices aux herbes
2 c. à c. d'origan moulu
150 g de gouda râpé

Préparation

Couper le filet de sébaste en morceaux, napper le poisson de jus de citron et laisser reposer environ 10 minutes. Couper les tomates en dés et les verser dans un

plat à gratin avec le poisson et la moitié du fromage. Assaisonner généreusement de sel aromatisé et d'origan, puis mélanger. Parsemer le plat avec le reste du fromage et faire cuire à découvert.

Réglage :  Poisson gratiné

Poids : env. 1'150 g

Niveau : plateau tournant

Truites au grill (4 portions)

Temps de préparation : 25–30 minutes

Ingrédients

4 truites de 250 g

4–8 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 à micro-ondes.

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 four à micro-ondes.

Préparation

Déposer une feuille de papier absorbant sur une assiette adaptée aux micro-ondes.

Poser le lard sur le papier et couvrir avec une autre feuille de papier absorbant.

Ouvrir le programme Bacon, indiquer le nombre de tranches et démarrer le programme.

Blancs de poulet à la moutarde (4 parts)

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

1 $\frac{1}{2}$ c. à c. de sauge

4 blancs de poulet (de 200 g chacun), prêts à cuisiner

Accessoires

Plat à gratin, compatible 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 répartir la sauce dessus. Démarrer le programme à couvert.

Retourner les blancs de poulet et les arroser de sauce conformément à l'instruction à l'écran Retourner les aliments.. Continuer la cuisson à couvert.

Réglage :  Poulet en sauce

Poids : 1'100 g

Niveau : plateau tournant

Conseil

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

Recettes – Programmes automatiques

Minestrone (4 parts)

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients

50 g de lard maigre
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, surgelées
100 ml de bouillon de légumes
100 g de fromage à pâte dure (parmesan), en bloc

Accessoires

Récipient en verre avec couvercle, compatible micro-ondes

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 un récipient en verre.

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

Mélanger la soupe entretemps et continuer à cuire à couvert.

Râper le parmesan et en saupoudrer la soupe.

Réglage : Soupe

Poids : 1'000 g

Niveau : plateau tournant

Conseil

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

Potée au chou blanc (4 parts)

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients

200 g de viande de bœuf hachée
 $\frac{1}{2}$ c. à c. de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à c. de paprika, doux
Poivre
1 oignon
250 g de pommes de terre
100 g de poireau
250 g de chou blanc
250 g de betteraves rouges
250 ml de bouillon de bœuf
 $1\frac{1}{2}$ 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

Saladier, compatible 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 saladier.

Couper l'oignon et les pommes de terre en dés. Laver le poireau et le découper en rondelles. Râper le chou blanc. Râper les betteraves.

Recouvrir les boulettes de viande avec les légumes. Ajouter le bouillon de bœuf et le sel. Cuire à couvert conformément au programme.

Incorporer la crème fraîche et le persil. Assaisonner avec le vinaigre de vin rouge.

Réglage : Potée

Poids : 1'600 g

Niveau : plateau tournant

Boulettes de viande sauce aux câpres (4 parts)

Temps de préparation : 30 minutes

Pour les boulettes de viande

40 g de chapelure
110 ml d'eau
1 oignon finement émincé
250 g de viande de porc hachée
250 g de viande de bœuf hachée
1 œuf, calibre M
1 c. à c. de sel
Poivre

Pour la sauce

40 g de beurre, mou
40 g de farine de blé, type 405
500 ml de bouillon de viande, froid
2 c. à s. de crème
1 c. à s. de câpres
1 c. à c. de citron

Accessoires

Plat à gratin, compatible micro-ondes

Préparation

Mélanger la chapelure avec l'eau et laisser gonfler.

Ajouter la viande hachée et l'oignon à la chapelure. Pétrir avec l'œuf, le sel et le poivre pour former une pâte. Façonner 8 boulettes et les mettre dans un 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 viande. Cuire à couvert conformément au programme.

Au signal, mélanger la sauce délicatement pour qu'elle soit lisse. Assaisonner avec la crème, les câpres et le citron, et poursuivre la cuisson.

Réglage :  Viande en sauce

Poids : 1'400 g

Niveau : plateau tournant

Pizza surgelée

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

Le programme Pizza fine convient pour des pizzas fines précuites et le programme Pizza épaisse pour des pizzas plus épaisses, dont la pâte doit encore lever dans l'enceinte de cuisson. Sélectionner le programme qui convient en fonction de la pizza.

Filet de poisson

Assaisonner le filet de poisson prêt à cuire selon vos goûts, le placer dans un plat à gratin adapté aux micro-ondes, le couvrir avec du film spécial micro-ondes ou avec une cloche adaptée, indiquer le poids et cuire à couvert.

Gelée de baies (4 parts)

Temps de préparation : 15–20 minutes

Ingrédients

400 g de mélange de baies (par exemple, des fraises, des framboises), fraîches ou surgelées
50 ml de sirop de fraises
1–2 c. à s. de fécule
20 ml de liqueur de cassis

Préparation

Mettre les baies dans un plat en verre avec 100 ml d'eau et le sirop de fraise. Mélanger la fécule avec 2 c. à s. d'eau et de liqueur, ajouter aux baies et cuire conformément au programme.

Réglage :  Compote de fruits

Poids : 500 g

Niveau : plateau tournant


Conseil

À servir avec de la sauce ou de la glace vanille.

Réchauffer

Pour réchauffer vos aliments, préférez les puissances suivantes :


Boissons	900 watt s
Plats	600 watt s
Nourriture pour bébés et jeunes enfants	450 watts

 Risque de brûlure due à des aliments chauds.

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


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

Conseils de réchauffage

 Risque d'explosion dû à une montée en pression.

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

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

 Risque de blessure en cas de cuisson excessive.

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 ou si le récipient se renverse. 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 chauffé, 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.

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 sortez le plat. Il peut être brûlant.

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

Une fois le réchauffage terminé, laissez reposer les aliments à température ambiante pendant quelques minutes pour une diffusion plus homogène de la chaleur. Les températures s'équilibrent.

 Risque de brûlure due à des plats trop chauds.

Les plats peuvent être très chauds après le réchauffage.

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

Cuisson

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


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 à température ambiante.

 Risque sanitaire provoqué par une cuisson trop courte.

Les denrées facilement périssables, comme le poisson par ex., doivent être cuites suffisamment longtemps.


Respectez impérativement les temps de cuisson indiqués.

Pensez à piquer en plusieurs endroits ou à inciser 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 afin que la vapeur formée puisse s'évacuer et que les aliments n'éclatent pas.

 Risque de blessures dues à des œufs avec coquille.

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 brûlures des à des œufs sans coquille.

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


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

Après la cuisson

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

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

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


 Risque sanitaire en cas de recongélation.

Les aliments décongelés perdent en valeur nutritive et périssent en cas de recongélation.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés. Consommez-les aussi vite que possible. Une fois cuits ou rôtis, les aliments décongelés peuvent être recongelés.

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

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

 Risque sanitaire provoqué par les salmonelles.

Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté.

Ne pas utiliser le jus de 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 surgelé 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 à micro-ondes, puis faites-les décongeler à couvert avant de les cuire/réchauffer. Exception : cuire la viande hachée à découvert.

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

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

Stériliser

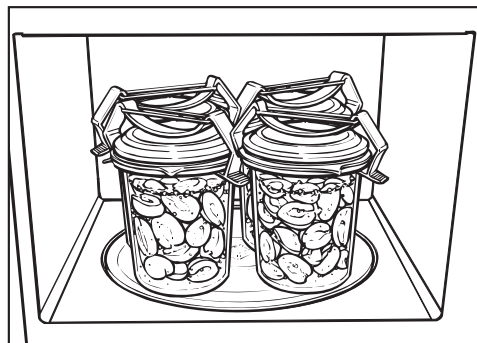
Le four à micro-ondes permet de stériliser de petites quantités de fruits, légumes et viandes dans des bocaux adaptés aux micro-ondes que vous trouvez dans les commerces spécialisés. Préparez les bocaux comme d'habitude.

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

Fermez les bocaux adaptés aux micro-ondes avec des attaches spéciales micro-ondes ou du ruban adhésif transparent.

N'utilisez pas d'attaches métalliques ou des bocaux avec des couvercles vissés, ainsi que des boîtes de conserve, afin d'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.
- de la température de départ des aliments.
- du nombre de bocaux.

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

1 bocal	env. 3 minutes
2 bocaux	env. 6 minutes
3 bocaux	env. 9 minutes
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
- 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 de la margarine/du beurre	100 g	450	1:00–1:10	Faire fondre à découvert
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3:00–3:30	Faire fondre à découvert en remuant de temps en temps
Dissoudre de la gélatine	1 sachet + 5 c. à s. d'eau	450	0:10–0:30	Faire dissoudre à découvert en remuant de temps en temps
Préparer de la gelée de fruits pour les pâtisseries	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4–5	Réchauffer à découvert en remuant de temps en temps
Pâte levée	Levain préparé avec 100 g de farine	80	3–5	Faire lever à couvert
Faire gonfler des têtes de coco	20 g	600	0:10–0:20	Sur une assiette sans couvrir
Aromatiser les sauces salade	125 ml	150	1–2	Réchauffer à feu très doux, à découvert
Tempérer des agrumes	150 g	150	1–2	Poser sur une assiette sans couvrir
Faire ramollir de la glace avant de servir	500 g	150	1–3	Poser dans l'appareil sans couvrir
Émonder des tomates	3 pièces	450	6–7	Incisez les tomates en croix, réchauffez-les dans un peu d'eau à couvert et enlevez la peau. Les tomates peuvent être brûlantes.
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre gélatinifiant	900	7–9	Mélangez les fruits et le sucre, puis laissez-les cuire à couvert dans un récipient assez haut
Décongeler et faire cuire des petits pains	2 pièces	150+gril Gril	1–2 4–6	Décongelez à découvert sur la grille, puis retournez à mi-cuisson

Toutes ces données sont fournies à titre indicatif.

Informations pour les organismes de contrôle


Plats de contrôle selon EN 60705	Puissance micro-ondes (watts) + Gril/Programme automatique	Temps (min.)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Crème aux œufs, 1000 g	300	38–40	120	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur (25 x 25 cm)
Cake, 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, 1'200 g poids surgelé, décongelé et coupé en deux	Poulet grillé	1'200 g	2	Placer un plat thermo-résistant adapté aux micro-ondes sous la grille, commencez par placer les parties coupées sur le dessus, puis 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

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

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


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

Enceinte, contreporte

 Risque de brûlure dû à l'enceinte chaude.

L'enceinte peut encore être trop chaude pour être nettoyée juste après l'utilisation.

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

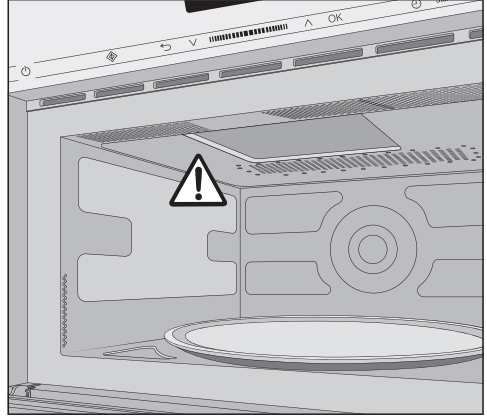
 Risque d'incendie en cas de salissures trop importantes.

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

N'attendez pas trop longtemps pour nettoyer afin que le nettoyage ne soit pas inutilement compliqué, voire impossible dans des cas extrêmes.

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

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



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.

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 provoqué par 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.

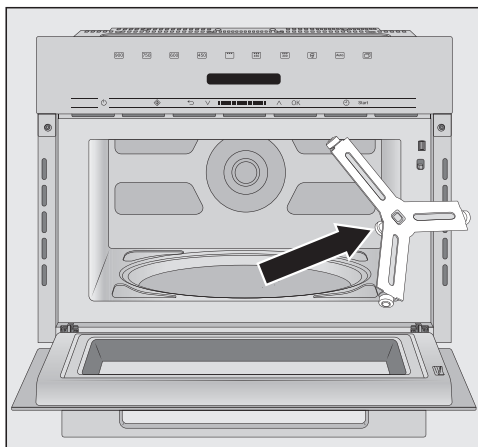
La porte doit toujours être propre. Contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée. N'utilisez pas le four à micro-ondes si

- 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 visibles.

Pour nettoyer l'enceinte :



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



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

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

Façade de l'appareil

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

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

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.
Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si elles entrent en contact avec des détergents inappropriés.
Respectez les conseils de nettoyage.

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

- des produits nettoyants à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- des détergents anticalcaires,
- de détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- des détergents contenant des solvants,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des nettoyants pour lave-vaisselle,
- des décapants pour four,
- des nettoyants pour le verre,
- d'éponges abrasives ou de brosses dures comme des grattoirs,

- des éponges efface-taches,
- des racloirs à lame aiguisée.

Accessoires fournis

Grille

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

Plateau Gourmet

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

Ne nettoyez pas la plaque au lave-vaisselle.

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

En cas d'anomalie

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV. 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 dépannage
Un processus ne démarre pas.	Vérifiez si <ul style="list-style-type: none">■ la porte de l'appareil est fermée.■ la sécurité enfants est activée (cf. chapitre "Utilisation", section "Sécurité enfants").■ l'écran indique <i>Aliments introduits?</i>. La porte est restée fermée pendant une durée prolongée, environ 20 minutes (cf. chapitre "Utilisation", section "Aliments introduits?").■ la fiche de l'appareil est branchée correctement.■ le(s) fusible(s) de l'installation domestique n'a/n'ont pas sauté suite à une anomalie de l'appareil ou de la tension de l'installation électrique ou à la non-conformité d'un autre appareil (débrancher la prise, solliciter un électricien ou le SAV (cf. "Service après-vente"))).
Un bruit de fonctionnement se fait entendre après un processus de cuisson.	Ceci n'est pas une anomalie. À la fin d'un programme de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée. L'appareil s'arrête automatiquement.
L'écran est noir.	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 tournant tourne avec des à coups importants.	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.
Les aliments ne sont pas assez décongelés, réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné.	La durée ou le niveau de puissance n'ont pas été sélectionnés correctement. <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.

Problème	Cause et dépannage
Le mode micro-ondes fonctionne mais l'éclairage ne s'allume pas.	<p>L'ampoule est défectueuse. Vous pouvez utiliser votre four comme d'habitude, mais l'ampoule est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV si vous souhaitez la changer.
Le four émet des bruits anormaux en fonctionnement micro-ondes.	<p>Les aliments sont recouverts d'une feuille d'aluminium.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez le papier aluminium. <p>Des étincelles sont générées par de la vaisselle métallique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Respectez les consignes relatives à la vaisselle fournies dans le chapitre du même nom.
L'heure sur l'écran ne correspond pas.	<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.</p> <p>Ainsi, si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être chauds à l'extérieur mais pas encore à l'intérieur. Lors de la compensation de température qui suit, les aliments deviennent plus chauds à l'intérieur et plus froids à l'extérieur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Par conséquent, il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
Le four à micro-ondes s'arrête en cours de cuisson, réchauffage, décongélation.	<p>Il se peut que la circulation d'air soit insuffisante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si l'arrivée ou l'évacuation d'air sont obstruées. Retirez les objets. <p>En cas de surchauffe, l'appareil peut aussi s'arrêter pour des raisons de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ À la fin de la phase de refroidissement, poursuivez la cuisson. <p>L'appareil s'éteint une nouvelle fois.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente.

SAV

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

M 7244 TC

fr-CH

M.-Nr. 11 194 200 / 05