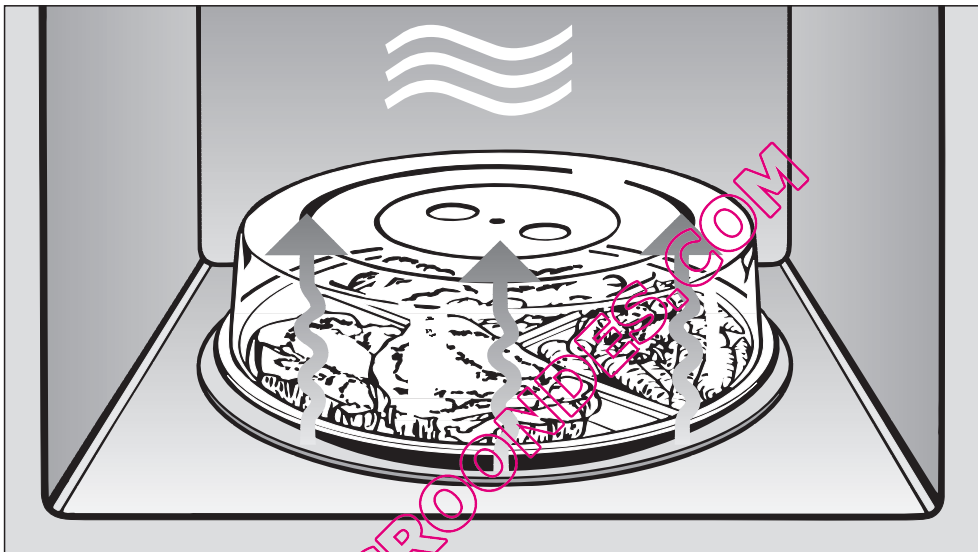


Mode d'emploi



Four à micro-ondes M 8201-1

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

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

fr - FR

Table des matières

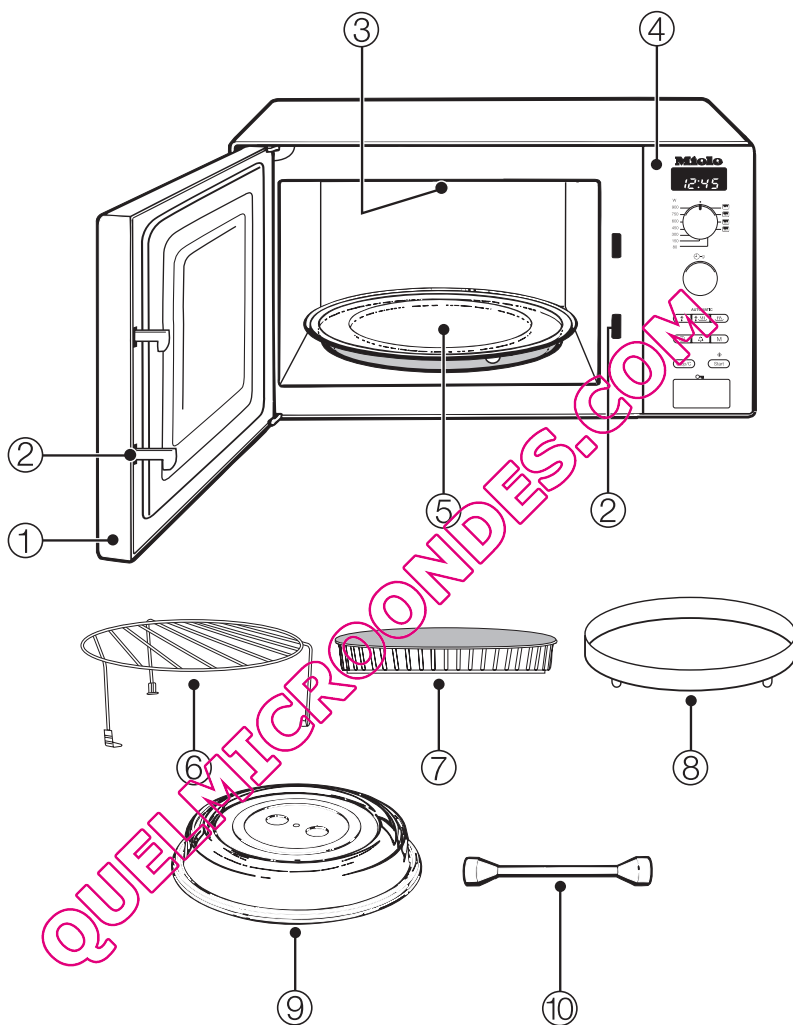
Description de l'appareil	4
Enceinte, accessoires	4
Tableau de commande	5
Accessoires fournis	6
Grille	6
Plat en verre	6
Plat Crousti	6
Cloche	6
Bâtonnet d'ébullition	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	7
Prescriptions de sécurité et mises en garde	8
Description du fonctionnement	24
Comment fonctionne le four à micro-ondes ?	24
Description des modes d'utilisation	25
Les multiples utilités du four à micro-ondes	25
Modes de cuisson	25
Fonctionnement micro-ondes seules	25
Grillades	25
Combinaison Micro-ondes et Grill	25
Programmes automatiques	25
Vaisselle à utiliser au micro-ondes	26
Matériau et forme	26
Tester la vaisselle	28
La cloche	29
Avant la première utilisation	30
Affichage de l'heure	31
Réglage de l'heure	31
Correction de l'heure	31
Désactivation ponctuelle de l'heure	31
Désactivation de nuit	31
Commande	32
Ouverture de la porte	32
Disposition du plat dans l'enceinte	32
Plateau tournant	32
Fermeture de la porte	32
Démarrage de l'opération	32
Affichage "door"	34

Table des matières

Interruption / poursuite de l'opération	34
Modification des données programmées	34
Annulation de l'opération	34
En fin d'opération	34
Maintien au chaud automatique	35
Départ rapide (programmable)	35
Sécurité enfants	35
Minuterie	36
Correction de la durée programmée	36
Minuterie et cuisson	36
Commande - gril	37
Plat Crousti	39
Précautions d'utilisation	39
Quelques exemples d'utilisation	40
Recettes	40
Commande - programmes automatiques	45
Décongélation automatique	45
Cuisson automatique	45
Recettes - programmes automatiques	47
Enregistrer un programme personnalisé (mémoire)	53
Modification des réglages de l'appareil	55
Réchauffage	57
Cuisson	58
Décongélation/Décongélation + réchauffage ou cuisson	59
Stérilisation des conserves	60
Quelques exemples d'utilisation	61
Données à l'intention des instituts de contrôle	62
Nettoyage et entretien	63
Carrosserie, enceinte, contreporte	63
Façade	64
Accessoires fournis	65
En cas d'anomalie	66
Service Après Vente	68
Branchement électrique	69
Installation	70

Description de l'appareil

Enceinte, accessoires



① Porte de l'appareil

② Fermeture de porte

③ Gril quartz

④ Tableau de commande

⑤ Plateau tournant

⑥ Grille

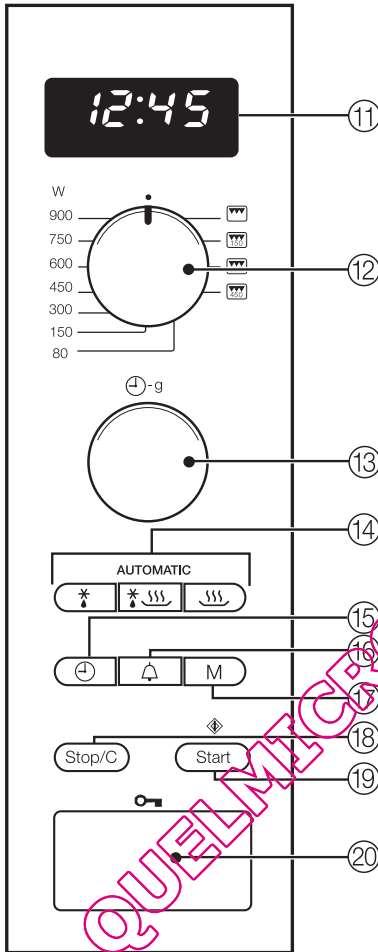
⑦ Plat en verre

⑧ Plat Crousti

⑨ Cloche

⑩ Bâtonnet d'ébullition

Tableau de commande



- ①① Horloge électronique avec afficheur
- ①② Sélecteur puissance micro-ondes, grill et programmes combinés
- ①③ Sélecteur de temps et poids
- ①④ Touches de programmes automatiques
- ①⑤ Touche horloge ⊖
- ①⑥ Touche minuterie Δ
- ①⑦ Emplacement de mémoire pour déroulement de programme en 1 à 3 étapes
- ①⑧ Touche arrêt / annulation
- ①⑨ Touche Start / plus une minute Départ rapide (programmable) ⏪
- ②⑩ Touche d'ouverture de porte 🔑

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Grille

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

Afin de ne pas oublier la grille dans le four alors que celui-ci fonctionne en mode micro-ondes seules, ne la laissez pas en permanence dans le four.

Plat en verre

Le plat peut être utilisé pour tous les types de cuisson.

Lorsque vous effectuez des grillades sur la grille, il est conseillé de disposer le plat en verre en dessous afin de recueillir la graisse.

Plat Crousti

Il s'agit d'un plat rond avec revêtement anti-adhésif. Le plat Crousti vous permet de préparer de croustillants mets sucrés ou salés en un rien de temps.

Cloche

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

Elle évite que les aliments se dessèchent, protège l'enceinte contre les projections et accélère le réchauffage.

Bâtonnet d'ébullition

Pour réchauffer des liquides, placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient utilisé. Il permet une ébullition homogène du liquide.

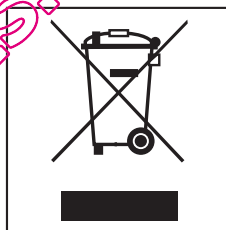
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



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

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

QUELMICROONDES.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four à micro-ondes répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts corporels et matériels.

Lisez le mode d'emploi avec attention avant de mettre votre appareil en service. Il vous fournit des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez des détériorations sur l'appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect de ces informations.

Conservez ce mode d'emploi et transmettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

► Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.

Il n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► Utilisez ce four à micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et conserver des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si vous séchez des matières inflammables en mode micro-ondes, le liquide contenu s'évapore. Elles peuvent sécher excessivement et prendre feu. N'entrez ou ne séchez jamais de matières inflammables dans le micro-ondes.
- ▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four à micro-ondes en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent. Ces personnes sont autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart du four à micro-ondes à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir le four à micro-ondes sans la surveillance d'un adulte.
- ▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité du four à micro-ondes. Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil.
- ▶ Risque de suffocation ! Les enfants peuvent en jouant s'envelopper dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou les enfiler par la tête et s'étouffer. 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. Lors de l'utilisation du gril, avec ou sans les micro-ondes, l'enceinte, la résistance du gril et la porte du four deviennent brûlantes ! Empêchez les enfants de toucher le four à micro-ondes en cours de fonctionnement.

Sécurité technique

- ▶ Tout dommage du four à micro-ondes peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas abîmé. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, celui-ci doit impérativement être installé par un technicien SAV agréé par Miele afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.
- ▶ Si le four à micro-ondes est défectueux, des micro-ondes peuvent fuir lorsque le four fonctionne et constituer un danger pour l'utilisateur. N'utilisez pas le four à micro-ondes si
 - la porte est tordue.
 - les charnières sont desserrées.
 - la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois de l'enceinte comportent des perforations ou des fissures.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four à micro-ondes. N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique du four à micro-ondes doivent impérativement correspondre avec celles du réseau électrique afin que le four ne soit pas endommagé. Comparez-les avant de brancher le four. Interrogez un électricien en cas de doute.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les multiprises ou les rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder le four micro-ondes au réseau électrique.
- ▶ La sécurité électrique de ce four à micro-ondes n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité de base soit présente pour exclure tout dommage lié à une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique par ex.). En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien.
- ▶ Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des spécialistes.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four à micro-ondes par un SAV non agréé par Miele.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► En cas de réparation, de nettoyage ou d'entretien, le four à micro-ondes doit être débranché du réseau électrique. L'appareil est débranché du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

– La prise de l'appareil est débranchée.

Ne tirez pas au niveau du cordon d'alimentation mais au niveau de la prise pour débrancher l'appareil du secteur.

– Le fusible correspondant de l'installation domestique est déclenché.


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

► Si le four à micro-ondes est monté derrière la porte d'un meuble, il ne doit fonctionner que si la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte tant que l'appareil fonctionne.

► Ce four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation et installation

 Risque de brûlure ! Le four à micro-ondes chauffe beaucoup pendant le mode Gril (associé ou non au micro-ondes). Vous pouvez vous brûler au niveau de l'enceinte, de la résistance gril, des aliments, des accessoires et de la porte de l'appareil. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

► Veillez toujours à réchauffer suffisamment les aliments.

Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs : température de départ, quantité, nature et propriétés des aliments, modification des recettes.

Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont tués que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et une durée suffisamment longue (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de réchauffage.

► Il est important que la température se répartisse uniformément dans les aliments et soit suffisamment élevée.

Vous obtiendrez ce résultat en remuant ou en retournant les aliments et en respectant toujours les temps de repos indiqués. Les temps de repos permettent de répartir la température de façon homogène dans le plat.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation pour un four à micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux pour une table de cuisson ou un four traditionnel.

Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. Il y a un risque d'incendie.

Ce risque existe également si vous faites sécher trop longtemps du pain, des fleurs, des fines herbes. Ne faites pas sécher ce type d'articles dans le four à micro-ondes !

► Les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou autres articles de ce type peuvent prendre feu, même si vous les retirez du four à micro-ondes après les avoir fait chauffer. Ne les faites pas chauffer au four à micro-ondes. Risque d'incendie !

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

En outre, ils pourraient atteindre des températures élevées et présenter un risque de brûlure lorsque vous les sortez. Risque d'incendie !

► L'absence d'aliments ou une charge incorrecte peut endommager l'appareil. N'utilisez donc pas le four à micro-ondes pour préchauffer les assiettes ou pour sécher les herbes ou autres choses du même genre.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Placez les aliments à cuire ou à gratiner dans le micro-ondes avant de l'enclencher. Le plateau tournant doit impérativement être disposé dans l'enceinte.

► Dans les récipients ou bouteilles fermés, de la pression se forme et peut provoquer des explosions. Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés.

Pour chauffer les biberons, enlevez au préalable le protège-tétine **et** la tétine.

► Lorsque vous réchauffez des plats, la chaleur est générée au coeur des aliments, c'est pourquoi le récipient est plus froid. Le plat reste donc relativement froid car il n'est réchauffé que par la transmission de chaleur des aliments. Après avoir sorti les aliments, vérifiez qu'ils sont à la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du récipient. **Faites particulièrement attention à la température des petits pots et des biberons !** Après le réchauffage, remuez bien les aliments et goûtez afin que le bébé ne se brûle pas.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Le bâtonnet d'ébullition permet au liquide se trouvant dans l'appareil de bouillir et que les bulles de vapeur se forment à temps.



En cas de cuisson avec les micro-ondes, en particulier en cas de réchauffage des liquides, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte mais que les bulles de vapeur ne se forment pas encore. Le liquide ne bout pas uniformément. Ce retard d'ébullition peut entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur et un débordement avec projections lorsque vous sortez ou touchez le récipient. Risque de brûlure !

La formation de bulles peut d'ailleurs être si importante que la porte du four s'ouvre sous l'effet de la pression. Risque de blessure et de dégâts !

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Laissez la porte de l'appareil fermée lorsque les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée afin d'étouffer les flammes éventuelles.
Interrompez l'opération en arrêtant l'appareil et en débranchant la prise.
Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.
- ▶ Les huiles et graisses peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne laissez pas le four à micro-ondes enclenché sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. N'utilisez pas le four pour frire. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Arrêtez le four électrique et étouffez les flammes en laissant la porte du micro-ondes fermée.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité du four à micro-ondes enclenché peuvent commencer à prendre feu à cause des hautes températures. N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce.
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu au niveau des surfaces très chaudes. Ne faites jamais réchauffer d'alcool pur. Risque d'incendie !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes. N'utilisez donc pas le four à micro-ondes pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.
- ▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans le four micro-ondes peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four à micro-ondes. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.
Couvrez donc les aliments.
- ▶ Les projections de plats salés ou liquides parvenant sur les parois en inox de l'appareil doivent être nettoyées immédiatement pour éviter toute corrosion.

QUELMICROONDES.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non appropriée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer le four à micro-ondes.

N'utilisez pas de récipient en métal, de feuilles d'aluminium, de couverts, ni de vaisselle avec application de métal, ni de cristal au plomb, ni de saladiers en verre à rebord dentelé, ni de vaisselle en plastique non appropriée, ni d'objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, pots de crème avec l'opercule mal enlevé (Voir chapitre "Vaisselle à utiliser au micro-ondes").

Dans le cas contraire, vous risquez d'abîmer la vaisselle voire de causer un incendie.

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

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les emballages servant à maintenir au chaud comportent un film aluminium très fin. Ce film réfléchit les micro-ondes. Les micro-ondes peuvent chauffer la couche de papier si fort qu'elle prend feu. N'utilisez pas d'emballage servant à maintenir au chaud tels que les emballages pour poulet rôti au four à micro-ondes.
- ▶ Si vous faites chauffer les œufs sans coquille au micro-ondes, le jaune peut gicler après la cuisson. Piquez au préalable plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf.
- ▶ Si vous faites cuire des œufs avec la coquille au micro-ondes, ils éclatent, même après les avoir sortis de l'enceinte. Utilisez uniquement un plat spécial pour faire cuire les œufs à la coque. Ne réchauffez pas les œufs durs au four à micro-ondes.
- ▶ Si vous réchauffez des aliments à la peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines, ils peuvent éclater. Piquez plusieurs fois ces aliments avant ou incisez-les afin que la vapeur qui se forme puisse s'évacuer.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

▶ La vaisselle comportant des poignées creuses et des boutons de couvercle creux ne convient pas à la cuisson aux micro-ondes. De l'humidité peut pénétrer dans la cavité puis une forte pression se former qui détruit le corps creux par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées). Pour la cuisson, n'utilisez pas ce type de vaisselle.

▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne conviennent pas aux hautes températures et se cassent facilement.

Pour contrôler la température de l'aliment, arrêtez le four. Pour mesurer la température des plats, utilisez un thermomètre spécial.

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants du four à micro-ondes et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

Surfaces en inox :

▶ La surface peut se rayer. Même les aimants peuvent causer des rayures.

Accessoires

▶ Utilisez exclusivement les pièces de rechange d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► La grille fournie et le plat Crousti sont spécialement conçus pour la longueur d'onde des micro-ondes et peuvent être utilisés en mode Gril, avec ou sans les micro-ondes.

Il ne faut cependant pas les enfourner ensemble car le plat Crousti serait sinon abîmé. Posez le plat Crousti toujours à même le plateau tournant.

► Le plat Crousti devient brûlant. Mettez impérativement des gants isolants. Posez-le sur un dessous de plat thermorésistant.

La grille chauffe en mode Gril (avec et sans les micro-ondes).

Risque de brûlure !

► Ne pas utiliser la cloche et le plat Crousti ensemble car la cloche chaufferait trop.

► Le plat en verre peut se fêler si vous le posez sur une surface froide telle qu'un plan de travail en granit ou en carrelage. Utilisez un dessous de plat.

Accessoires en option :

► Micro-ondes encastrés avec une porte relevable : ne refermez pas la porte relevable lorsque le four à micro-ondes fonctionne.

Description du fonctionnement

Comment fonctionne le four à micro-ondes ?

Le four à micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Celles-ci sont réparties uniformément dans l'enceinte et réfléchies par ses parois métalliques. Les micro-ondes parviennent ainsi aux aliments de tous côtés. Le plateau tournant optimise la répartition des micro-ondes.

Le plat doit laisser pénétrer les micro-ondes pour qu'elles atteignent les aliments. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez par conséquent aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Le métal réfléchit les micro-ondes et peut produire des étincelles. Les micro-ondes ne peuvent pas être absorbées.

Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments à travers le plat approprié. Les micro-ondes font fortement vibrer les molécules - en particulier les molécules d'eau - dont les aliments sont composés, et ce env. 2,5 milliards de fois par seconde, ce qui produit la chaleur. Celle-ci se développe en premier lieu sur les bords de l'aliment, puis au centre. Plus les aliments sont hydratés, plus vite ils sont réchauffés ou cuits.

Puisque la chaleur se forme directement dans les aliments,

- ceux-ci peuvent en général cuire sans eau ni graisse ;

- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement que dans un four traditionnel ;
- les substances nutritives telles que vitamines et sels minéraux sont largement conservées ;
- la couleur naturelle et la saveur propre des aliments sont à peine altérées.

L'émission de micro-ondes est arrêtée dès que la cuisson/décongélation est interrompue ou que la porte du micro-ondes est ouverte.

La porte fermée en bon état protège suffisamment contre les micro-ondes.

Les multiples utilités du four à micro-ondes

Le four à micro-ondes décongèle, réchauffe ou cuit les aliments très rapidement.

Vous pouvez l'utiliser de la façon suivante :

- Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire des aliments en sélectionnant une puissance et une durée.
- Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire les plats surgelés.
- Le four à micro-ondes vous sera également utile pour par ex. faire lever de la pâte, faire fondre du chocolat ou du beurre, préparer un glaçage, cuire de petites quantités de fruits, légumes ou viande.

Modes de cuisson

Fonctionnement micro-ondes seules

Pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson d'aliments.

Grillades

Mode idéal pour les grillades plates (steaks, saucisses).

Combinaison Micro-ondes et Gril

Idéale pour les gratins : les micro-ondes cuisent, le gril dore.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques suivants sont disponibles :

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

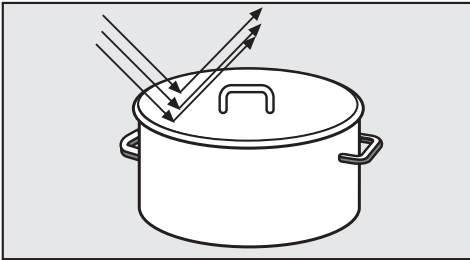
Ces programmes s'adaptent au poids : vous devez par conséquent indiquer le poids de l'aliment.

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

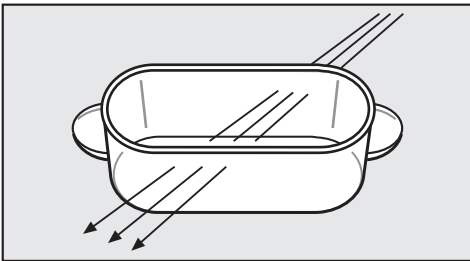
QUELMICROONDÉS.COM

Vaisselle à utiliser au micro-ondes

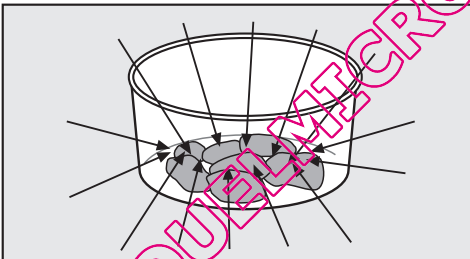
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal.



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



– sont absorbées par les aliments.

Matériau et forme

Le matériau et la forme des plats utilisés influent sur les temps de cuisson et de réchauffage. Les plats ronds et ovales peu profonds donnent de bons résultats. Le réchauffage d'aliments dans ce type de plats est plus uniforme que dans des plats carrés ou rectangulaires.

La vaisselle comportant des poignées ou des boutons de couvercle creux dans lesquels l'humidité pourrait pénétrer ne conviennent pas à l'utilisation en four à micro-ondes. Exception : les cavités sont suffisamment aérées.

La pression potentielle peut faire exploser les pièces creuses. Risque de blessure !

Métal

N'utilisez pas de récipient en métal, de feuilles d'aluminium, de couverts ni de vaisselle avec application de métal (décor, filet doré, bleu cobalt) dans le four à micro-ondes.

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche le processus de cuisson.

Ne mettez pas de pot en plastique avec opercule en aluminium mal retiré. Exception :

– Les plats cuisinés conditionnés en barquette aluminium.

Ils peuvent être décongelés et réchauffés au four à micro-ondes. Important : enlever le couvercle de la barquette. La barquette elle-même doit être éloignée d'au moins deux cm des parois de l'enceinte.

Le réchauffage des aliments ne peut s'effectuer que par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au four à micro-ondes au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

Vaisselle à utiliser au micro-ondes

Si vous utilisez des barquettes aluminium ne les posez pas sur la grille, sans quoi vous entendriez des craquements et des étincelles.

– Morceaux de feuille d'aluminium

Afin d'obtenir une décongélation, un réchauffage ou une cuisson uniforme des pièces de viande de forme irrégulière telles que les volailles, vous pouvez recouvrir les morceaux plus plats de petits morceaux de feuilles d'aluminium pendant les dernières minutes.

La feuille d'aluminium doit être éloignée de 2 cm au moins des parois de l'enceinte afin de ne pas les toucher.

– Broches en métal

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

Verre

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

Le cristal, qui contient en général du plomb, peut se fissurer au four à micro-ondes.
Il n'est donc pas approprié.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

Elle ne doit pas comporter de décor métallique, filet doré par exemple, ni de poignées creuses.

Faïence

La faïence est appropriée lorsque le motif est recuit.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et vaisselle de couleur.

Certaines glaçures et certaines couleurs contiennent des substances métalliques.

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

Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.

L'eau contenue dans le bois s'évapore au cours de la cuisson. Le bois se dessèche et des fissures peuvent apparaître.

Plastique

N'utilisez la vaisselle en plastique qu'en fonctionnement micro-ondes seules.

La vaisselle en plastique doit être thermostable et supporter des températures de 110 °C minimum.

Vaisselle à utiliser au micro-ondes

Sinon elle se déforme, le plastique peut fondre et se mélanger aux aliments. Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale micro-ondes.

La vaisselle plastique en mélamine ne convient pas au four à micro-ondes car elle absorbe l'énergie et chauffe. Renseignez-vous lors de l'achat de vaisselle en plastique sur le matériau exact.

La vaisselle en plastique expansé, polystyrène par exemple, peut être utilisée pour réchauffer rapidement des aliments.

Les sachets de cuisson en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire leur contenu si vous les percez au préalable. Les trous permettent d'évacuer la vapeur. Cela évite une montée de pression et l'éclatement du sachet.

Il existe également des sachets de cuisson vapeur micro-ondes spéciaux que vous n'avez pas besoin de percer. Veuillez suivre les indications sur l'emballage.

N'utilisez pas d'attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur. Risque d'incendie.

Plats à usage unique

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

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des plats à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

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

Tester la vaisselle

Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté au four à micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante :

- Placez la vaisselle vide au centre de l'enceinte.
- Fermez la porte.
- Tournez le sélecteur de puissance sur 900 Watts.
- Choisissez 30 secondes avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start

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

La vaisselle déclenchant une telle réaction n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

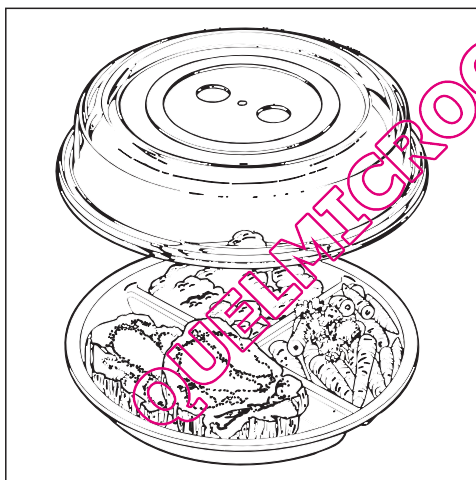
Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités des poignées laissent passer suffisamment d'air.

Vaisselle à utiliser au micro-ondes

En cas de doute, assurez-vous auprès du fabricant ou du fournisseur que votre vaisselle est compatible avec une utilisation au four à micro-ondes.

La cloche

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



Par conséquent, couvrez toujours les aliments avec la cloche fournie, adaptée au four à micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser du film transparent spécial micro-ondes à la place de la cloche.

Le film transparent ordinaire peut se

déformer, fondre et se mélanger aux aliments.

Ouvrez toujours les récipients fermés tels que petits pots pour bébé avant de les réchauffer.

N'utilisez **pas la cloche**

- pour réchauffer des aliments panés ;
- les aliments qui doivent être croustillants (toasts).
- avec le plat Crousti.

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

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

C'est pourquoi la cloche ne doit être utilisée que dans les fours à micro-ondes et en mode micro-ondes sans plat Crousti exclusivement. Si la température est trop élevée, le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.

La cloche posée sur le plat ne doit pas former un ensemble étanche. Si le récipient est de petite taille, il peut arriver que la vapeur ne s'évacue pas par les ouvertures latérales de la cloche. La cloche chauffe excessivement et peut fondre.

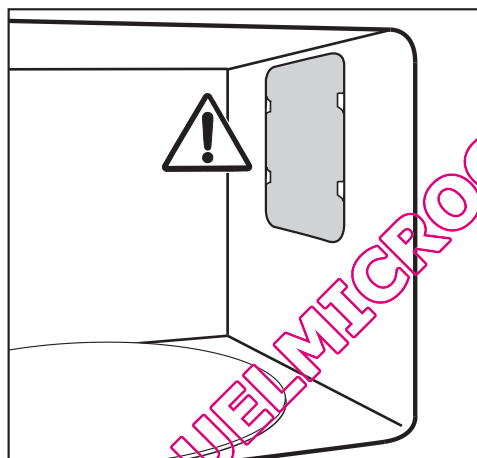
Avant la première utilisation

Après le transport, laissez le four à micro-ondes déballé reposer 2 heures à la température ambiante avant de le mettre en service.

Pendant ce temps, l'appareil s'adapte à la température ambiante.

Ceci est important pour le bon fonctionnement de l'électronique de l'appareil.

- Lors du déballage de l'appareil, enlevez tous les matériaux d'emballage, notamment le film de protection autour de la carrosserie.



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

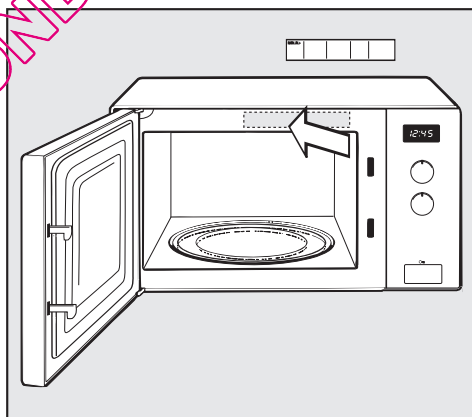
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes si

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

En effet, lorsque l'appareil est en fonctionnement, des ondes pourraient passer par ces orifices et mettre l'utilisateur en danger.

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

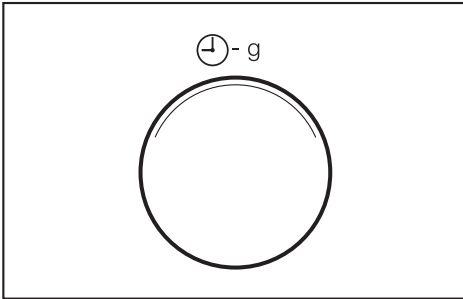


- Collez le mode d'emploi abrégé sans obstruer d'ouvertures d'aération.

Réglage de l'heure

- Branchez l'appareil.

12:00 et le symbole ⊕ clignotent à l'affichage jusqu'à ce que l'horloge soit mise à l'heure. En l'absence de réglage, le temps s'écoule à partir de 12:00, car l'heure est démarrée dès que l'appareil est mis sous tension.



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

Correction de l'heure

- Appuyez sur la touche ⊕. Le symbole ⊕ clignote à l'affichage et l'heure actuelle s'allume pendant quelques secondes.
- Pendant ce temps, modifiez les heures avec le sélecteur de temps.

- Pressez la touche ⊕ pour confirmer ou attendez quelques secondes. Le symbole ⊕ clignote et les minutes s'allument quelques secondes.
- Pendant ce temps, modifiez les minutes avec le sélecteur de temps.
- Pour confirmer la saisie, pressez la touche ⊕ ou attendez quelques secondes.

Désactivation ponctuelle de l'heure

- Maintenez la touche ⊕ enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur soit sombre.

Pour réafficher l'heure, maintenez la touche ⊕ enfoncée.

Désactivation de nuit

Vous pouvez régler le four micro-ondes de manière à ce que l'affichage de l'heure soit interrompu de 23 à 4 heures.

Pour **enclencher** la désactivation de nuit :

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

ON est affiché.

L'appareil reste prêt à fonctionner.

Pour **arrêter** la désactivation de nuit :

- Maintenir la touche Stop/C enfoncée tout en pressant la touche ⊕.

L'afficheur indique **OFF**.

Commande

Ouverture de la porte

- Appuyez sur la touche "☰" pour ouvrir la porte.

Si le four à micro-ondes fonctionne, l'ouverture de la porte interrompt l'opération en cours.

Disposition du plat dans l'enceinte

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

Plateau tournant

Grâce au plateau tournant, la décongélation, le réchauffage ou la cuisson des aliments est uniforme.

Pour utiliser l'appareil, le plateau tournant doit être dans l'enceinte.

Lorsque l'appareil démarre, le plateau tournant se met automatiquement en marche.

Ne pas décongeler, chauffer ou cuire les aliments à même le plateau tournant. Vérifiez que le plat n'est pas plus grand que le plateau tournant.

Si possible, remuez les aliments ou tournez le plat pendant la cuisson afin d'assurer une bonne répartition de la chaleur.

Fermeture de la porte

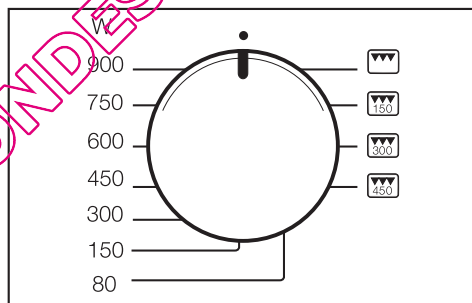
- Fermez la porte en appuyant dessus.

Si la porte a été ouverte alors qu'une opération était en cours, pressez la touche Start pour la reprendre.

Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas correctement fermée.

Démarrage de l'opération

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



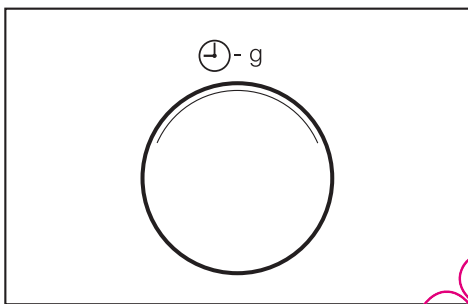
- Choisissez la puissance micro-ondes avec le sélecteur de puissance. Le symbole ☰ et le niveau de puissance micro-ondes s'allument. 0:00 clignote.

Vous pouvez choisir entre 7 niveaux de puissance.

Plus la puissance est élevée, plus de micro-ondes parviennent aux aliments.

Les aliments qui ne peuvent pas être mélangés ou retournés pendant le réchauffage ou la cuisson ou qui sont composés d'aliments de natures diverses doivent être réchauffés à une puissance plus faible.

C'est la seule façon de laisser la chaleur se répartir uniformément dans le plat. Prolongez la durée en conséquence pour obtenir la température souhaitée.



- Réglez le temps nécessaire avec le sélecteur correspondant.

Vous pouvez choisir une durée comprise entre 10 secondes et 90 minutes. Exception : si vous avez sélectionné la puissance micro-ondes maximale, vous pouvez régler une durée de 15 minutes maximum. En cas d'utilisation prolongée de la puissance maximale, il peut arriver que la puissance soit réduite à 600 Watts. Elle est alors affichée (protection antisurchauffe).

Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

- température de départ des aliments. Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments entreposés à température ambiante.
- Nature et propriétés des aliments. Les légumes frais, plus hydratés que les autres, cuisent plus vite.
- Remuer ou retourner fréquemment les plats. Ceci permet de mieux répartir la chaleur et le plat cuit plus rapidement.
- Quantité d'aliments. Principe de base : Pour une quantité double, doublez pratiquement le temps.

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

- Forme et matériau du plat.
- Appuyez sur la touche Start pour démarrer l'opération. L'éclairage de l'enceinte s'allume.

L'opération ne peut démarrer que si la porte est fermée.

Commande

Affichage "door"

L'affichage door vous rappelle que le four ne doit pas être démarré sans aliments.

L'appareil peut être abîmé s'il fonctionne à vide.

Si la touche Départ est pressée sans que la porte ait été ouverte auparavant, **door** est indiqué sur l'afficheur. Il indique qu'il pourrait ne pas y avoir d'aliments dans l'appareil car la porte n'a pas été ouverte depuis un long moment (env. vingt minutes). Le départ est bloqué jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Interruption / poursuite de l'opération

Vous pouvez à tout moment . . .

. . . interrompre une opération :

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

Le temps programmé est arrêté.

. . . poursuivre l'opération :

- Fermez la porte et appuyez sur la touche Start.

L'opération est poursuivie.

Modification des données programmées

Si vous constatez après démarrage de l'opération que . . .

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

- sélectionnez une nouvelle puissance.

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

- interrompez l'opération (appuyez une fois sur la touche Stop/C), réglez de nouveau le temps nécessaire avec le sélecteur de temps et poursuivez l'opération (appuyez sur la touche Start).

si non :

- pressez la touche Start pendant le fonctionnement : à chaque pression, une minute s'ajoute (exception : en puissance maximale, il n'est ajouté que 30 secondes par pression).

Annulation de l'opération

- appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

En fin d'opération

La fin de la cuisson est signalée par un signal acoustique. L'éclairage de l'enceinte s'éteint.

Un signal de rappel retentit toutes les cinq minutes pendant les 20 premières minutes suivant la fin du programme.

- Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant terme, pressez la touche Stop/C.

Maintien au chaud automatique

Cette fonction s'enclenche uniquement lorsque la porte du four à micro-ondes reste fermée après une cuisson à 450 W minimum et qu'aucune touche n'est activée.

Le maintien au chaud automatique se met en route à 80 W au bout de 2 minutes pour une durée maximale de 15 minutes.

☒, 80 W et **H:H** sont allumés.

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

La fonction de maintien au chaud ne peut pas être programmée séparément.

Départ rapide (programmable)

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

Vous avez le choix entre 3 durées mémorisées :

- 30 s : 1 pression sur la touche Start /◆.
- 1 min : 2 pressions sur la touche Start /◆.
- 2 min : 3 pressions sur la touche Start /◆.

Si vous appuyez quatre fois de suite sur la touche Start/◆, vous revenez à la première durée mémorisée.

Si vous pressez la touche Start pendant le fonctionnement, trente secondes s'ajoutent à chaque pression.

Programmation des durées

Vous avez la possibilité de modifier les durées mémorisées.

- Sélectionnez l'emplacement de mémoire avec la touche Start /◆ (1, 2 ou 3 pressions) puis maintenez la touche Start /◆ enfoncée.
- Corrigez l'heure avec le sélecteur de temps (15 minutes maxi). Le programme modifié est lancé dès que vous relâchez la touche Start /◆.

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

Sécurité enfants

La sécurité enfants bloque la commande de l'appareil.

Activation de la sécurité enfants

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



Le symbole s'éteint après quelques instants.

Le symbole de la clé réapparaît en cas de manipulation d'une touche ou d'un sélecteur quelconque.

Commande

La sécurité enfants doit être programmée de nouveau après une coupure de courant.

Désactivation de la sécurité enfants

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

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller des opérations externes (cuisson d'œufs à la coque, etc.). Le temps réglé est décompté seconde par seconde.

- Appuyez sur la touche Δ .
0:00 clignote sur l'afficheur et le symbole Δ s'allume.
- Réglez l'heure avec le sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche Start, pour commencer l'opération.
La minuterie réglée démarre cependant après quelques secondes même si la touche Start n'est pas activée.
- A la fin du temps réglé avec la minuterie, un signal sonore retentit, l'heure s'affiche et le symbole Δ clignote.
- Appuyez une fois sur la touche Stop/C pour effacer le symbole Δ .

Correction de la durée programmée

- Appuyez sur la touche Stop/C.
La minuterie en cours est interrompue.
- Réglez le nouveau temps comme décrit plus haut.

Minuterie et cuisson

La minuterie peut également être réglée parallèlement à une cuisson et est décomptée indépendamment.

- Appuyez sur la touche Δ pendant la cuisson.
0:00 clignote sur l'afficheur et le symbole Δ s'allume.
- Réglez l'heure avec le sélecteur de temps.
- Attendez quelques secondes et la minuterie réglée s'écoule.
Après quelques secondes, l'affichage passe de nouveau à la cuisson en cours. La minuterie qui s'écoule en arrière-plan est signalée par le symbole Δ .

Dans ce cas, pour démarrer la minuterie, il ne faut pas actionner la touche Start car ceci prolongerait la durée de la cuisson en cours d'une minute.

Interroger la minuterie

- Pressez la touche Δ .
Le temps de la minuterie est affiché.

Il existe quatre modes d'utilisation du grill, soit seul, soit 3 différentes combinaisons avec les micro-ondes, (grill + niveau de puissance précis).

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

Retournez les tranches de viande/poisson à mi-cuisson afin qu'elles soient grillées uniformément des deux côtés. Retournez les tranches et pièces plates une seule fois, les morceaux plus épais ou ronds plusieurs fois.

Les temps indiqués pour le grill sont donnés uniquement à titre indicatif : en effet, ils varient en fonction de la nature et de l'épaisseur des aliments ainsi que du résultat souhaité.

Si vous posez les aliments directement sur la grille, il est recommandé de placer le plat en verre sous la grille pour y récupérer la graisse.

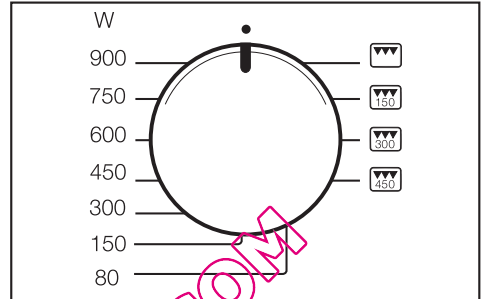
- Posez les aliments à cuire dans un ustensile approprié.
- Disposez le plat en verre, la grille ou la vaisselle avec les aliments sur le plateau tournant.

La grille et le plat en verre deviennent très chauds pendant le fonctionnement.
Risque de brûlure !

Pour nettoyer le plat en verre et la grille facilement, faites-les tremper dans de l'eau additionnée de détergent aussitôt après les avoir utilisées.

Grillade sans micro-ondes

Mode idéal pour les grillades plates (steaks, saucisses).



- Tournez le sélecteur de puissance sur le symbole . Sur l'afficheur, le symbole Grill s'allume et 0:00 clignote dans l'afficheur.
- Réglez la durée avec le sélecteur de temps.
- Pressez la touche Start. Un signal acoustique retentit à la fin de l'opération.

Modifier la durée

La durée peut être modifiée pendant le fonctionnement, à cet effet interrompre l'opération (presser la touche Stop/C), modifier la durée et poursuivre le processus (presser la touche Départ). La durée est prolongée d'une minute à chaque fois que la touche Start est activée pendant le fonctionnement.

Près du grill, la voûte prend une teinte bleutée avec le temps. Il s'agit de conséquences inévitables dues à l'utilisation de l'appareil, elles ne nuisent pas à son fonctionnement.

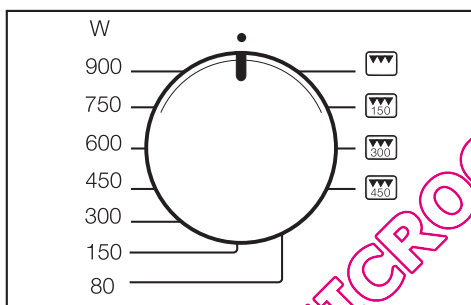
Commande - grill






Combinaison micro-ondes et grill

Cette combinaison convient parfaitement pour gratiner et dorer des aliments. Les micro-ondes cuisent, le grill dore.

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

Pendant le fonctionnement, il est toujours possible de passer de l'une à l'autre de ces trois combinaisons sans interrompre l'opération.



- Tournez le sélecteur de puissance sur la combinaison souhaitée ,  ou . , le niveau de puissance micro-ondes et le symbole grill  sont indiqués à l'affichage. 0:00 clignote.
- Réglez la durée avec le sélecteur de temps.
- Pressez la touche Start. Un signal acoustique retentit à la fin de l'opération.

Modifier la durée


La durée peut être modifiée en cours de fonctionnement : pour cela, interrompez l'opération (appuyez sur la touche Stop/C), modifiez la durée et poursuivez l'opération (appuyez sur la touche Start).

En appuyant sur la touche Start il est possible d'ajouter une minute à chaque pression.

Précautions d'utilisation

Le plat Crousti devient brûlant. Mettez impérativement des gants isolants pour prendre le plat chaud. Posez-le sur un dessous de plat thermorésistant.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, verser 400 ml d'eau et 3 à 4 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron dans le plat et chauffer à 450 W + grill  pendant 5 minutes.

Le revêtement du plat Crousti est antiadhésif, les aliments se détachent bien et le plat est facile à nettoyer. Les revêtements en Teflon se raient facilement. Ne coupez pas les aliments dans le plat. Pour remuer et retourner les aliments, utilisez une spatule en bois ou en métal. Les objets métalliques ou pointus peuvent endommager le revêtement.


Faire revenir/ dorer

Pour cuire dans le plat Crousti, ne mettez qu'un peu de matière grasse. Les aliments n'attachent pas grâce au revêtement et vous pouvez préparer des plats sans ajout de calories.

Surveillez le plat Crousti lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile chaudes car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

- Préparez les aliments afin de pouvoir les verser dans le plat chaud juste après les avoir chauffés.
- Posez le plat Crousti à même le plateau tournant.

Ne pas poser le plat Crousti sur la grille et respecter une distance d'environ 2 cm avec les parois du four de sorte qu'aucune étincelle pouvant endommager le plat et l'enceinte ne se forme.

- Chauffez le plat à 450 W + grill  pendant env. 5 minutes.

Ne pas surchauffer le plat vide. Sinon le revêtement anti-adhésif serait abîmé.

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


Le beurre doit toujours être ajouté après le chauffage, sans quoi il foncerait trop vite.


Séchez bien la viande, la volaille, le poisson et les légumes avant de les mettre dans le plat Crousti.


N'utilisez pas le plat Crousti pour faire cuire des oeufs ou les réchauffer. Ils pourraient éclater.


Plat Crousti


Quelques exemples d'utilisation

Préchauffer le plat Crousti sur le plateau tournant à 450 W + grill  pendant 5 minutes.


Poisson pané (surgelé), 150 g + 2 CS à soupe d'huile
 3-4 mn de chaque côté.

2 steak hachés + 2 CS à soupe d'huile
 3 - 4 mn de chaque côté

Croquettes de pommes de terre (surgelées), 10 – 12 pièces + 2 CS d'huile
 , 6 – 8 mn, mélanger

Bifteck dans le filet, env. 200g
 , 5 mn de chaque côté environ (en fonction de la cuisson désirée).

Pizza (surgelée), 300 g,
 , 7– 9 mn.

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

Recettes

Les temps de préparation indiqués correspondent aux temps nécessaires à la préparation et à la cuisson. Les temps de repos ou les temps pour faire mariner les aliments sont précisés.

Croque-monsieur (3 pièces)

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

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

Beurrez les tranches. Répartissez le fromage sur trois tranches et posez une tranche de jambon sur chaque. Posez les trois dernières tranches de pain de mie sur le jambon, côté beurre à l'intérieur. Posez les toasts dans le plat Crousti préchauffé à 450 Watts + grill pendant cinq minutes. Posez sur le plateau tournant, faites dorer à 450 Watts + grill environ 3 minutes de chaque côté.

Par part : 1396 kJ / 334 kcal,
P 16 g, L 21 g, G 19 g.

Vous pouvez également remplacer le fourrage par du thon au naturel et des rondelles d'oignon très fines ou des rondelles d'ananas avec du fromage et du jambon blanc.

Petits légumes (3 parts)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

2 oignons
2 CS d'huile
100 g de champignons de Paris, nettoyés
150 g de petites carottes (surgelées) ou rondelles de carotte
100 g de brocoli
1 poivron rouge
1 tomate
Sel, poivre
30 g de parmesan, râpé

Coupez les oignons en fines rondelles, coupez le poivron en deux, videz-le et coupez-le en bandes. Coupez la tomate en dés. Posez le plat sur le plateau tournant et réchauffer à 450 Watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez les rondelles d'oignon et l'huile. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 Watts + gril pendant environ 2 minutes. Ajoutez les champignons, les carottes, le brocoli coupé en petits morceaux, les dés de tomate et les épices. Cuire à 450 W + gril pendant environ 6 minutes. Remuez, saupoudrez de parmesan et servez.

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

Rösti de pomme de terre "maison" (2 parts)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

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

Râpez grossièrement les pommes de terre et les oignons et mélangez-les au fromage, au sel et au poivre. Posez le plat sur le plateau tournant et réchauffer à 450 Watts + gril pendant environ 5 minutes. Ajoutez le beurre et faites fondre. Versez la préparation à base de pommes de terre et répartissez-la dans le plat Crousti. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 W + gril pendant environ 8 minutes. Retournez et cuisez pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que le rösti soit bien doré.

Par part : 1347 kJ / 322 kcal,
P 11 g, L 16 g, G 33 g.

Il accompagne fort bien le saumon fumé et le jambon.

Plat Crousti

Filet de porc "Lucullus" (2 parts)

Temps de préparation : 15 à 20 minutes

1 filet mignon (environ 400 g)
4 tranches de lard
Sel, poivre
10 g de beurre
200 g de champignons en lamelles
200 ml de crème liquide
2 CS de cognac

Coupez le filet mignon en quatre tranches. Salez et poivrez chaque tranche, enroulez-la dans une tranche de lard en fixant avec une pique en bois. Posez le plat sur le plateau tournant et préchauffez le plat à 450 Watts + grill pendant environ 5 minutes. Versez le beurre puis posez les tranches de filet mignon. Posez sur le plateau tournant, cuire à 450 Watts + grill environ 3 minutes de chaque côté. Enlevez la viande et couvrez-la pour la maintenir au chaud. Versez les champignons, la crème et le cognac dans le jus de rôti et cuisez 4 minutes à 900 Watts. Servez avec la viande.

Par part : 3516 kJ / 840 kcal,
P 44 g, L 70 g, S 4 g.

Filet mignon épicé

Temps de préparation : 10 à 12 minutes

Coupez un filet mignon en quatre tranches. Cuisez 3-4 minutes à 450 W + grill dans le plat Crousti préchauffé 4 minutes de chaque côté. Ajoutez 50 ml de vin blanc, 125 ml de crème, 2 CS de roux classique et 150 g de roquefort, mélangez et cuisez 3 minutes.

Dés de poulet sauce piquante (3 parts)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

600 g de blanc 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 gris
1 CC de curry en poudre
1 pincée de romarin moulu
1 pincée de gingembre moulu
1 pincée de poivre de Cayenne
1/2 CC de tabasco
20 g de beurre.

Coupez les blancs en dés de 2 x 2 cm. Mélangez tous les ingrédients sauf le beurre et versez sur les dés. Mélangez et laissez reposer pendant 30 minutes. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant. Cuire à 450 W + grill pendant environ 5 minutes. Versez le beurre puis les dés de viande égouttés. Posez le plat sur le plateau tournant et cuisez 4 minutes à 450 Watts + grill, retournez et continuez à cuire pendant 4 minutes sans changer le réglage. Si du jus de viande se forme et que la viande ne brunit que légèrement, enlevez un peu de jus.

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

Filet de saumon "nature" (2 parts)

Temps de préparation : 5 à 10 minutes

2 pavés de saumon (150 g)

1 CS de jus de citron

Sel, poivre gris

Arrosez le saumon avec le jus de citron et laissez reposer 10 minutes. Posez le plat sur le plateau tournant et réchauffez à 450 Watts + gril pendant environ 5 minutes. Posez le saumon séché avec de l'essuie-tout, assaisonnez et posez sur le plat Crousti, pressez légèrement. Posez le plat sur le plateau tournant, et cuisez 450 Watts + gril de chaque côté pendant 1¹/₂ minutes .

Par part : 1268 kJ / 303 kcal,
P 30 g, L 20 g, G 8 g.

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

QUELMICROONDES.COM

Plat Crousti

Gâteau à l'ananas

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

Pâte :

2 oeufs

80 g de sucre

1 $\frac{1}{2}$ banane mûre

30 g de copeaux de chocolat

100 g de farine

$\frac{3}{4}$ CC de levure en poudre

Garniture :

1 boîte de morceaux d'ananas
(poids égoutté 240 g)

1 $\frac{1}{2}$ CS de sucre brun

1 $\frac{1}{2}$ CS de noix de coco râpée

Mélangez les oeufs et le sucre. Ecrasez les bananes avec une fourchette et mélangez-les aux oeufs. Incorporez la farine mélangée à la levure et aux copeaux de chocolat. Versez la pâte dans le plat Crousti. Disposez les morceaux d'ananas sur la pâte et parsemez de sucre et de noix de coco râpée. Posez le plat sur le plateau tournant. Cuisez le gâteau à l'ananas à 450 Watts + gril pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Coupez en 8 parts.

Par part : 1108 kJ / 265 kcal, P 5 g,
L 5 g, G 50 g.

Tarte aux amandes express

Temps de préparation : 20 à 25 minutes

Pâte :

100 g farine

$\frac{1}{2}$ CC de levure

75 g beurre ou de margarine

30 g de sucre

Garniture :

75 g beurre

100 g d'amandes hachées

$\frac{1}{3}$ mignonnette d'arôme d'amande amère

30 g sucre

1/2 sachet de sucre vanillé

75 ml crème

Nappage :

75 g confiture d'abricots

Mélanger la farine, la levure, le beurre et le sucre pour former une pâte onctueuse. Abaissez la pâte dans le plat Crousti et formez un rebord d'environ 1 cm. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 Watts + gril pendant environ 4 minutes. Faites fondre le beurre pour la garniture, ajoutez les autres ingrédients, mélangez et faites cuire à puissance faible pendant 5 minutes. Répartissez la préparation encore chaude sur la pâte. Posez le plat Crousti sur le plateau tournant et faites dorer à 450 Watts + gril pendant environ 5 minutes. Laissez refroidir quelque temps puis nappez avec la confiture d'abricots. Coupez en 8 parts.

Par part : 2017 kJ / 482 kcal, P 6 g,
L 35 g, G 34 g.

Commande - programmes automatiques


Tous les programmes automatiques s'adaptent au poids des aliments






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

Dès que vous avez choisi un programme, entrez le poids d'aliments. Le micro-ondes calcule automatiquement la durée correspondant au poids.

Laissez le plat reposer quelques minutes à température ambiante conformément aux indications ci-dessous (temps de repos) afin que la chaleur se répartisse uniformément dans le plat.

Décongélation automatique

Vous avez le choix entre cinq programmes selon le groupe d'aliments que vous souhaitez décongeler (touche ). Le temps de repos en programme Ad 2 peut aller jusqu'à 30 minutes. Sur les autres programmes il est d'environ 10 minutes.

- Ad 1  bifteck, côtelette (0,2 – 1,0 kg)
- Ad 2  viande hachée (0,2 – 1,0 kg)
- Ad 3  poulet (0,9 – 1,8 kg)
- Ad 4  gâteau (0,1 – 1,4 kg)
- Ad 5  pain (0,1 – 1,0 kg)

Ce programme convient particulièrement pour décongeler le pain coupé. Si possible, disposez les tranches en les espaçant dans le four ou séparez-les les unes des autres à mi-décongélation lorsque le signal retentit.





Cuisson automatique

Quatre programmes pour les aliments surgelés et huit programmes pour les aliments frais sont proposés. Le temps de repos est d'environ 2 minutes dans ces programmes.








La cloche doit être utilisée en mode micro-ondes seulement. Ne surtout pas utiliser de cloche lorsque le gril est activé, c'est-à-dire en programmes AC 4 jusqu'à AC 8. Le plastique de la cloche pourrait fondre et se mélanger aux aliments.

Cuisson des aliments surgelés




- AC 1  légumes (0,1 – 0,6 kg)
- AC 2  plat préparé, mélangeable (0,3 -1,0 kg)
- AC 3  gratin (0,2 – 0,6 kg)
- AC 4  pommes frites (0,2 – 0,4 kg)

Cuisson des aliments frais

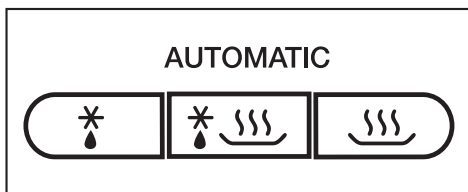
- AC 1  légumes (0,1 – 0,6 kg)
- AC 2  pommes de terre (0,1 – 0,8 kg)
- AC 3  poisson (0,5 – 1,5 kg)
- AC 4  brochettes (0,2 – 0,8 kg)
- AC 5  poulet grillé (0,9 – 1,8 kg)
- AC 6  cuisses de poulet (0,25 – 1,0 kg)
- AC 7  gratin de poisson (0,5 – 1,5 kg)



Commande - programmes automatiques



AC 8  gratins, par ex. :
Gratin de pommes de terre
(0,5 – 1,5 kg)

En cas de besoin vous pouvez allonger les temps programmés pendant le fonctionnement de quelques minutes (presser la touche Start jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse à l'affichage). Dans tous les programmes, seule une augmentation de temps de quelques minutes est possible.



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



- Pressez la touche correspondante jusqu'à ce que le programme automatique souhaité apparaisse dans l'affichage : par ex., pour le programme AC 5  (poulet grillé) pressez cinq fois la touche .


Dans le champ d'affichage, g ou lb clignote pour signaler que le poids doit être entré ; le programme (par ex. AC 5) et les symboles de modes d'exploitation ( pour les micro-ondes et  pour le gril) s'affichent.

- Programmez le poids des aliments avec le sélecteur.
- Appuyez sur la touche Start.

Le temps correspondant au poids s'écoule et les symboles des modes de cuisson en cours s'affichent ( et/ou .

Un signal acoustique retentit à mi-cuisson.

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

Vous trouverez dans ce chapitre quelques suggestions de recettes pour les programmes automatiques "Cuisson des aliments frais " que vous pourrez compléter ou décliner.

Il est important que vous respectiez les poids indiqués pour chaque programme. Si les indications de poids sont dépassées, le plat ne peut pas cuire suffisamment.

AC 1 légumes

Verser les légumes nettoyés et préparés dans un récipient. Ajouter 3 à 4 cuillères d'eau et un peu de sel ou d'autres épices en fonction de la fraîcheur et de la teneur en eau des légumes. Saisir le poids en comptant l'eau ajoutée et cuire dans le plat couvert. A mi-cuisson un signal indiquant de retourner ou de mélanger les aliments retentit.

En cas de cuisson de légumes en sauce, indiquer le poids en comptant les ingrédients de la sauce. Veuillez respecter les poids maximum.

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

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

350 g de carottes, épluchées
5 g de beurre
50 ml de bouillon de légumes instantané
75 g de crème fraîche
1 CS de vin blanc
Sel, poivre
1 pincée de sel
½ CC de moutarde
1-2 CC de cerfeuil frais haché ou
1 CS de cerfeuil séché et haché
Env. 1 CS de liant pour sauce claire (saucefine)

Couper les carottes en bâtonnets (épaisseur env. 3 – 4 mm) ou en rondelles (3 – 4 mm).

Mélanger le beurre, le bouillon, la crème fraîche et tous les autres ingrédients et les carottes dans un récipient. Cuire avec un couvercle, mélanger lorsque le signal correspondant retentit.

Réglage : aliments frais AC 1 

Poids : 525 g

Niveau : plateau tournant

Par part : 1040 kJ / 249 kcal,

L 3 g, F 18 g, G 18 g

AC 2 pommes de terre

Avec ce programme, vous pouvez cuire les pommes de terre en robe des champs, pelées et au bouillon. Saisir le poids des pommes de terre et du liquide.

Verser les pommes de terre égouttées dans un récipient, saler et cuire avec un couvercle.


Pour les pommes de terre épluchées, ajouter environ 1 cuillère à soupe d'eau par pomme de terre. Percer la peau des pommes de terre avec une fourchette ou un cure-dent et les cuire avec un couvercle.

Pommes de terre bien dorées (pour trois personnes)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

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

Couper les pommes de terre en gros dés (env. 3 x 3 cm) ou utiliser de petites pommes de terre.
Mélanger tous les ingrédients dans un grand récipient.
Cuire avec un couvercle, bien mélanger lorsque le signal retentit et continuer la cuisson.

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

Par part : 976 kJ / 233 kcal,
L 7 g, F 9 g, G 32 g


AC 3 poisson Curry de poisson (pour 4 personnes)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

300 g de morceaux d'ananas
1 poivron rouge
1 petite banane
500 g de filet de perche ou de sébaste
3 CS de jus de citron
30 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'ananas
Sel, sucre, poivre de cayenne
2 CS de liant pour sauce claire

Couper le filet de poisson en dés, les verser dans un plat et les arroser de jus de citron.

Couper le poivron en quartiers, enlever les côtes et les grains, couper en lanières fines. Eplucher la banane et la couper en rondelles. Ajouter au poisson avec le poivron et les morceaux d'ananas et mélanger. Ajouter le beurre. Mélanger avec le vin, le jus, les épices et le liant pour sauce et ajouter au poisson dans le plat. Bien mélanger le tout et cuire avec un couvercle.

Réglage : aliments frais AC 3 
Poids : env. 1200 g
Niveau : plateau tournant

Par part : 1387 kJ / 331 kcal,
L 24 g, F 11 g, G 28 g

AC 4 brochettes

Petites brochettes (8 brochettes)

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

1 filet de porc, env. 300 g
1 poivron rouge
2 oignons

Marinade :
8 CS d'huile
poivre, sel, paprika doux, poivre de
cayenne


8 brochettes en bois

Couper le filet de porc en 16 morceaux.
Parer le poivron et le couper en mor-
ceaux. Couper les oignons en huit.

Embrocher la viande, les poivrons et
les oignons sur les brochettes.

Bien mélanger les ingrédients de la ma-
rinade et en appliquer au pinceau sur
les brochettes. Laisser la marinade
s'imprégner environ 1 heure.

Poser les brochettes sur la grille et les
enfournier avec le plat en verre. Retour-
ner à mi-cuisson (au signal).

Réglage : aliments frais AC 4 
Poids : par brochette environ 100 g
Niveau : grille et plat en verre sur le pla-
teau tournant

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

Brochettes de poulet (8 brochettes)

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

4 blancs de poulet d'env. 120 g
4 rondelles d'ananas (en boîte)
16 oreillons d'abricots (en boîte)

Marinade :
4 CS d'huile
4 CC d'huile de sésame
Poivre, sel,
½ CC de paprika épice
½ CC de poudre de curry

Un peu de piment de cayenne en
poudre

Au choix, gingembre moulu ou co-
riandre moulue.

8 brochettes en bois

Couper chaque blanc de poulet en 4
morceaux. Couper les rondelles d'ana-
nas en quatre. Bien égoutter les abri-
cots.

Bien mélanger les ingrédients de la ma-
rinade.

Embrocher les morceaux de poulet,
d'ananas et les abricots sur les bro-
chettes, les badigeonner de marinade
avec un pinceau et laisser imprégner 1
heure.

Poser les brochettes sur la grille et les
enfournier avec le plat en verre. Retour-
ner à mi-cuisson (au signal).

Réglage : aliments frais AC 4 
Poids : par brochette environ 100 g
Niveau : grille et plat en verre sur le pla-
teau tournant

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

AC 5 poulet grillé

Couper le poulet en deux. Enduire de beurre ou d'huile, assaisonner selon votre convenance. Poser les demi-poulets côté coupé vers le haut sur la grille et enfourner avec le plat en verre. A mi-cuisson (au signal), retourner les demi-poulets et finir la cuisson.

AC 6 cuisses de poulet

Badigeonner les cuisses de beurre ou d'huile, assaisonner selon votre convenance. Poser les cuisses sur la grille et les enfourner avec le plat en verre. A mi-cuisson (au signal), retourner les cuisses et finir la cuisson.

AC 7 gratin de poisson

Poisson gratiné (2 parts)

Temps de préparation : 25 à 35 minutes

400 g de filet de perche
3 CC de jus de citron
Sel, poivre blanc
50 g de beurre
2 CC de moutarde
1 oignon coupé en petits dés
40 g de gruyère râpé
20 g de chapelure
2 CC d'aneth haché

Arroser le saumon avec le jus de citron et laisser reposer 10 minutes. Beurrer un plat à gratin.

Essuyer le poisson, saler, poivrer et le déposer dans le moule.

Mélanger le beurre fondu (450 W, 40 – 50 sec.) avec la moutarde, l'oignon, le gruyère, la chapelure et l'aneth et répartir sur le poisson. Mettre à cuire jusqu'à ce que le poisson soit doré.

Réglage : aliments frais

AC 7 

Poids : env. 600 g

Niveau : plateau tournant

Par part : 2196 kJ / 524 kcal,
L 43 g, F 34 g, G 10 g

Gratin de sébaste aux tomates (4 parts)

Temps de préparation : 35 à 45 minutes

500 g de filet de sébaste
2 CC de jus de citron
500 g de tomates
Sel aux herbes
2 CC d'origan
150 g de gruyère râpé

Couper le filet de sébaste en morceaux, l'arroser avec le jus de citron et laisser reposer 10 minutes.

Couper les tomates en dés et les verser avec le poisson et la moitié du fromage dans un plat à gratin.

Assaisonner généreusement avec le sel aux herbes et l'origan, mélanger.

Parsemer de fromage et cuire sans couvercle.

Réglage : aliments frais

AC 7 

Poids : env. 1 150 g

Niveau : plateau tournant

Par part : 1185 kJ / 283 kcal,
L 33 g, F 15 g, G 4 g

AC 8 gratins

Gratin de légumes (4 parts)

Temps de préparation : env. 40 minutes

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

Pour la sauce au fromage :


20 g de margarine
20 g de farine
300 ml de bouillon de légumes (instantané)
200 ml de lait
100 g d'emmental pour fondue, en dés
50 g de gruyère, râpé
Poivre, sel, noix de muscade,
1 CC de persil haché

Couper le chou-fleur ou le brocoli en petits bouquets, les carottes en rondelles fines (3 mm). Verser les légumes dans un plat à gratin et mélanger.

Faire chauffer la margarine, ajouter la farine et incorporer le bouillon et le lait en continuant à tourner. Ajouter enfin l'emmental et le laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit dissous dans la sauce. Assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade et ajouter le persil.

Verser la sauce sur les légumes, parsemer de gruyère et cuire sans couvercle.

Réglage : aliments frais

AC 8 

Poids : 1 500 g

Niveau : plateau tournant

Par part : 1048 kJ / 251 kcal,
L 12 g, F 16 g, G 14 g

Gratin dauphinois au fromage (4 parts)

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

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

Couper les pommes de terre en tranches fines, les mélanger avec 2/3 du fromage et verser dans un plat à gratin frotté à l'ail.

Mélanger la crème liquide et la crème fraîche, assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade et verser sur la préparation de pommes de terre. Répartir le reste du fromage et faire gratiner sans couvercle.

Réglage : aliments frais AC 8 

Poids : 1050 g

Niveau : plateau tournant

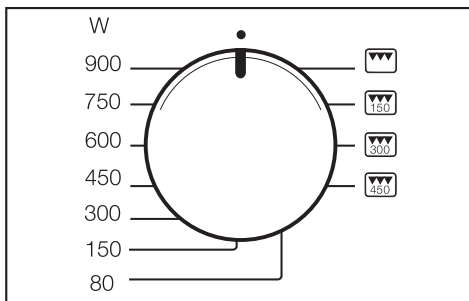
Par part : 2277 kJ / 544 kcal,

L 15 g, F 43 g, G 22 g

QUELMICROONDES.COM

Enregistrer un programme personnalisé (mémoire)

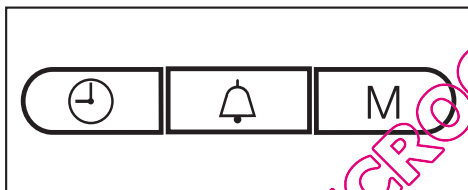
Vous avez la possibilité d'enregistrer votre propre programme. Vous pouvez utiliser cet emplacement de programme pour enregistrer un plat que vous préparez souvent. Le programme peut avoir un déroulement en 1 à 3 étapes (par ex. : une minute 600 W, 2 minutes gril et ensuite 3 minutes 150 W avec gril).



Programmation

(par ex. : déroulement de programme en trois étapes)

- Sélectionnez d'abord le mode de cuisson de la première étape.
- Sélectionnez ensuite la durée.



- Pressez ensuite la touche M. Le 1 s'allume sur l'afficheur, le 2 clignote.
- Sélectionnez ensuite le deuxième mode de cuisson et la durée.
- Pressez ensuite la touche M. Le 2 s'allume sur l'afficheur, le 3 clignote.
- Sélectionnez ensuite le troisième mode de cuisson et la durée. Appuyez sur la touche M.

Après cette troisième étape, vous pouvez parcourir vos saisies avec la touche M et les contrôler.

- Pour terminer la programmation, tournez le sélecteur de puissance sur la position 12 heures.
- Démarrez alors le programme pour enregistrer les étapes saisies, ne le laissez se dérouler complètement que s'il y a réellement des aliments dans le four.

S'il n'y a pas d'aliments dans le four, annuler le programme juste après le départ (presser deux fois la touche Stop/C) afin que l'appareil ne soit pas endommagé par l'absence d'aliments.

Les programmes à une ou deux étapes doivent être enregistrés comme décrit plus haut : pour arrêter la programmation, tourner le sélecteur de puissance sur 12 heures et démarrer un programme. Pour afficher l'étape suivante, pressez la touche M.

Modifier les paramètres entrés

- Programmez de nouveau le programme.

Enregistrer un programme personnalisé (mémoire)

Pour activer le programme personnalisé

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

Le programme s'efface en cas de panne de courant. Il doit être réenregistré.

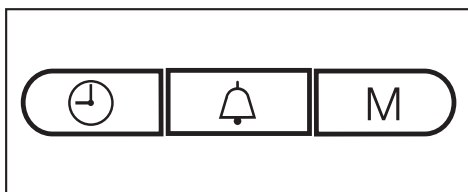
QUELMICROONDES.COM

Modification des réglages de l'appareil

Certains réglages de votre four offrent plusieurs possibilités.

Pour savoir quels réglages du four vous pouvez modifier, consultez le tableau. Les réglages effectués en usine sont signalés par une étoile *.

Pour modifier un réglage, procédez de la façon suivante :



- Pressez les touches \odot et M simultanément et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que P 1 et \square s'allument. Relâchez-les ensuite car si vous attendez trop longtemps, l'heure s'affiche de nouveau.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier avec le sélecteur de temps (P 1 à P 5 et P 0). Tournez jusqu'à ce que le réglage souhaité soit affiché.
- Pressez ensuite la touche M pour ouvrir le réglage. Dans l'afficheur, 5 signale que ce réglage peut être modifié.
- Tournez le sélecteur de temps si vous souhaitez modifier le réglage (voir tableau) et validez la saisie en pressant la touche M (maintenir la touche M pendant environ 4 secondes pour P 5 et P 0)

La modification du réglage est enregistrée. L'affichage indique de nouveau P et le chiffre correspondant au réglage.

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

- Pour sortir du mode Programmation, pressez la touche Stop/C.

Les réglages sont sauvegardés après une coupure de courant.

Modification des réglages de l'appareil

Réglage		Possibilités de réglage (* = réglage d'usine)	
P 1	Désactivation de nuit	5 0 *	La désactivation de nuit est désactivée.
		5 1	La désactivation de nuit est activée. De 23 h à 4 heures du matin, l'affichage de l'heure est éteint.
P 2	Maintien au chaud automatique	5 1 *	La fonction de maintien au chaud est activée.
		5 0	La fonction de maintien au chaud est désactivée.
P 3	Affichage "door"	5 1 *	L'affichage "door" apparaît lorsque la porte n'a pas été ouverte depuis 20 minutes. Le départ est bloqué.
		5 0	L'affichage "door" n'apparaît pas.
P 4	Signal de rappel	5 1 *	Un signal de rappel retentit toutes les cinq minutes pendant les 20 premières minutes suivant la fin du programme.
		5 0	Le signal de rappel est désactivé.
P 5	Mode démonstration (pour la présentation des appareils dans le commerce)	5 0 *	Le programme démonstration n'est pas activé. Si un mode démonstration actif est désactivé, _ _ _ _ est affiché brièvement.
		5 1	Le mode démonstration est activé. En cas d'activation d'une touche ou d'un sélecteur RES_ est affiché brièvement. Le four peut être commandé, les micro-ondes et le four restent désactivés.
P 6	Unité de poids	5 0 *	Le poids des aliments est affiché en grammes (g).
		5 1	Le poids des aliments est affiché en livres (lb).
P 0	Réglages d'usine	5 1 *	Les réglages d'usine sont restaurés ou n'ont pas été modifiés.
		5 0	Les réglages d'usine ont été modifiés.

Pour le réchauffage, sélectionnez de préférence les puissances suivantes :

Boissons 900 Watts
Plats 600 Watts
Aliments pour bébés, enfants 450 Watts

Pour que les aliments pour bébés et enfants ne soient pas trop chauds, réchauffez-les seulement de 30 secondes à 1 minute à la puissance 450 Watts.

Conseils de réchauffage

Recouvrez les aliments à réchauffer, sauf les pièces panées.

Ouvrez toujours les bocaux fermés. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Réchauffez les biberons sans le bouchon ni la tétine.

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

Ne réchauffez pas d'œufs durs, même sans leur coquille, aux micro-ondes. Ils peuvent éclater.

Les aliments sortant du réfrigérateur nécessitent une durée de réchauffage plus longue que les aliments conservés à température ambiante. La durée nécessaire dépend de la nature, de la quantité et de la température initiale des aliments.

Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés.

En cas de doute, prolongez un peu la durée.

En cas de quantités plus importantes, remuez ou retournez les aliments de temps en temps au cours du réchauffage. Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre car les bords chauffent plus rapidement.

Après le réchauffage

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

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (exception : faïence spéciale four), mais par la transmission de chaleur des aliments.

Après le réchauffage, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante afin que la chaleur puisse s'y répartir plus uniformément. Les températures s'équilibrent.

Après le réchauffage, en particulier des aliments ou boissons pour bébés et enfants, remuez impérativement le contenu et contrôlez la température.

Cuisson

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

Pour la cuisson, si vous souhaitez saisir le plat, il est conseillé de choisir une puissance de 900 Watts puis une puissance de mijotage de 450 Watts.

Pour faire gonfler des aliments tels que le **riz au lait**, la **semoule**, sélectionnez d'abord une puissance de 900 Watts et poursuivez avec 150 Watts.

Conseils de cuisson

Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature.

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

Ajoutez un peu d'eau aux légumes stockés depuis un certain temps.

Les aliments sortant du réfrigérateur nécessitent une durée de cuisson plus longue que les aliments conservés à température ambiante.

Remuez ou retournez les plats pendant la cuisson. Ceci permet de mieux répartir la chaleur.

Cuisez suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson.

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

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

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

Les oeufs éclatent même après les avoir retirés de l'enceinte.

Avant de faire cuire des oeufs sans coquille au micro-ondes, percez d'abord le jaune plusieurs fois.

Sous l'effet de la pression, le jaune risque autrement d'éclater.

Après la cuisson

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

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (exception : faïence spéciale four), mais par la transmission de chaleur des aliments.

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

Décongélation/Décongélation + réchauffage ou cuisson

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés. Consommez-les le plus rapidement possible avant qu'ils ne perdent leurs valeurs nutritives ou qu'ils deviennent inconsommables. En revanche, les aliments décongelés puis cuits peuvent être recongelés.

Décongélation

Pour la décongélation, sélectionnez de préférence les puissances suivantes :

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

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

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

Veillez particulièrement à la propreté lorsque vous décongelez de la volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation.
Risque de salmonelles !

Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons si vous les faites cuire ensuite. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

Décongélation et réchauffage ou cuisson

Les aliments congelés peuvent être décongelés puis réchauffés ou cuits.

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

Retirez les aliments congelés de leur emballage, placez-les dans un récipient approprié aux micro-ondes, couvrez-les et faites-les décongeler puis réchauffer ou cuire. Exception :

remuez plusieurs fois les plats très liquides tels que les soupes et les légumes. Séparez les tranches de viande à mi-décongélation et tournez-les. Retournez également le poisson à mi-décongélation.

Après décongélation et réchauffage ou cuisson

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante pour que la température se répartisse plus uniformément dans les aliments.

Stérilisation des conserves

Vous pouvez stériliser de petites quantités de fruits, légumes, viande dans des bocaux au four à micro-ondes. Préparez les bocaux comme d'habitude. Remplissez les bocaux en laissant un espace vide d'au moins 2 cm sous le rebord.

Fermez les bocaux uniquement avec des crochets spéciaux pour four à micro-ondes ou avec une bande adhésive transparente.

N'utilisez jamais de crochets métalliques ou de bocaux avec couvercle à visser.

Ne stérilisez pas de boîtes de conserve. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

Vous pouvez stériliser quatre bocaux d'1/2 litre maximum en même temps. Placez-les sur le plateau tournant enclenché pour obtenir une ébullition uniforme à l'intérieur des bocaux.



Portez le contenu des bocaux à ébullition en sélectionnant la puissance 900 Watts. Le temps nécessaire dépend des facteurs suivants :

- de la température initiale du contenu des bocaux ;
- du nombre de bocaux.

Durée nécessaire pour obtenir une ébullition uniforme avec apparition de bulles d'air à la surface de tous les bocaux 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 stériliser fruits et cornichons.

Pour les légumes, réduire la puissance à 450 Watts dès que l'ébullition commence, cuire

- les carottes env. 15 minutes (3 bocaux),
- les petits pois pendant 25 minutes (3 bocaux).

Après la stérilisation

Sortez les bocaux du four, laissez-les reposer env. 24 heures recouverts d'un linge dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Enlevez les crochets ou la bande adhésive et vérifiez si tous les bocaux sont bien fermés.

Quelques exemples d'utilisation

Aliments	Quantité	Puissance micro-ondes (Watts)	Durée (min)	Remarques
Faire fondre la margarine, le beurre	100 g	450	1:00 – 1:10	faire fondre sans couvercle
Faire fondre du chocolat	100 g	450	3:00 – 3:30	faire fondre sans couvercle, remuer de temps à autre
Dissoudre de la gélatine	1 paquet + 5 CS d'eau	450	0:10 – 0:30	faire fondre sans couvercle, remuer de temps à autre
Préparer un napage de tarte	1 sachet + 250 ml de liquide	450	4 – 5	chauffer sans couvercle, remuer de temps à autre
Pâte levée	Pâte préparatoire 100 g de farine	80	3 – 5	couvrir et laisser lever
Préparation de pop corn	1 CS (20 g) de maïs pour pop corn	900	3 – 4	verser le maïs dans un bocal d' 1 l, couvrir et faire éclater, ensuite saupoudrer de sucre
Aromatisation de sauces pour salade	125 ml	150	1 – 2	chauffer faiblement à découvert
Réchauffer légèrement les agrumes	150 g	150	1 – 2	disposer sur une assiette sans couvercle
Griller du bacon	100 g	900	2 – 3	poser sans couvercle sur du papier essuie-tout
Réchauffer légèrement la glace pour la couper	500 g	150	2	déposer dans le four sans couvercle
Peler des tomates	3 pièces	450	6 – 7	Inciser les tomates en croix au niveau du pédoncule, réchauffer avec un couvercle dans un peu d'eau, éplucher. Attention, les tomates sont très chaudes.
Préparer de la confiture de fraises	300 g de fraises, 300 g de sucre cristal	900	7 – 9	mélanger les fruits et le sucre, cuire dans un grand récipient couvert
Décongeler du pain puis le cuire	2 pièces	150 + grill	1 – 2 4 – 6	décongeler sans couvercle sur la grille, tourner à mi-cuisson

Il s'agit de valeurs indicatives.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests suivant EN 60705	Puissance micro-ondes- (Watts)/ Gril / Programme automatique	Durée (min)/ Poids	Temps de repos* (min)	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g	150	7	3	décongeler sans couvercle
Décongélation de viande hachée de boeuf, 500 g	150	11	5 – 10	décongeler sans couvercle, tourner à mi-cuisson
Cuisson de pain de viande, 900 g	600 450	7 12	5	récipient : Pyrex 03.838.80, longueur 28 cm, cuire sans couvercle
Cuisson de gratin dauphinois, 1105 g	AC 8	1 100 g	5	récipient : Pyrex 03.827.80
Cuisson de biscuit de Savoie, 475 g	600	8	5	récipient : Pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Poulet rôti, 1200 g, poids surgelé	AC 5	1 200 g	20	Grille dans le plat en verre poser d'abord la poitrine vers le bas, tourner à mi-cuisson
Crème aux oeufs, 1000 g	300	39	120	Récipient : Pyrex 07.220.8 (25 x 25 cm)

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

Débranchez l'appareil avant d'effectuer le nettoyage. (débranchez la prise, par ex.)

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

Carrosserie, enceinte, contreporte

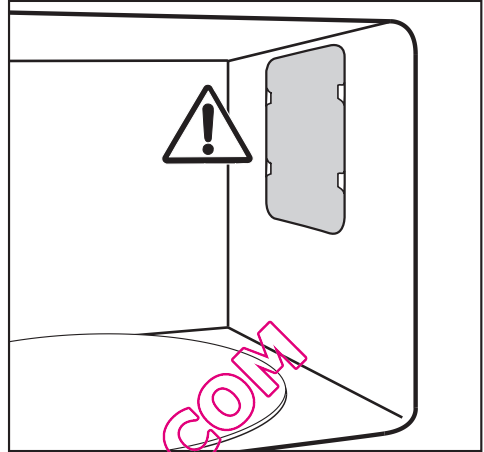
L'enceinte est chaude après utilisation. Vous risquez de vous brûler ! Nettoyez l'enceinte dès qu'elle a refroidi. Une attente trop longue risque de rendre le nettoyage plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

S'il est trop sale, l'appareil peut être abîmé. Lavez la carrosserie, l'enceinte et la contreporte avec un détergent doux ou avec un peu d'eau mêlée de liquide vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon sec.

Pour nettoyer les salissures, vous pouvez faire chauffer un verre d'eau pendant 2-3 minutes jusqu'à ébullition. La vapeur se dépose dans l'enceinte et amollit les salissures.

Vous pouvez à présent enlever les salissures avec éventuellement un peu de liquide vaisselle.

Les surfaces inox peuvent être entretenues avec un produit spécial inox (disponible au SAV Miele).



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

Prendre garde de ne pas mettre d'eau ou d'autre objet dans les fentes d'aération de la carrosserie.

Ne rincez pas l'enceinte avec trop d'eau, sinon le liquide passe par les ouvertures.

N'utilisez pas de détergent abrasif, qui pourrait rayer le matériau.

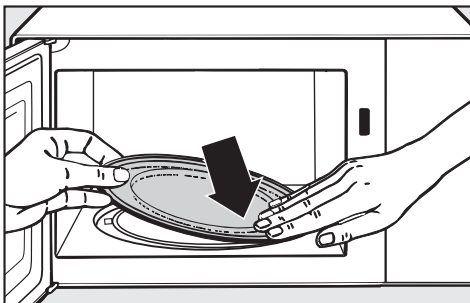
Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, portez à ébullition une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes dans l'appareil.

Nettoyage et entretien

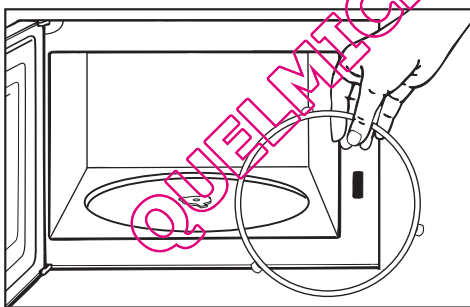
La porte doit toujours être propre, contrôlez régulièrement qu'elle n'est pas abîmée.

Si la porte est endommagée, vous ne devez plus utiliser le four à micro-ondes avant sa remise en service par un technicien SAV.

Pour nettoyer l'enceinte :



- enlever le plateau tournant et le laver en lave-vaisselle ou dans l'eau avec un peu de liquide vaisselle.



- nettoyer l'anneau placé sous le plateau tournant et la surface autour. Dans le cas contraire, le plat tournant pourrait tourner avec des à-coups.
- nettoyer les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'entraîneur.

Ne tournez pas le croisillon avec la main, ceci pourrait endommager le moteur d'entraînement.

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus rapidement possible. Plus elles restent, plus elles s'incrustent et risquent de ne plus pouvoir être éliminées, voire de modifier l'aspect de la surface.

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

Vous pouvez également utiliser un chiffon en microfibras humide propre sans produit de nettoyage.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent provoquer des fissures.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

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

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- de produits anticalcaire,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de sprays pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou de tampon abrasif
- de gomme de nettoyage
- de grattoirs métalliques acérés

Il existe dans le commerce des produits d'entretien pour inox disponibles au SAV Miele qui évitent une resalissure rapide. Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.

Accessoires fournis

Bâtonnet d'ébullition

Il peut être lavé en lave-vaisselle.

Cloche

Lavez la cloche après chaque utilisation.

Elle peut être lavée en lave-vaisselle. Notez qu'elle se colore au contact de certains colorants naturels contenus

dans les carottes, les tomates et le ketchup par exemple.

Cette coloration n'altère aucunement la stabilité de la cloche.

Grille

Laver la grille après chaque utilisation.

Elle peut être lavée en lave-vaisselle.

Enlevez les salissures tenaces avec un détergent spécial inox.

Plat en verre

Il est adapté au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyer.

Plat Crousti

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

N'utilisez surtout pas d'éponge métallique, de produit abrasif ou de détergent agressif.

Ne pas laver le plat au lave-vaisselle.

Pour débarrasser le plat d'une odeur persistante, vous pouvez le remplir d'eau et de jus de citron, le faire chauffer à puissance maximale pendant 2 à 3 minutes puis le rincer à l'eau froide.

En cas d'anomalie

Les interventions techniques sur les appareils électriques doivent être exécutées uniquement par des professionnels formés par le fabricant. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . .

. . . l'opération ne démarre pas ?

Vérifiez si

- la porte de l'appareil est fermée.
- le verrouillage de mise en service (sécurité enfants) est activé (voir "Verrouillage de mise en service")
- si "door" est affiché, la porte n'a pas été ouverte pendant un certain temps (environ 20 minutes) (voir "Affichage door").
- la fiche de l'appareil est branchée correctement.
- si le fusible de l'installation domestique s'est déclenché en raison d'une anomalie de l'appareil, la tension de l'installation électrique ou un autre appareil (débrancher la prise, contacter un électricien ou le SAV, voir "Service après-vente").

. . . vous entendez encore le four fonctionner même après la fin de la cuisson ?

Il ne s'agit pas d'une anomalie !
A l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Elle s'arrête automatiquement.

. . . l'afficheur est sombre ?

Vérifiez si

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

. . . le plateau tourne de façon saccadée ?

- Vérifiez s'il y a des salissures entre les roulements de l'anneau et la sole du four.
- Vérifiez si les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'entraîneur sont propres.

Éliminez les salissures.

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

- Vérifiez si vous avez choisi une bonne puissance pour le temps sélectionné.

Plus la puissance est faible, plus le temps est long.

- Vérifiez si l'opération n'a pas été interrompue puis redémarrée.

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

- Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude mais la lampe est défectueuse. Prévenez le SAV si vous désirez changer la lampe.

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

Vérifiez si

- les aliments sont recouverts d'une feuille d'aluminium.
Retirez cette feuille.
- les étincelles sont dues à l'utilisation de vaisselle métallique, voir "Vaisselle à utiliser au micro-ondes".

... si l'heure affichée n'est pas correcte ?

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

L'heure doit être réglée de nouveau.

- Corrigez l'heure.

... les aliments refroidissent trop vite ?

Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se propage ensuite au centre.

Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être chauds à l'extérieur mais pas encore à cœur. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur. Par conséquent, il est recommandé de réchauffer les ali-

ments de composition différente, par exemple plat unique avec viande et légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.

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

La circulation d'air est peut-être insuffisante.

Vérifiez si

- l'arrivée ou la sortie d'air sont obstruées.

Enlevez les objets gênants. En cas d'échauffement anormal, le four à micro-ondes peut s'arrêter pour des raisons de sécurité. Poursuivez la cuisson après la phase de refroidissement.

Si l'appareil s'arrête de façon répétée, informez le service après-vente.

Si vous ne pouvez supprimer une anomalie à l'aide des explications fournies, n'ouvrez surtout pas la carrosserie !

Le four à micro-ondes ne doit être réparé que par des spécialistes qualifiés formés par le fabricant.

Service Après Vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– la ligne Consommateurs Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone au dos de ce mode d'emploi.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux indications sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de la façade.

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

QUELMICROONDES.COM

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

Le four à micro-ondes est livré prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 220-240 V 50 Hz.

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

Il doit être raccordé uniquement à une prise de courant avec mise à la terre installée selon les normes. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

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

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur ou si le raccordement est effectué par ligne fixe, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction pour chaque pôle.

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

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, adressez-vous à un professionnel agréé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.

Ce produit satisfait aux exigences de la norme européenne EN 55011. Ce produit est considéré comme un produit conforme du groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet appareil produit une énergie à haute fréquence sous forme de rayons électromagnétique pour le traitement thermique des aliments. Appareil de la classe B signifie que cet appareil est approprié à un usage ménager.

L'appareil ne doit pas être branché sur des **îlots d'onduleur**, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme par ex. une alimentation en énergie solaire. Lorsque l'appareil est activé, le pic de tension peut provoquer une coupure de sécurité. Ceci peut endommager l'électronique !

De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie** étant donné que cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie qui résulterait dans un échauffement de l'appareil.

Installation

En installant le four à micro-ondes, il faut faire attention à ce que l'air puisse circuler librement (arrivée d'air et évacuation) à l'arrière et en bas de l'appareil.

Ne posez donc pas d'objet devant les fentes d'aération et ne glissez rien entre le fond de l'appareil et la surface de support!

La hauteur minimum de montage de 85 cm doit être respectée. Ce micro-ondes peut être disposé sur un plan de travail.

Ne pas disposer le four trop près des meubles contigus.
Pour une aération optimale, un espace de 5 cm autour de l'appareil doit être maintenu, l'espace doit même être de 19,5 cm au-dessus du four.

En outre le four peut être encastré dans un meuble haut avec la porte relevable spéciale micro-ondes. Un cadre d'encastrement spécial avec notice de montage est disponible chez les revendeurs Miele.

Ne baissez pas la porte relevable lorsque le four à micro-ondes est en fonctionnement.

QUELMICROONDES.COM

QUELMICROONDES.COM

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh