

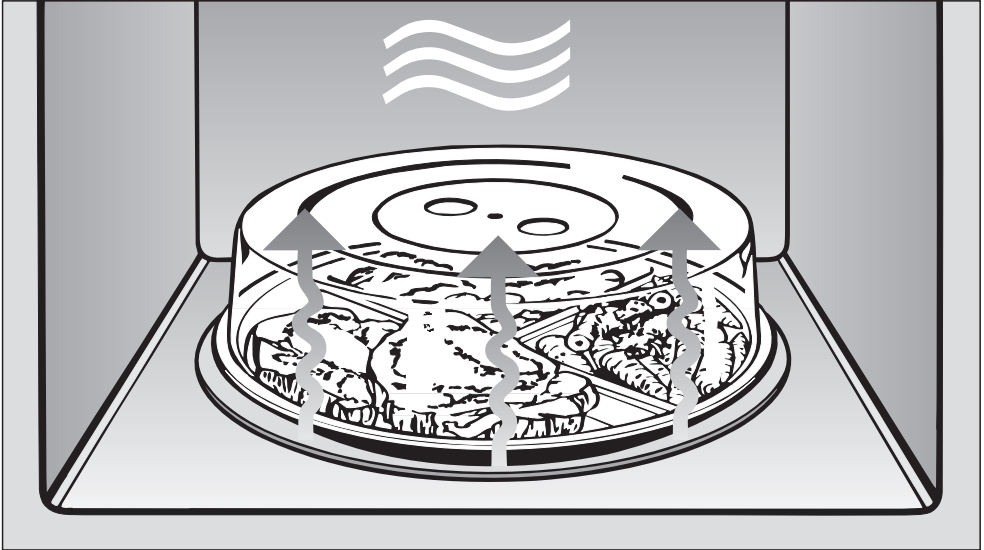


MARQUE: MIELE

REFERENCE : M 638 EC

CODIC: 0346721

## Mode d'emploi



## Fours à micro-ondes M 638 EC

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **absolument** votre mode d'emploi.

Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.



# Table des matières

---

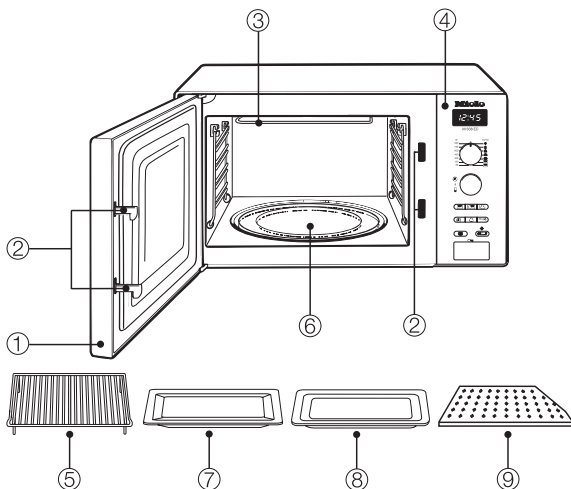
<b>Description des appareils</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de notre environnement</b> .....	5
Emballage recyclable .....	5
Élimination de votre ancien appareil .....	5
<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	6
<b>Description du fonctionnement</b> .....	12
<b>Récipients à utiliser avec les micro-ondes</b> .....	13
Matériaux des récipients .....	13
Test des récipients .....	15
<b>Accessoires</b> .....	16
Accessoires livrés .....	16
Grille pour gril .....	16
Lèche-frite en verre .....	16
Accessoires contre supplément .....	17
Panneau anti-éclaboussure .....	17
<b>Mise en service</b> .....	18
Introduction de l'heure .....	18
Modification de l'heure .....	18
Suppression de l'heure .....	18
Arrêt de nuit .....	18
Minuterie .....	18
Ouverture de la porte .....	19
Fermeture de la porte .....	19
Signal acoustique .....	19
Blocage de la mise en marche .....	19
<b>Commande</b> .....	20
Modes de fonctionnement .....	20
Fonctionnement micro-ondes "solo" .....	21
Puissance des micro-ondes .....	21
Durée de décongélation, de réchauffage ou de cuisson .....	21
Pour placer les plats dans l'enceinte de cuisson .....	21
Plateau tournant .....	21
Démarrage du processus .....	22
Interruption / poursuite du processus .....	22
Modification des données introduites .....	22
Suppression du processus .....	22

# Table des matières

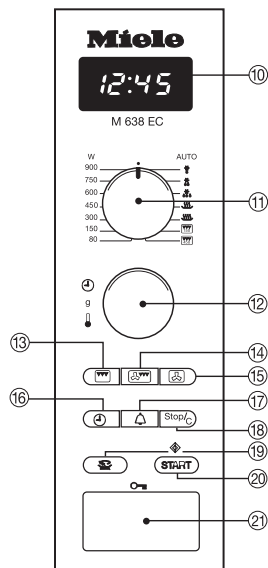
---

Fonction automatique de maintien au chaud . . . . .	23
Quick-Start (programmable) . . . . .	23
<b>Réchauffage</b> . . . . .	25
<b>Cuisson</b> . . . . .	26
<b>Décongélation / Décongélation et réchauffage / cuisson</b> . . . . .	27
<b>Stérilisation</b> . . . . .	28
<b>Conseils pratiques</b> . . . . .	29
<b>Gril</b> . . . . .	30
Combinaison micro-ondes / gril . . . . .	31
<b>Gril et chaleur tournante</b> . . . . .	32
Combinaison micro-ondes / gril et chaleur tournante . . . . .	33
<b>Chaleur tournante</b> . . . . .	34
Combinaison micro-ondes / chaleur tournante . . . . .	35
<b>Programmes automatiques</b> . . . . .	36
<b>Plats testés</b> . . . . .	37
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	39
Accessoires livrés . . . . .	41
<b>Que faire en cas de défectuosité?</b> . . . . .	42
<b>Service après-vente</b> . . . . .	44
<b>Installation et raccordement</b> . . . . .	45
<b>Données techniques</b> . . . . .	46

# Description des appareils



- ① Porte de l'appareil
- ② Fermeture de porte
- ③ Résistances de grill
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Grille
- ⑥ Plateau tournant
- ⑦ Tôle de cuisson
- ⑧ Lèche-frite en verre
- ⑨ Pare-éclaboussures en vitrocéramique
- ⑩ Horloge électronique avec champ d'affichage
- ⑪ Sélecteur pour la puissance des micro-ondes et pour les programmes automatiques
- ⑫ Bouton rotatif pour le réglage de la durée, du poids et de la température
- ⑬ Touche grill
- ⑭ Touche grill et chaleur tournante
- ⑮ Touche chaleur tournante
- ⑯ Touche de réglage de l'heure
- ⑰ Touche pour la minuterie
- ⑱ Touche Stop/d'effacement
- ⑲ Plateau tournant
- ⑳ Touche Start / Quick Start (programmable)



- ㉑ Ouvreur de porte

## Comment utiliser les micro-ondes?

- En introduisant une puissance de micro-ondes et une durée, vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire des aliments
- Vous pouvez décongeler des plats préparés surgelés, puis les réchauffer et le cuire.
- L'appareil à micro-ondes peut aussi servir de "petit assistant culinaire", p.ex. pour faire lever la pâte, pour faire fondre du beurre ou du chocolat, pour dissoudre de la gélatine, pour préparer des tartes ou encore pour stériliser des petites quantités de fruits, de légumes, de viande?

# Votre contribution à la protection de notre environnement

---

## Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

## Élimination de votre ancien appareil

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu  
ou

– la société Recupel,

au 02 / 706 86 10,

site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be)

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué. Tenez donc compte de la rubrique "Remarques à propos de votre de sécurité".

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation inappropriée peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi car il contient d'importantes indications concernant la sécurité. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages éventuels à l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et n'oubliez pas de le remettre à un propriétaire ultérieur à qui vous auriez cédé l'appareil!

## Utilisation conforme

L'appareil est destiné à la réalisation de tâches ménagères et ne peut être utilisé que pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et stériliser des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou erronée.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour conserver ou sécher des objets inflammables. L'eau s'évaporerait. Il y a risque d'incendie!

Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que s'il est mentionné dans l'utilisation de l'appareil qu'ils peuvent l'utiliser sans danger. Les enfants doivent pouvoir reconnaître les dangers éventuels d'une mauvaise utilisation.

## Sécurité technique

N'utilisez pas l'appareil lorsque

- la porte de l'appareil est déformée.
- les charnières de la porte sont desserrées.
- des trous ou des fissures sont visibles au niveau de la carrosserie, de la porte, du joint de porte ou des parois de l'enceinte du four. Lorsque l'appareil est enclenché, des micro-ondes pourraient s'échapper et présenter un danger pour l'utilisateur.

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un homme de métier formé par le fabricant. Des réparations inadéquates peuvent être lourdes de conséquences pour l'utilisateur.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. L'entrée en contact avec des connexions sous tension ou la modification de la structure électrique et mécanique de l'appareil comportent des risques de décharge électrique pour l'utilisateur et de fonctionnement défectueux de l'appareil.

En cas d'endommagement du câble d'alimentation, adressez-vous à un homme de métier formé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.

Avant le raccordement électrique, comparez absolument les données de raccordement (tension, fréquence) figurant sur la plaquette signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien agréé.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

■ La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre installée selon les prescriptions en vigueur. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit observée. En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien agréé. Les dommages causés par l'absence ou l'interruption d'une mise à la terre n'engagent pas la responsabilité du fabricant (p. ex. décharge électrique).

■ L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que lorsqu'une des conditions suivantes est observée:

- la fiche de raccordement de l'appareil est débranchée.  
Ne tirez pas au câble d'alimentation, mais saisissez la fiche pour déconnecter l'appareil du réseau.
- le fusible de l'installation électrique est hors circuit.

■ Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen d'une rallonge. Celle-ci ne garantit pas la sécurité requise (p. ex. risque de surchauffe).

■ L'encastrement et le montage de cet appareil dans des endroits mobiles (les bateaux p. ex.) doivent être réalisés par des entreprises ou des personnes spécialisées afin de garantir la sécurité d'utilisation de l'appareil.

## Utilisation

■ Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs tels que la température initiale, la quantité, la nature et la

consistance des aliments ainsi que la recette.

Les germes éventuellement présents dans les aliments ne seront détruits qu'à une température suffisamment élevée (> 70°C) et qu'après une durée suffisamment longue (> 10 mn).

Si vous craignez que des aliments n'aient pas été suffisamment réchauffés, sélectionnez une durée un peu plus longue.

■ Il est important que la température soit répartie de manière égale dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée. Ceci s'obtient en remuant ou en retournant les aliments ainsi qu'en respectant les durées de répartition de chaleur renseignées pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson. Les durées de répartition de chaleur correspondent aux temps de pause pendant lesquels la température se répartit uniformément dans les aliments.

■ Tenez compte du fait que les durées de cuisson, de réchauffage et de décongélation par micro-ondes sont souvent sensiblement plus courtes que sur une table de cuisson ou dans le four.

Si vous sélectionnez des durées trop longues, les aliments se dessèchent et peuvent éventuellement s'enflammer. Il y a danger d'incendie!

Le risque d'incendie est également présent lorsque le séchage d'aliments tels que du pain, des fleurs ou des épices est trop long. Surveillez absolument ce type de processus.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

■ Ne réchauffez pas dans le micro-ondes un coussin avec des pépins ou noyaux de cerises. Un tel coussin peut s'enflammer même si vous l'enlevez du four après l'avoir chauffé. Il y a danger d'incendie!

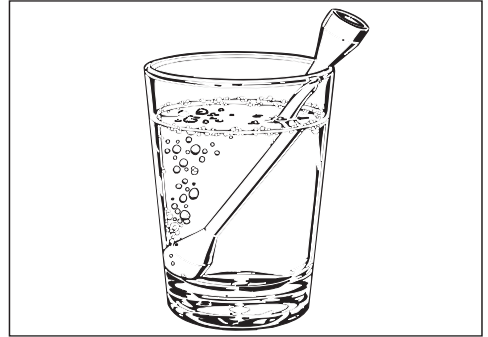
■ Ne faites pas fonctionner l'appareil à pleine puissance lorsque vous réchauffez de la vaisselle vide ou séchez des épices. En cas d'absence d'aliments ou en cas de très faible charge, vous risquez d'endommager l'appareil.

■ Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Dans le cas de biberons, retirez toujours le capuchon **et** la tétine. Sinon, la pression est telle que le récipient ou la bouteille éclate. Il y a risque de blessure!

■ Après le retrait des aliments hors du four à micro-ondes, vérifiez s'ils ont bien atteint la température voulue. Pour ce faire, tenez compte de la température du récipient utilisé! **Vérifiez particulièrement la température lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés!**

Après le réchauffage, remuez bien et versez les aliments avant de les goûter pour éviter que le bébé ne se brûle! Lorsque vous réchauffez des aliments, la chaleur est directement produite à l'intérieur des aliments. Le récipient utilisé est moins chaud étant donné que la chaleur est transmise uniquement par les aliments.

■ Pour réchauffer un liquide, placez toujours le bâtonnet (fourni avec l'appareil) dans le récipient.



Lorsque vous faites bouillir, mais surtout lorsque vous faites réchauffer des liquides par micro-ondes, il peut arriver lorsque vous n'utilisez pas le bâtonnet d'ébullition que la formation de bulles ne soit pas immédiate bien que la température d'ébullition soit atteinte. L'ébullition ne se produit pas de manière uniforme. Lorsque vous saisissez le récipient, ce retard d'ébullition peut entraîner une formation subite et massive de bulles (effet de choc) et un débordement du liquide pouvant provoquer des brûlures!

La formation de bulles de vapeur peut être tellement forte que la porte de l'appareil peut s'ouvrir d'elle-même violemment. Il y a alors danger de dommage corporel et matériel!

Le bâtonnet fait en sorte que l'ébullition soit plus régulière et que les bulles apparaissent au moment opportun.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

■ Pour étouffer les flammes éventuelles, laissez la porte de l'appareil fermée lorsque les aliments dégagent de la fumée. Interrompez le processus (en appuyant deux fois sur la touche Stop/C) et débranchez la fiche d'alimentation électrique. N'ouvrez la porte que lorsque toute la fumée est évacuée.

■ Ne chauffez jamais de l'alcool non dilué. Il y a danger d'incendie!

■ Les boîtes ne conviennent pas pour la stérilisation. En raison de la surpression, les boîtes risquent d'exploser. Il y a des risques de blessures et de dommages!

■ N'utilisez pas des récipients métalliques, du papier aluminium, des couverts, de la vaisselle dotée d'un revêtement métallique, du verre de cristal contenant du plomb, des cuvettes au bord découpé, de la vaisselle en plastique ne résistant pas à la chaleur, de la vaisselle en bois, des attaches métalliques, en plastique ou en papier contenant un fil métallique ou des pots de crème fraîche ou de yaourt dont le couvercle n'a pas été complètement retiré. L'utilisation de ces objets peut entraîner leur endommagement, voire un risque d'incendie!

La grille livrée avec le four est spécialement adaptée aux micro-ondes et peut donc être utilisée pour le gril avec et sans micro-ondes.

■ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients à usage unique en plastique, en papier ou en toute autre matière inflammable. Les récipients à usage unique en plastique doivent remplir les conditions précisées au point "Vaisselle pour micro-ondes / plastique".

■ Ne cuisez les oeufs à la coque que dans un plat spécial. De même, ne réchauffez pas des oeufs durs dans l'appareil. Ils éclatent même après leur retrait de l'enceinte de cuisson.

■ Les oeufs sans coquille peuvent uniquement être cuits par micro-ondes lorsque la pellicule du jaune d'oeuf a été percée préalablement à plusieurs endroits. Sinon, le jaune d'oeuf risque d'éclater après la cuisson sous l'effet de la haute pression. Il y a risque de blessure!

■ Les aliments, dont la peau ou la pelure est ferme, tels que les tomates, saucisses, pommes de terre en chemise, aubergines, doivent être percés ou entaillés à plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'en échapper et que les aliments n'éclatent pas.

■ Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des emballages de maintien au chaud, p. ex. des sachets pour poulets rôtis. Les emballages de maintien au chaud sont constitués, entre autres, d'une mince feuille d'aluminium. Cette feuille réfléchit les micro-ondes. Les micro-ondes réfléchies peuvent faire chauffer le papier d'emballage tellement fort que celui-ci prend feu!

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

■ N'enclenchez le four à micro-ondes que lorsque des aliments ou le plat de brunissage se trouve dans l'enceinte de cuisson et ne le faites fonctionner que lorsque le plateau tournant est enclenché.

■ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles ou des graisses afin d'écartier tout risque d'incendie!

■ Pour la cuisson par micro-ondes, n'utilisez pas de la vaisselle dotée de poignées ou de boutons de couvercle dans lesquels l'humidité peut pénétrer. Exception: Ces cavités sont suffisamment ouvertes pour laisser passer l'air. Sinon, la pression exercée risque de faire éclater les pièces creuses lorsque ces cavités ne sont pas suffisamment ouvertes pour laisser passer l'air. Il y a danger de blessure!

■ Pour le gril avec et sans micro-ondes, l'enceinte de cuisson, la résistance de gril, les grilles, la porte de l'appareil et la carrosserie chauffent très fort! Empêchez dès lors les enfants de toucher à l'appareil en fonctionnement.

Il y a danger de brûlure!

■ Portez des gants de protection lorsque vous introduisez ou retirez des plats dans/de l'enceinte de cuisson et que l'appareil est enclenché ou vient d'avoir été enclenché.

■ La grille devient chaude pendant la grillade (avec ou sans micro-ondes).

Il y a danger de brûlure!

■ La tôle de cuisson ne peut être utilisée qu'avec le mode de cuisson chaleur tournante (sans micro-ondes).

■ Ne déposez pas la lèchefrite en verre sur une surface froide, p. ex. un plan de travail carrelé ou en granit. Sinon, la lèchefrite risque d'éclater. Placez-la toujours sur un dessous-de-plat.

■ N'utilisez pas le four à micro-ondes pour le chauffage de locaux. En raison de la forte chaleur rayonnée par le four, des objets inflammables placés à proximité peuvent commencer à brûler.

■ L'appareil ne peut pas être utilisé comme surface de rangement. La chaleur de la partie supérieure de l'appareil risque de faire fondre certains aliments déposés.

■ Pour contrôler la température des aliments, interrompez le fonctionnement. Pour mesurer la température, utilisez un thermomètre spécial. N'utilisez en aucun cas un thermomètre au mercure ou contenant un liquide car ceux-ci ne résistent pas aux températures élevées et se cassent facilement.

■ Pour le nettoyage du four à micro-ondes, n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut atteindre des éléments sous tension et entraîner un court-circuit.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Lorsque vous utilisez le plat de brunissage, tenez compte des points suivants:

■ Ne saisissez le plat de brunissage qu'à l'aide de gants de protection. Il y a danger de brûlure!

■ Placez toujours le plat de brunissage sur un dessous-de-plat en fil de fer ou similaire lorsque vous le déposez sur la table pour servir les aliments.

Vous risquez sinon de brûler la surface.

■ Utilisez uniquement le plat de brunissage dans le four à micro-ondes ou pour le service.

La cuisson par une méthode traditionnelle entraîne la destruction de l'émailage spécial du plat.

## Recyclage de l'appareil usagé

■ Rendez les appareils usagés inutilisables. Pour ce faire, débranchez l'appareil du réseau électrique. Ensuite seulement, sectionnez le câble d'alimentation électrique. Vous empêcherez ainsi tout usage inapproprié de l'appareil.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages entraînés par le non respect des consignes de sécurité et mises en garde.

# Description du fonctionnement

---

Les micro-ondes permettent de décongeler, réchauffer ou cuire des aliments en très peu de temps.

## Comment fonctionnent les micro-ondes?

Le four à micro-ondes est doté d'un magnétron. Celui-ci transforme l'électricité en ondes électromagnétiques, c'est-à-dire en micro-ondes.

Ces ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont en outre réfléchies par les parois de l'enceinte de cuisson de sorte que les micro-ondes parviennent de toutes parts aux aliments pour y pénétrer. L'enclenchement du plateau tournant permet d'optimiser la répartition des micro-ondes.

Pour que les micro-ondes puissent atteindre les aliments, les récipients utilisés doivent laisser passer les micro-ondes. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton et le plastique, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas des récipients en métal ou des récipients dotés ou décorés de pièces métalliques. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles. Les micro-ondes ne sont pas absorbées.

Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments via le récipient approprié. Comme l'aliment est constitué d'une multitude de petites molécules, celles-ci - surtout les molécules d'eau - sont mises en mouvement par les micro-ondes. Les fortes oscillations (2,5 milliards par seconde) des molécules entraînent la production de chaleur.

Cette chaleur se développe tout d'abord à la périphérie pour atteindre ensuite le cœur des aliments. Plus la teneur en eau des aliments est élevée, plus leur réchauffage ou leur cuisson est rapide.

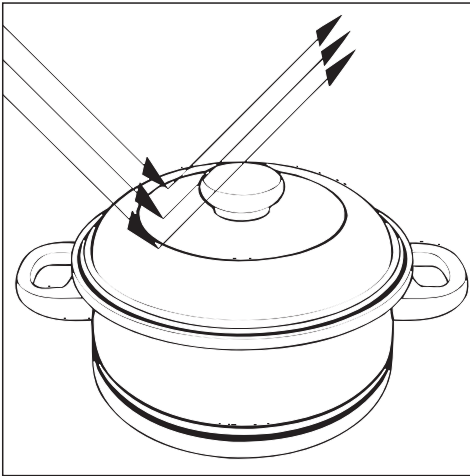
La chaleur se développe donc immédiatement à l'intérieur des aliments. Par conséquent,

- ils peuvent généralement être cuits par micro-ondes sans ou avec un peu d'eau ou de matière grasse.
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec un mode de fonctionnement conventionnel.
- les substances nutritives telles que les vitamines et les minéraux sont largement conservées.
- la couleur naturelle et la saveur propre aux aliments sont à peine modifiées.

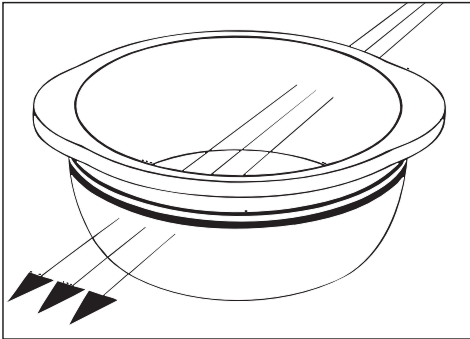
La production de micro-ondes s'arrête dès que le processus de cuisson est interrompu ou que la porte est ouverte. Pendant la cuisson, la porte fermée et non abîmée offre une protection suffisante contre les micro-ondes.

# Récipients à utiliser avec les micro-ondes

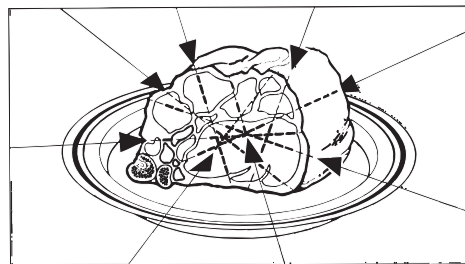
## Les micro-ondes



- sont réfléchies par le métal.



- traversent le verre, la porcelaine.



- sont absorbées par les aliments.

## Matériaux des récipients

Les matériaux et la forme du récipient utilisé influencent les durées de chauffage et de cuisson. Les récipients plats et ronds se sont avérés les meilleurs. L'uniformité de réchauffage des aliments est meilleure dans de tels récipients que dans des plats carrés ou rectangulaires.

## Métal

Ne placez pas des récipients métalliques, du papier aluminium, des couverts ni de la vaisselle avec un revêtement métallique (décorations telles que bord doré ou bleu cobalt).

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

Exceptions:

- Plats préparés dans des récipients en aluminium.

Vous pouvez décongeler et réchauffer ces plats dans l'appareil. Important: retirez le couvercle des plats.

Le réchauffage des aliments ne s'effectue que par au-dessus. Si vous retirez les aliments du plat en aluminium et que vous les placez dans un récipient pour micro-ondes, la répartition de la chaleur est en général plus uniforme.

- Morceau de papier aluminium

Dans le cas de morceaux de viande irréguliers, p. ex. de la volaille, vous obtiendrez une décongélation, un réchauffage ou une cuisson uniforme en recouvrant les parties plus planes de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes.

# Récipients à utiliser avec les micro-ondes

---

La distance entre la feuille aluminium et les parois intérieures de l'enceinte doit être de 2 cm minimum. Le papier aluminium ne peut pas entrer en contact avec les parois!

- Broches et attaches métalliques

Vous pouvez utiliser ces pièces métalliques lorsque le morceau de viande est beaucoup plus épais que le métal.

## Verre

Le verre réfractaire est particulièrement approprié.

Le verre de cristal, qui contient le plus de plomb, et les récipients en verre au bord dentelé peuvent éclater. Ils ne sont donc pas appropriés.

## Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

Elle ne peut cependant pas être pourvue d'une décoration métallique (p. ex. un bord doré) et comporter des poignées creuses.

## Faïence

La faïence peinte n'est appropriée que lorsque le motif est sous émail.

La vaisselle en faïence peut devenir très chaude.

## Vernis et teintures

Certains vernis et teintures appliqués sur la vaisselle contiennent des substances métalliques.

Ce type de vaisselle ne convient donc pas aux micro-ondes.

## Plastique

Les récipients en plastique ne peuvent être utilisés qu'avec les micro-ondes seules. Ils doivent être thermorésistants et supporter des températures de min. 110 °C.

Sinon, ils se déforment et le plastique risque de se mêler aux aliments. Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spécialement adaptée aux micro-ondes. La vaisselle plastique en mélamine ne convient pas car elle absorbe l'énergie et chauffe. A l'achat de vaisselle en plastique, informez-vous au sujet du matériau dont elle est constituée.

La vaisselle en plastique expansé, p. ex. en polystyrène, peut être utilisée pour le réchauffage de courte durée des aliments.

Les sachets de cuisson en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire les aliments qu'ils contiennent, à condition qu'ils aient été percés au préalable.

La vapeur peut alors s'échapper par les trous percés et vous évitez ainsi une montée de la pression et l'éclatement des sachets.

# Récipients à utiliser avec les micro-ondes

De la **feuille** ou des **sachets de rôtissage** peuvent être utilisés à condition que la feuille soit env. 40 cm et le sachet env. 20 cm plus longs que les aliments à rôtir et qu'ils soient soigneusement fermés à l'aide d'une ficelle. Retournez les extrémités et ficelez. Perforez le sachet ou la feuille selon les indications du fabricant.

N'utilisez pas des attaches métalliques ni des attaches en plastique ou en papier contenant un fil métallique car elles peuvent entraîner un risque d'incendie.

## Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.

L'eau contenue dans le bois s'évapore pendant le processus de cuisson, ce qui a pour effet de dessécher et de fissurer le bois.

## Récipients à usage unique

Il faut que les récipients en plastique à usage unique répondent aux caractéristiques reprises sous la rubrique "Plastique".

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments dans des récipients en plastique à usage unique. Cette remarque est également valable pour des récipients en papier ou autre matériau inflammable.

Pour le respect de l'environnement, évitez d'utiliser des récipients à usage unique.

## Test des récipients

Si vous n'êtes pas certain qu'un récipient en verre, terre cuite ou porcelaine soit adapté aux micro-ondes, vous pouvez vous en assurer comme suit:

- Placez le récipient vide au centre de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Tournez le sélecteur de puissance sur 900 W.
- Introduisez 30 secondes au moyen de la touche pour la sélection de la durée.
- Appuyez sur la touche START.

Si vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles pendant ce test, arrêtez immédiatement l'appareil (enfoncez la touche Stop/C deux fois)!

La vaisselle, qui entraîne une telle réaction ou qui est chaude lorsque vous la retirez de l'enceinte de cuisson, n'est pas adaptée aux micro-ondes.

En cas de doute, consultez le fabricant ou le fournisseur de la vaisselle pour qu'il vous confirme si elle est appropriée ou non.

Le test décrit ci-dessus ne vous permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont suffisamment aérées.



# Accessoires

## Accessoires livrés

### Un couvercle

- empêche un dégagement excessif de vapeur, surtout lors de cuissons prolongées (p. ex. de pommes de terre).
- accélère le processus de réchauffage des aliments.
- empêche le dessèchement des aliments.
- permet de conserver l'arôme.



Par conséquent, couvrez toujours les aliments avec un couvercle en verre ou en plastique adapté aux micro-ondes. Ce type de couvercle est disponible dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser de la feuille transparente pour micro-ondes. La feuille transparente ordinaire peut se déformer.

Ouvrez toujours les récipients fermés tels que les petits pots pour bébés.

### N'utilisez pas de couvercle

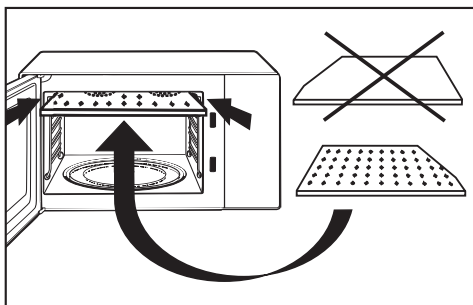
- pour réchauffer des aliments panés.
- pour les aliments qui doivent présenter une croûte, p. ex. les toasts.

Le couvercle ne peut être utilisé que pour le fonctionnement micro-ondes "solo".

Le matériau du couvercle supporte des températures jusqu'à 110 °C. Pour des températures plus élevées (gril, chaleur pulsée) le plastique risque de se déformer et d'adhérer aux aliments.

## Panneau anti-éclaboussure

Le panneau anti-éclaboussure en vitro-céramique protège la voûte du four des salissures. Il vaut donc mieux le mettre en place si vous faites fonctionner le four.



- Glissez le panneau anti-éclaboussure au-dessus du gril. Veillez à ce que la face rugueuse soit tournée vers la voûte du four.

## Grille pour gril

La grille pour gril est spécialement conçue pour le four à micro-ondes. Elle est recommandée pour les modes de cuisson "gril" et "turbogril" (avec ou sans micro-ondes).

## Lèche-frite en verre

Si vous grillez directement sur la grille, il est conseillé de placer la lèche-frite en verre sous la grille pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments.

Comme elle est en verre, la lèche-frite convient à tous les modes de cuisson.

## Tôle de cuisson

La tôle de cuisson sert uniquement à la cuisson en mode chaleur tournante (sans micro-ondes). Utilisée avec ce mode de cuisson, la tôle de cuisson permet d'obtenir un résultat croustillant.

Lorsque vous mettez en place la tôle de cuisson, veillez à ce que les distanceurs soient tournés vers l'arrière. Il est indispensable qu'ils soient dans cette position pour que la chaleur tournante puisse circuler uniformément.

## Accessoires contre supplément

### Plat gourmet

Il s'agit d'un plateau à griller rond anti-adhésif.

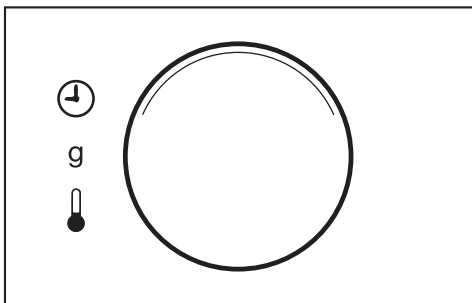
Il est disponible auprès du service après-vente Miele ou dans le commerce spécialisé.

# Mise en service

---

## Introduction de l'heure

- Branchez l'appareil au réseau électrique.  
Dans le champ d'affichage, 12:00 clignote pendant environ 4 secondes, et le symbole ☉ s'allume.



- Introduisez l'heure au moyen du sélecteur de durée.

Après 4 secondes, l'heure réglée est automatiquement mémorisée. Le double point entre les heures et les minutes clignote.

## Modification de l'heure

- Appuyez sur la touche ☉.  
Dans le champ d'affichage, l'heure actuelle clignote et le symbole ☉ s'allume.
- Corrigez l'heure à l'aide du sélecteur de durée.

## Suppression de l'heure

- Appuyez deux fois sur la touche ☉.  
Le champ d'affichage est sombre.  
L'heure réapparaît dans l'affichage, si vous appuyez deux fois sur la touche ☉.

## Arrêt de nuit

Entre 23 h et 4 h, il est possible d'arrêter l'affichage de l'heure.

- Maintenez la touche Stop/C enfoncée et appuyez en même temps sur la touche ☉.  
L'indication *ON* apparaît dans le champ d'affichage. L'arrêt de nuit est activé.

L'appareil reste prêt à fonctionner.

- Pour désactiver l'arrêt de nuit, maintenez de nouveau la touche Stop/C enfoncée et appuyez en même temps sur la touche ☉.  
L'indication *OFF* apparaît dans le champ d'affichage.

## Minuterie

Vous pouvez sélectionner une durée pour surveiller des processus externes, p. ex. la cuisson d'oeufs. La durée programmée s'égrène seconde par seconde.

- Appuyez sur la touche ▲.  
L'indication 0:00, clignote dans le champ d'affichage et le symbole ▲ s'allume.
- Programmez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur de temps.
- Appuyez sur la touche START.
- Après écoulement de la durée, un signal acoustique retentit. L'heure actuelle apparaît et le symbole ▲ clignote.
- Appuyez une fois sur la touche Stop/C, et le symbole ▲ disparaît.

## Modification de la durée introduite

- Appuyez sur la touche Stop/C.  
La minuterie est interrompue. Dans le champ d'affichage, la durée restante et le symbole  $\Delta$  s'allument, le symbole Start  $\diamond$  clignote.
- Modifiez la durée à l'aide du sélecteur de durée, et enfoncez la touche START.

## Ouverture de la porte

- Appuyez sur la touche  $\circ \rightarrow$  pour ouvrir la porte de l'appareil.

Si vous ouvrez la porte lorsque le four à micro-ondes est en fonctionnement, le processus est immédiatement interrompu et l'éclairage de l'enceinte s'éteint.

## Fermeture de la porte

- Fermez la porte.

Pour poursuivre un processus de cuisson interrompu, appuyez sur la touche START.

Si la porte n'est pas fermée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.

## Signal acoustique

Après écoulement d'une durée, un signal acoustique retentit.

- Appuyez sur une touche au choix pour arrêter prématurément le signal.

## Blocage de la mise en marche

Le blocage de la mise en marche empêche l'utilisation indésirée de l'appareil.

### Enclenchement du blocage de la mise en marche

- Maintenez la touche  $\text{☞}$  enfoncée, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de la clef apparaisse dans l'affichage.



Le symbole de la clef s'éteint après une brève période et l'heure apparait dans le champ d'affichage.

Si n'importe quelle touche ou le sélecteur rotatif est touché, le symbole de la clef apparait de nouveau.

En cas de coupure de courant, le blocage de la mise en marche doit être réenclenché.

### Suppression du blocage de la mise en marche

- Si vous voulez supprimer le blocage de la mise en marche, tenez de nouveau la touche  $\text{☞}$  enfoncée, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

## Modes de fonctionnement

### Fonctionnement micro-ondes "solo"

Pour décongeler, réchauffer et cuire.

### Gril

Pour griller des aliments plats, tels que steaks et saucisses.

### Gril et chaleur tournante

Combinaison idéale pour griller ou rôtir les grosses pièces de viande ou de volaille. Le ventilateur et le gril fonctionnent en même temps.

### Chaleur tournante

Idéal pour la pâtisserie.

### Combinaison micro-ondes et gril

Pour gratiner et brunir. Les micro-ondes servent à la cuisson, tandis que le gril brunit les aliments.

### Combinaison micro-ondes / gril et chaleur tournante








Cette combinaison convient tout particulièrement bien pour griller et rôtir.

### Combinaison micro-ondes / chaleur tournante

Cette combinaison vous permet de préparer rapidement les soufflés.

## Programmes automatiques

Vous disposez des programmes automatiques suivants:

- trois programmes automatiques de décongélation (  )
- deux programmes automatiques de cuisson ( )
- deux programmes combinés ( )

L'utilisation des programmes dépend du poids des aliments à cuire, c'est-à-dire que vous devez entrer le poids des aliments.

## Fonctionnement micro-ondes "solo"

### Puissance des micro-ondes

Vous pouvez sélectionner 7 niveaux de puissance différents. Plus la puissance est élevée, plus la quantité de micro-ondes pénétrant dans les aliments est importante. Pour le réchauffage de préparations composées de plusieurs aliments telles qu'un plat complet, il est préférable de sélectionner une puissance plus basse. Ainsi seulement, la chaleur se répartira uniformément dans les aliments. Dans ce cas, une durée proportionnellement plus longue permettra d'atteindre la température souhaitée.

### Durée de décongélation, de réchauffage ou de cuisson

La durée nécessaire dépend

- de la température initiale des aliments. Pour réchauffer ou cuire des aliments sortant du réfrigérateur, la durée à sélectionner sera plus longue que pour des aliments à température ambiante.
- de la nature et de la consistance des aliments. Les légumes frais contiennent plus d'eau que les légumes entreposés et nécessitent donc une durée de cuisson plus courte.
- de la quantité d'aliments.

A une double portion correspond pratiquement une double durée. Pour une quantité d'aliments réduite, la durée sera proportionnellement réduite.

- de la forme et du matériau du récipient utilisé.

### Pour placer les plats dans l'enceinte de cuisson

Il est conseillé de placer les plats au milieu de l'enceinte de cuisson.

### Plateau tournant


Ne faites fonctionner le four qu'avec le plateau tournant.

Le plateau tournant se met en marche automatiquement avec chaque cuisson.

Le plateau tournant permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments encore plus uniformément.

Veillez à ce que la vaisselle ne soit pas plus grande que le plateau tournant.

N'arrêtez si possible pas le plateau tournant.

En cas de grand plat, qui dépasse le plateau tournant et qui risque de bloquer, vous devez arrêter le plateau tournant (enfoncez la touche )

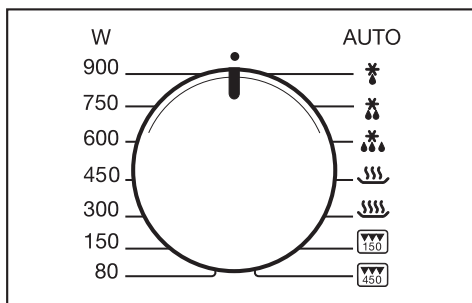
Remuez de toute façon les aliments en cours de cuisson et tournez éventuellement le plat pour que les aliments chauffent uniformément.

# Commande

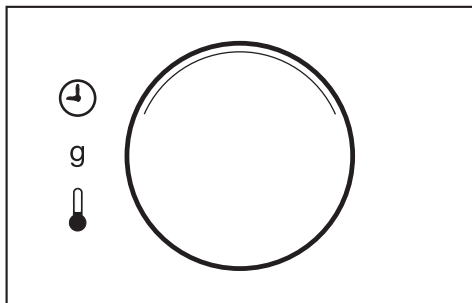
## Démarrage du processus

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

L'ordre de sélection n'a pas d'importance.



- Tournez le sélecteur de puissance sur la puissance des micro-ondes souhaitée.



- Réglez le temps nécessaire avec le sélecteur.  
Vous pouvez régler une durée entre 5 secondes et 60 minutes.
- Démarrez le processus en enfonçant la touche START.  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'enclenche.

Vous ne pouvez démarrer un processus que lorsque la porte de l'appareil est fermée.

## Interruption / poursuite du processus

Vous pouvez à tout moment interrompre un processus puis le poursuivre.

- Pour **interrompre** un processus enfoncez une fois la touche Stop/C, ou ouvrez la porte de l'appareil.

La durée est suspendue au moment de l'interruption.

- Pour **poursuivre** le processus fermez la porte, et enfoncez la touche START.

Le processus se poursuit.

## Modification des données introduites

Une fois la cuisson commencée, si vous deviez constater que . . .

. . . la **puissance** est trop forte ou trop faible,

- sélectionnez une autre puissance.

. . . la **durée** introduite est trop courte ou trop longue,

- interrompez la cuisson (appuyez une fois sur la touche Stop/C), réglez une nouvelle durée à l'aide du sélecteur et poursuivez la cuisson (appuyez sur la touche START).

## Suppression du processus

Pour supprimer un processus, appuyez deux fois sur la touche Stop/C.

## A l'issue du processus

A l'issue du processus, un signal sonore retentit. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint.

## Fonction automatique de maintien au chaud

La fonction automatique de maintien au chaud ne s'enclenche que si, après écoulement d'un processus de cuisson avec min. 600 W, la porte reste fermée et si aucune touche n'est effleurée. Ensuite, la fonction automatique de maintien au chaud s'enclenche après environ 2 minutes et ce, pour une durée maximale de 15 minutes.

Dans le champ d'affichage s'allume **H:H** et le réglage du plateau tournant reprend.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil ou si vous enfoncez la touche Stop/C, le processus s'arrête.

Il n'est pas possible de sélectionner la fonction du maintien au chaud séparément.

## Quick-Start (programmable)

Une pression sur la touche START/◆ est suffisante pour faire fonctionner l'appareil à la puissance maximale. Vous pouvez choisir entre 3 durées mémorisées:

- 30 sec. : enfoncez 1 x la touche START/◆
- 1 min. : enfoncez 2 x la touche START/◆
- 2 min. : enfoncez 3 x la touche START/◆

Si vous enfoncez quatre fois d'affilée la touche START/◆, la première durée mémorisée réapparaît, et ainsi de suite.

## Programmation des durées

Vous pouvez modifier les durées mémorisées.

- A l'aide de la touche START/◆ sélectionnez la durée mémorisée que vous souhaitez modifier (appuyez 1 x, 2 x ou 3 x) et tenez-la enfoncée.
- Modifiez la durée au moyen du sélecteur de durée.  
Si vous lâchez la touche START/◆, le programme modifié se déroule.

Les durées que vous avez programmées ne sont plus mémorisées en cas de coupure de courant et doivent être réintroduites.



# Commande

## Programmation de la fin de la cuisson

Vous pouvez programmer la durée et la fin des processus de cuisson pour tous les modes de cuisson disponibles sur votre appareil.

- Pour le réglage, procédez d'abord comme d'habitude.
- Mais à la fin, n'appuyez pas sur la touche START mais bien sur la touche ⊕.  
L'heure clignote (la durée du programme est déjà ajoutée).
- À l'aide du bouton rotatif, réglez ensuite l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Le symbole ⏏ clignote; l'heure de fin de cuisson, les symboles des modes de cuissons sélectionnés et le symbole de programmation de l'heure de fin de cuisson →| s'affichent.
- Pressez maintenant la touche START. Le symbole →| et l'heure s'affichent.

Le four s'arrêtera automatiquement lorsque sera atteinte l'heure de fin de cuisson sélectionnée.

Si l'heure de fin de cuisson est programmée pour le mode de cuisson micro-ondes, les aliments doivent se trouver dans l'enceinte de cuisson.

## Vérification de l'heure de fin de cuisson

Avant le début du programme de cuisson, il est possible de vérifier l'heure de fin de cuisson sélectionnée.

- Appuyez sur la touche ⊕ pour faire apparaître le mode de cuisson et l'heure de fin de cuisson choisis.

## Utilisation avec de la vaisselle large

Si la vaisselle est plus grande que le plateau tournant, elle peut en empêcher la rotation. Dans ce cas, vous devez désactiver le plateau tournant.

- Appuyez sur la touche .

## Si vous ouvrez encore la porte avant le lancement du programme,

- Vous devez appuyer de nouveau sur la touche ⏏ après fermeture de la porte pour que le four démarre à l'heure programmée.

## Si vous voulez modifier l'heure de début de la cuisson,

- Appuyez sur la touche Stop/C et recommencez la programmation.

## Si vous voulez effacer l'heure de début de la cuisson,

- Appuyez sur la touche Stop/C.

Pour réchauffer des aliments, sélectionnez les niveaux de puissance suivants:

Boissons . . . . . 900 W  
Aliments . . . . . 600 W  
Aliments pour bébés  
et enfants. . . . . 450 W

Les aliments pour bébés et enfants ne peuvent pas être trop chauds. Réchauffez-les donc seulement  $\frac{1}{2}$  à 1 minute à 450 W.

Réchauffez les aliments couverts. Ne réchauffez à découvert que les pièces rôties panées.

Ouvrez toujours les bocaux fermés. Dans le cas de petits pots contenant des aliments pour enfants, retirez le couvercle.

Réchauffez les biberons sans bouchon ni tétine.

Pour le réchauffage d'un liquide, placez le bâtonnet d'ébullition joint dans le récipient!

Ne réchauffez pas des oeufs durs, même sans leur coquille, aux micro-ondes. Ils risquent d'éclater.

Les aliments sortant du réfrigérateur nécessitent une durée de réchauffage plus longue que les aliments conservés à température ambiante. La durée nécessaire au réchauffage dépend de la consistance, 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 quelque peu la durée.

En présence de plus grandes quantités d'aliments, vous devez, de temps en temps, les remuer ou les retourner pendant le réchauffage. Remuez les parties externes des aliments vers le milieu car les extrémités chauffent plus rapidement.

## Après le réchauffage

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

Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (exception: faïence utilisable en four), mais la chaleur est transmise par les aliments.

Après le réchauffage, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante de manière à ce que la chaleur puisse se répartir plus uniformément dans les aliments. Les températures s'équilibrent.

Après le réchauffage, en particulier d'aliments pour bébés et pour enfants, remuez absolument les aliments et contrôlez la température de consommation!

# Cuisson

---

Introduisez les aliments à cuire dans un récipient adapté aux micro-ondes et couvrez-les.

Pour la cuisson de **légumes, de poisson, de viande et de volaille**, sélectionnez d'abord une puissance de 750 W et ensuite, pour une poursuite de cuisson en douceur, une puissance de 450 W.

Dans le cas de légumes, les durées de cuisson sont fonction de la consistance de ceux-ci. Les légumes frais contiennent plus d'eau et cuisent dès lors plus vite. Ajoutez un peu d'eau aux légumes qui ont été entreposés.

Pendant la cuisson, il faut remuer au moins une fois les aliments.

Cuisez suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson.

Pour la cuisson de ces aliments, tenez compte absolument des durées de cuisson renseignées.

Pour faire **gonfler** des aliments tels que du riz au lait, sélectionnez d'abord 750 W, puis 150 W.

**Les aliments, dont la peau ou la pelure est ferme**, tels que les tomates, saucisses, pommes de terre en chemise, aubergines, doivent être percés ou entaillés à plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'en échapper et que les aliments n'éclatent pas.

La cuisson d'oeufs aux micro-ondes n'est possible qu'au moyen d'un récipient spécial.

Sinon, les oeufs éclatent. Ce récipient spécial est disponible dans le commerce spécialisé. Vous pouvez préparer des oeufs dans un verre, mais auparavant vous devez percer le jaune d'oeuf à plusieurs endroits au moyen d'une aiguille.

# Décongélation / Décongélation et réchauffage / cuisson

---

## Décongélation

Retirez les aliments surgelés de leur emballage, introduisez-les dans un récipient approprié aux micro-ondes et faites-les dégeler à découvert.

A mi-décongélation, retournez les aliments, répartissez-les ou remuez-les.

Pour la décongélation d'aliments délicats tels que de la crème fraîche, du beurre, du fromage, de la tarte à la crème fraîche ou à la crème au beurre, nous recommandons une puissance de 80 W. Avant de les introduire dans le four à micro-ondes, faites-les déjà dégeler à température ambiante. Le résultat sera alors plus uniforme.

Pour la décongélation de viande, placez-la déballée sur une assiette retournée placée dans un récipient en verre ou en porcelaine afin de faire dégoutter le jus de viande. Retournez la viande pendant la décongélation.

Pour la décongélation d'aliments, p. ex. de pain, de biscuit de Savoie, de fruits, nous recommandons la puissance de 150 W.

## Après la décongélation

Laissez les aliments reposer à température ambiante pour que la température se répartisse plus uniformément dans les aliments (durée de répartition de température).

## Décongélation et réchauffage / cuisson

Les aliments congelés peuvent être décongelés et réchauffés ou cuits en un seul processus.

Sélectionnez d'abord une puissance de 750 W puis 450 W.

Retirez les aliments congelés de leur emballage, introduisez-les dans un récipient approprié aux micro-ondes, couvrez-les et faites-les dégeler, réchauffer ou cuire. Exception: le steak haché doit être cuit sans couvercle. Remuez plusieurs fois les soupes et les légumes. Séparez soigneusement et retournez les tranches de viande vers la moitié de la durée du processus. Faites de même pour le poisson.

Les plats préparés surgelés conditionnés dans une barquette en carton utilisable dans un four sont également adaptés aux micro-ondes

## Après la décongélation et le réchauffage / la cuisson

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

# Stérilisation

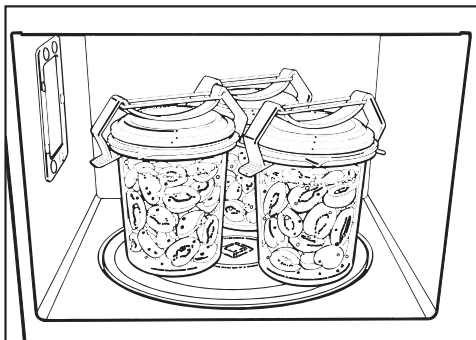
Les micro-ondes permettent de stériliser de petites quantités de fruits, de légumes ou de viande dans des bocaux. Préparez-les comme vous en avez l'habitude.

Ne fermez les bocaux qu'au moyen d'une attache adaptée aux micro-ondes ou de papier collant transparent.

N'utilisez jamais des attaches métalliques ou des bocaux dotés d'un couvercle à visser car ils peuvent entraîner la formation d'étincelles!

Les boîtes ne conviennent pas pour la stérilisation. En raison de la surpression, les boîtes risquent d'exploser. Il y a des risques de blessures et de dommages!

Il est préférable de stériliser maximum trois bocaux d'un demi-litre. Placez les bocaux sur le plateau tournant. Enclenchez le plateau tournant pour obtenir un perlage uniforme du contenu des bocaux (formation uniforme de bulles d'air dans tous les bocaux).



Sélectionnez une puissance de 750 W pour obtenir le perlage du contenu des bocaux. La durée requise dépend de:

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

Durée jusqu'au perlage uniforme, c.-à-d. jusqu'à la formation de bulles intermittentes dans tous les bocaux:

- 1 bocal . . . . . env. 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutes
- 2 bocaux . . . . . env. 4-5 minutes
- 3 bocaux . . . . . env. 7-8 minutes

Dans le cas de fruits et de cornichons, cette durée suffit pour la stérilisation.

Dans le cas de légumes, réduisez la puissance à 450 W après le début du perlage et faites-les cuire:

- env. 15 minutes (3 bocaux) dans le cas de carottes,
- env. 25 minutes (3 bocaux) dans le cas de pois.

## Après la stérilisation

Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson et laissez-les reposer pendant environ 24 heures recouverts d'un linge à un endroit non exposé aux courants d'air.

Retirez les étriers ou le papier collant et vérifiez si les bocaux sont bien fermés.

## Exemples

### **Faire fondre 100 g de margarine ou de beurre**

Sélectionnez la puissance de 450 W. Faites fondre sans couvrir pendant environ 1-1 $\frac{1}{2}$  minute.

### **Faire fondre 100 g de chocolat**

Cassez le chocolat en morceaux. Sélectionnez la puissance de 450 W. Faites fondre sans couvrir pendant environ 2 minutes.

### **Dissoudre de la gélatine**

1 sachet + 5 cuillers à soupe d'eau (référez-vous aux indications du fabricant). Sélectionnez la puissance de 450 W. Faites dissoudre sans couvrir pendant environ  $\frac{1}{2}$ -1 minute. Remuez de temps en temps.

### **Préparer le nappage d'une tarte**

1 sachet +  $\frac{1}{4}$  l de liquide. Sélectionnez la puissance de 450 W. Faites chauffer sans couvrir pendant environ 4-5 minutes. Remuez de temps en temps.

### **Faire gonfler de la pâte au levain**

(Base: 500 g de farine)  
Sélectionnez la puissance de 80 W et faites gonfler en couvrant pendant environ 8-10 minutes.

## **Peler des tomates**

Entaillez la queue en forme de croix. Faites chauffer 3 tomates dans un peu d'eau à la puissance de 450 W pendant environ 2 minutes. Après quoi, la peau se détachera très facilement. Attention! Les tomates peuvent être très chaudes.

# Gril

Vous pouvez régler la température du gril entre 50 et 200 °C. De façon générale, un réglage sur 200 °C est conseillé pour cuire rapidement des aliments plats placés près de la résistance.

La température proposée de 200 °C peut être modifiée suivant l'utilisation, le degré de cuisson souhaité et la durée de la cuisson. La température peut être modifiée à tout moment en cours de cuisson.

Certaines recettes indiquent des niveaux de gril:

Le niveau 2 correspond à env. 175 °C.

Le niveau 3 correspond à env. 200 °C.

Si la durée totale de la cuisson au gril est inférieure à 15 min, préchauffez le gril pendant env. 5 minutes.

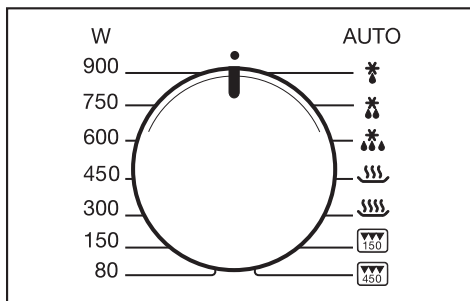
Pour que les tranches de viande/de poisson soient grillées uniformément des deux côtés, retournez-les à mi-cuisson. Les fines tranches ne doivent être retournées qu'une fois, les pièces plus épaisses doivent l'être plusieurs fois.

Les durées de cuisson au gril (voir plats testés) ne sont que des valeurs indicatives. En effet, elles dépendent du type et de l'épaisseur des aliments à griller et du degré de cuisson souhaité.

Si vous grillez directement sur la grille, il est conseillé de placer la lèchefrite en verre sous la grille pour recueillir la graisse.

- Glissez la grille et/ou la lèchefrite en verre avec les aliments à cuire dans la rainure d'introduction qui convient. Vous pouvez également poser les aliments directement sur le plateau tournant.

Si les aliments sont placés sur le plateau tournant, n'arrêtez pas ce dernier de manière à obtenir un résultat aussi uniforme que possible.



- Tournez le sélecteur de puissance sur le point.
- Appuyez sur la touche . Le symbole de gril et l'indication 200 °C (température par défaut) clignotent; l'indication 0:00 s'allume.
- Tournez le bouton rotatif si vous voulez modifier la température du gril.
- Après quelques secondes, l'indication 0:00 clignote; vous pouvez alors régler la durée à l'aide du bouton rotatif.

Pour passer du réglage de la température à celui de la durée et vice versa, il suffit d'appuyer sur la touche .


- Une fois la température et la durée de cuisson choisies, pressez la touche START. Le symbole clignote dans le champ d'affichage jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit.

La grille et la lèchefrite deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Il y a danger de brûlure!

## Modification de la durée

Pour modifier la durée en cours de cuisson, il faut interrompre la cuisson (en appuyant sur la touche Stop/C), changer la durée et redémarrer la cuisson (en appuyant sur la touche START).

## Modification de la température





La température peut être modifiée en cours de cuisson sans interrompre la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur la touche  et modifiez la température à l'aide du bouton rotatif.

Pour nettoyer plus facilement la lèchefrite en verre et la grille, trempez-les immédiatement après la cuisson dans de l'eau additionnée de détergent.


## Combinaison micro-ondes / gril


Vous pouvez à tout moment enclencher le gril (que ce soit au début du processus ou en cours de cuisson) en mode micro-ondes (exception: programmes automatiques), par exemple pour gratiner.

## Sélection directe du mode gril

- Choisissez la puissance micro-ondes désirée à l'aide du sélecteur de puissance. Le symbole  s'allume et l'indication 0:00 clignote.
- Appuyez sur la touche . Le symbole  et l'indication 200 °C (température proposée) clignotent. Le symbole  et l'indication 0:00 s'allume.
- Tournez le bouton rotatif pour modifier la température du gril.

- Après quelques secondes, l'indication 0:00 clignote; vous pouvez alors régler la durée à l'aide du bouton rotatif.


Pour passer du réglage de la température à celui de la durée, il suffit d'appuyer sur la touche .

- Une fois la température et la durée de cuisson choisies, pressez la touche START. Le symbole  clignote dans le champ d'affichage jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit.

L'ordre d'introduction des divers réglages (puissance du micro-ondes, température et durée) n'a pas d'importance.

## Mise en marche du gril en cours de cuisson

Pour ce faire, interrompez la cuisson (pressez la touche Stop/C), appuyez ensuite sur la touche , choisissez la température et poursuivez la cuisson (pressez la touche START).

## Arrêter le gril

Pour arrêter le mode gril, il faut absolument interrompre le processus de cuisson.



## Gril et chaleur tournante

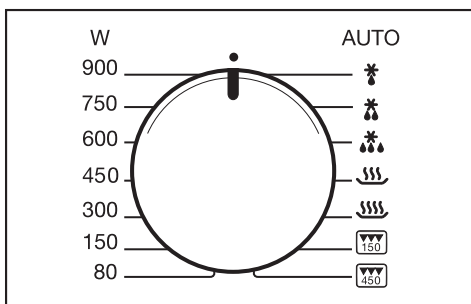
Le mode de cuisson gril et chaleur tournante vous permet de griller ou de rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille. Le ventilateur et le gril fonctionnent en même temps.

Vous pouvez régler la température entre 50 et 200 °C. La température proposée de 200 °C peut être modifiée à tout moment, même lorsque le four fonctionne.

Si vous grillez directement sur la grille, il est conseillé de placer la lèchefrite en verre sous la grille pour recueillir la graisse.

- Glissez la grille et/ou la lèchefrite en verre avec les aliments à cuire dans la rainure d'introduction de votre choix. Vous pouvez également poser les aliments directement sur le plateau tournant.

Si les aliments sont placés sur le plateau tournant, n'arrêtez pas ce dernier de manière à obtenir un résultat aussi uniforme que possible.



- Tournez le sélecteur de puissance sur le point.
- Appuyez sur la touche . Le symbole et l'indication 200 °C (température proposée) clignotent; l'indication 0:00 s'allume.

- Tournez le bouton rotatif pour modifier la température.
- Après quelques secondes, l'indication 0:00 clignote; vous pouvez alors régler la durée à l'aide du bouton rotatif.

Pour passer du réglage de la température à celui de la durée, il suffit d'appuyer sur la touche .

- Une fois la température et la durée de cuisson choisies, pressez la touche START. Le symbole clignote dans le champ d'affichage jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit.





La grille et la lèchefrite deviennent chaudes pendant le fonctionnement.


Vous risquez de vous brûler!


## Combinaison micro-ondes / gril et chaleur tournante

Cette combinaison convient tout particulièrement bien pour rôtir et griller. Vous pouvez à tout moment enclencher la chaleur tournante (que ce soit au début du processus ou en cours de cuisson) en mode micro-ondes (exception: programmes automatiques).


### Sélection directe du mode gril et chaleur tournante

- Choisissez la puissance micro-ondes désirée à l'aide du sélecteur de puissance. Le symbole  s'allume et l'indication 0:00 clignote.
- Appuyez sur la touche . Le symbole  et l'indication 200 °C (température proposée) clignent; le symbole  et l'indication 0:00 s'allument.
- Tournez le bouton rotatif pour modifier la température.
- Après quelques secondes, l'indication 0:00 clignote; vous pouvez alors régler la durée à l'aide du bouton rotatif.

Pour passer du réglage de la température à celui de la durée, il suffit d'appuyer sur la touche .

- Une fois la température et la durée de cuisson choisies, pressez la touche START. Le symbole  clignote dans le champ d'affichage jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.  
Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit.

### Mise en marche du mode gril et chaleur tournante en cours de cuisson

Pour ce faire, interrompez la cuisson (poussez la touche Stop/C), appuyez ensuite sur la touche , choisissez la température de gril et poursuivez la cuisson (poussez la touche START).

### Arrêter le mode gril et chaleur tournante

Pour arrêter le mode gril et chaleur tournante, il faut absolument interrompre le processus de cuisson.

# Chaleur tournante

Le mode de cuisson chaleur tournante est idéal pour les pâtisseries.

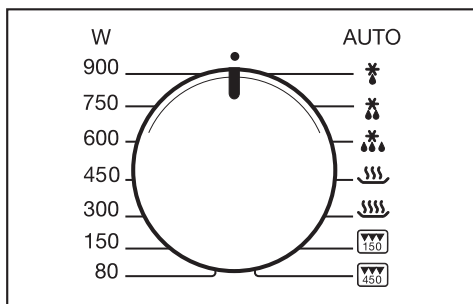
Vous pouvez régler la température entre 50 et 250 °C. La température proposée de 160 °C peut être modifiée à tout moment, même lorsque le four fonctionne.

Utilisez la chaleur résiduelle en laissant votre préparation 5 minutes dans le four une fois le processus de cuisson terminé.

- Glissez la tôle de cuisson ou la lèchefrite en verre avec les aliments à cuire dans la rainure d'introduction qui convient. Vous pouvez également poser les aliments directement sur le plateau tournant.

Si les aliments sont placés sur le plateau tournant, n'arrêtez pas ce dernier de manière à obtenir un résultat aussi uniforme que possible.

Si vous voulez utiliser des moules plus grands, vous pouvez retirer les grilles de support.



- Tournez le sélecteur de puissance sur le point.
- Appuyez sur la touche . Le symbole et l'indication 160 °C (température proposée) clignotent; l'indication 0:00 s'allume.

- Tournez le bouton rotatif pour modifier la température.

- Après quelques secondes, l'indication 0:00 clignote; vous pouvez alors régler la durée à l'aide du bouton rotatif.

Pour passer du réglage de la température à celui de la durée, il suffit d'appuyer sur la touche .

- Une fois la température et la durée de cuisson choisies, pressez la touche START. Le symbole clignote dans le champ d'affichage jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit!

Lorsque vous mettez en place la tôle de cuisson, veillez à ce que les distanceurs soient tournés vers l'arrière.

Il est indispensable qu'ils soient dans cette position pour que la chaleur tournante puisse circuler uniformément.

La tôle de cuisson et la lèchefrite chauffent pendant le fonctionnement du four.

Attention aux brûlures!





Ne cuisez pas en même temps sur plusieurs niveaux. Pour obtenir de bons résultats de cuisson, ne cuisez que sur un niveau.


## Combinaison micro-ondes / chaleur tournante


Cette combinaison vous permet de cuire rapidement les soufflés. Vous pouvez à tout moment enclencher la chaleur tournante (que ce soit au début du processus ou en cours de cuisson) en mode micro-ondes (exception: programmes automatiques).

Ne pas utiliser la tôle de cuisson en mode de cuisson combiné.

### Sélection directe du mode gril et chaleur tournante

- Choisissez la puissance micro-ondes désirée à l'aide du sélecteur de puissance. Le symbole  s'allume et l'indication 0:00 clignote.
- Appuyez sur la touche . Le symbole  et l'indication 160 °C (température proposée) clignotent; le symbole  et l'indication 0:00 s'allument.
- Tournez le bouton rotatif si vous voulez modifier la température.
- Après quelques secondes, l'indication 0:00 clignote; vous pouvez alors régler la durée à l'aide du bouton rotatif.


Pour passer du réglage de la température à celui de la durée, il suffit d'appuyer sur la touche .

- Une fois la température et la durée de cuisson choisies, pressez la touche START. Le symbole  clignote dans le champ d'affichage jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit.

L'ordre d'introduction des divers réglages (puissance du micro-ondes, température et durée) n'a pas d'importance.

### Mise en marche du mode chaleur tournante en cours de cuisson

Pour ce faire, interrompez la cuisson (pressez la touche Stop/C), appuyez ensuite sur la touche , choisissez la température et poursuivez la cuisson (pressez la touche START).

### Arrêter le mode chaleur tournante

Pour arrêter le mode gril et chaleur tournante, il faut absolument interrompre le processus de cuisson.

# Programmes automatiques

Les sept programmes automatiques se règlent en fonction du poids. Il suffit de choisir un programme et d'introduire le poids des aliments.

## Décongélation automatique

Il y a trois programmes pour la décongélation de différents types d'aliments.

☼ Fruits/Légumes  (100 g - 1 kg)



☼ Poisson / Volaille  (100 g - 2 kg)

☼ Viande  (100 g - 2 kg)

## Cuisson automatique

Les deux programmes conviennent pour des aliments ayant un poids entre 100 g et 1 kg.



 Légumes frais ,  
p. ex. carottes, chou blanc, chou rouge

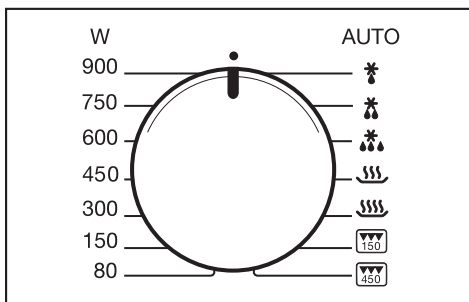
 Légumes frais ,  
p. ex. pommes de terre, courgettes,  
poireaux, épinards, brocolis


## Programmes combinés

Avec ces programmes, le gril fonctionne en combinaison avec une puissance de micro-ondes de 150 W ou 450 W.

 Volaille  (100 - 1500 g),  
température du gril 180°C

 Rôti  (500 - 1500 g)  
température du gril 160°C



■ Sélectionnez le programme automatique souhaité avec le sélecteur. Dans le champ d'affichage, les symboles Start et 100 g clignotent (avec  500 g).

■ Introduisez avec le sélecteur rotatif le poids.

■ Enfoncez la touche START.

Le temps correspondant au poids s'égrène.

A la moitié de la durée de cuisson, un signal sonore retentit.

■ Interrompez le programme pour retourner ou remuer les aliments, et poursuivez ensuite le programme.

Au besoin, les durées programmées pendant le programme peuvent être modifiées (interrompre le programme, modifier la durée, poursuivre le programme).

A l'issue du programme, un signal sonore retentit.

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

## Plats testés

Plats testés selon IEC 60705 éd.3	Puissance du MO (Watt) / Gril	Durée (min)	Durée de compensation* (min)	Niveau**	Remarque
Décongeler des framboises, 150g	150 ou ⚡(250 g)	8	3	Plateau tournant	Décongeler à découvert
Décongeler du haché de bœuf, 500 g	150	16	5	Plateau tournant	Décongeler à découvert, retourner à la moitié du temps réglé
Cuire un rôti de viande hachée, 900 g	600 + 450	8 + 10	5	Plateau tournant	Plat Pyrex 03.838.80 de 28 cm de long, cuire à découvert
Cuire un gratin de pomme de terre, 1105 g	450 / Gril 200 °C	28 - 30	5	Plateau tournant	Plat Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g	450	7	5	Plateau tournant	Plat Pyrex 03.827.80, couvert d'un film plastic adapté aux micro-ondes
Griller du poulet, 1200 g	150 / Gril 175 °C	44	2	Grille dans la lèche-frite	D'abord poitrine vers le bas, retourner à la moitié du temps réglé
Cuire du lait du poule, 800 g	450	22 - 24	120	Plateau tournant	Plat Pyrex 07.227.85, (25 x 25 cm), cuire à découvert
<b>Plats testés selon DIN 44566</b>					
Cuire un rôti de viande hachée, 750 g	900 + 450	6 + 17	5	Plateau tournant	Cuire à découvert
Décongeler et cuire du filet de sébaste, 400 g	900 + 450	4 + 5	3	Plateau tournant	Couvrir l'assiette avec un couvercle spécial micro-ondes. A mi-cuisson, retourner le poisson pour que les coins inférieurs se retrouvent à l'extérieur
Décongeler et cuire des épinards, 450 g	900 + 450	5 + 6	3	Plateau tournant	Mélanger à mi-cuisson
Décongeler du haché de boeuf, 500 g	150	16 - 18	10	Plateau tournant	Décongeler à découvert, retourner à la moitié du temps réglé
Décongeler du poulet, 1200 g	150 ou ⚡(1200 g)	40 - 45	10	Plateau tournant	D'abord poitrine vers le bas, retourner à la moitié du temps réglé

## Plats testés

Plats testés	Puissance du MO (Watt) / Gril	Durée (min)	Durée de compensation* (min)	Niveau**	Remarque
Griller 2 steaks d'environ 150 g chacun	80 / Gril 200 °C	6-8 de chaque côté		Grille + lèche-frite en verre au 3e niveau à partir du bas	Ne pas précuire Steaks d'env. 2 cm d'épaisseur
Griller du pain répartir sur la grille	Gril 200 °C	3 - 4		Grille + lèche-frite en verre au 3e niveau à partir du bas	Ne pas précuire

\* Temps de repos durant lequel la chaleur se répartit uniformément dans les aliments.

\*\* Le plateau tournant est en fonctionnement lorsque les aliments sont déposés dessus.

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, en retirant la fiche, p. ex.

## Carrosserie, enceinte de cuisson

Vous pouvez essuyer ou nettoyer la carrosserie et l'enceinte de cuisson au moyen d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Ensuite, séchez les surfaces nettoyées au moyen d'un chiffon doux.

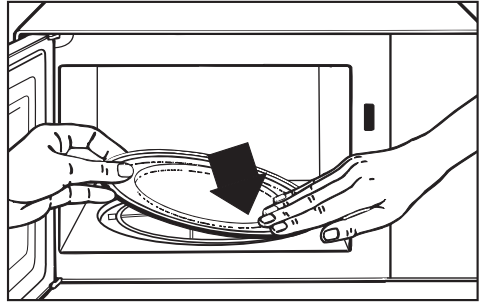
N'utilisez pas trop d'eau pour nettoyer l'enceinte de cuisson afin d'éviter que de l'eau ne pénètre dans les orifices présents.

N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs car ils griffent les surfaces à traiter.

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées au moyen d'un détergent pour inox (p. ex.: Neoblank disponible au service après-vente Miele sous la référence 4 565 110).

Vous pouvez neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson en y plaçant une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron que vous portez à ébullition pendant quelques minutes.

Si votre four est sale, faites chauffer un verre d'eau pendant 2 ou 3 minutes (jusqu'à ébullition). La vapeur s'évaporera dans l'enceinte de cuisson et nettoiera les salissures. Vous pouvez également nettoyer les salissures avec du produit vaisselle.



- Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyer.
- Veillez à ce que l'anneau placé sous le plateau tournant soit toujours bien propre. Sinon, le plateau tournant va commencer à tourner par saccades.
- Nettoyez la surface de contact entre le plateau tournant et l'anneau d'entraînement.  
Il peut être enlevé pour être nettoyé.

Ne tournez pas le tourniquet manuellement, car le moteur d'entraînement risque d'être endommagé.

## Face intérieure de la porte

Veillez à ce qu'elle soit toujours bien propre. N'utilisez pas des produits abrasifs (à récurer) pour la nettoyer. Vérifiez si la porte est toujours intacte. Si la porte est endommagée, vous ne pouvez plus utiliser le four à micro-ondes avant sa remise en service par un technicien du service après-vente.

## Rainures d'aération

Aucun objet ni de l'eau ne peut aboutir dans ces rainures.



# Nettoyage et entretien

---

## Façade de l'appareil, panneau de commande

- Nettoyez toutes les surfaces uniquement .
- Ensuite, essuyez-les avec un chiffon doux.

Respectez scrupuleusement les indications suivantes pour nettoyer vos façades en verre ou en inox, afin d'éviter de les griffer ou de les abîmer.

## Appareils avec façade en verre

La façade et le panneau de commande se griffent facilement.

Évitez donc

- les nettoyeurs abrasifs, comme les poudres ou crèmes à récurer;
- les éponges abrasives, comme les éponges à casseroles ou les éponges encore imbibées de nettoyant abrasif;
- les sprays pour le nettoyage des fours.

## Appareils avec façade en acier inoxydable

La façade et le panneau de commande se raient facilement.

Respectez bien les indications de nettoyages propres:

- aux surfaces en acier inoxydable;
- au panneau de commande inox.

## Surfaces en acier inoxydable

Le nettoyage de ces surfaces doit être effectué à l'aide de produits non abrasifs spécifiquement destinés à l'inox

- les produits d'entretien sodés, acides ou chlorés,
- les produits abrasifs, tels que les poudres et crèmes à récurer,
- les éponges abrasives, comme les éponges à casseroles ou les éponges encore imbibées de nettoyant abrasif.

Pour éviter que les surfaces ne se salissent rapidement, il existe des produits spéciaux pour l'entretien de l'acier inoxydable (notamment disponibles auprès du service clientèle Miele).

Étalez soigneusement et uniformément un peu de produit à l'aide d'un chiffon humide.

## Panneau de commande en acier inoxydable

Le panneau de commande peut se décolorer ou se modifier si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées. C'est pourquoi nous vous recommandons d'enlever tous les résidus immédiatement.

Évitez

- les produits d'entretien sodés, acides ou chlorés,
- les produits abrasifs, tels que les poudres et crèmes à récurer,
- les éponge abrasives, comme les éponges à casseroles ou les éponges encore imbibées de nettoyant abrasif,
- les nettoyeurs pour inox,
- les sprays pour le nettoyage des fours.

## Accessoires livrés

### Bâtonnet d'ébullition

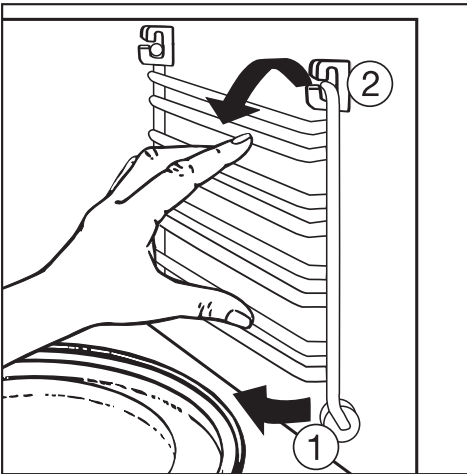
Il peut être nettoyé en lave-vaisselle.

### Couvercle

Le couvercle peut être nettoyé en lave-vaisselle mais peut être décoloré dans la cuve au contact de colorants naturels, p. ex. carottes, tomates, ketchup. Cette coloration n'influence pas la stabilité du couvercle.

### Grilles

Pour le nettoyage des parois latérales de l'enceinte de cuisson, vous pouvez retirer les grilles de support.



- Dégagez la grille de la paroi, glissez-la vers le haut et retirez-la des supports.
- Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

### Grille, grilles de support

Rincez-les et séchez-les après chaque utilisation. Éliminez les salissures non lavables au moyen d'un détergent pour acier inoxydable.

Pour éliminer les salissures tenaces

- sur l'inox: utilisez un nettoyant spécial inox.
- sur l'émail: ramollissez la saleté avec de l'eau et nettoyez avec une brosse douce ou avec une éponge à vaisselle.

### Lèche-frite en verre

La lèche-frite en verre peut être nettoyée en lave-vaisselle.

N'utilisez pas des produits abrasifs.

### Pare-éclaboussures en vitrocéramique

Le pare-éclaboussures en vitrocéramique peut être mis au lave-vaisselle. Lavez-le après chaque utilisation.

## Que faire en cas de défectuosité?

---

Les réparations à effectuer sur les appareils électriques ne peuvent être confiées qu'à des hommes de métier formés par le fabricant. Des réparations inadéquates peuvent être lourdes de conséquences pour l'utilisateur.

Vous pouvez toutefois remédier par vous-même aux défectuosités suivantes:

### Que faire si . . .

#### . . . un processus ne démarre pas?

Vérifiez si

- la porte de l'appareil est fermée.
- la fiche d'alimentation électrique de l'appareil est bien branchée.
- le fusible de votre installation électrique est déclenché. Faites appel à un électricien ou au service après-vente, voir "Service après-vente".

#### . . . le champ d'affichage est sombre?

Vérifiez si

- l'heure est désenclenchée (enfoncez deux fois la touche ⊕).
- que l'arrêt de nuit n'est pas activé.

#### . . . le plateau tournant tourne par saccades?

- Vérifiez si des saletés n'ont pas été se loger entre les roulettes de l'anneau de rotation et la sole de l'enceinte de cuisson.
- Vérifiez que les surfaces de contact entre le plateau tournant et l'entraîneur sont propres.

Éliminez ces saletés.

#### . . . les aliments ne sont pas assez dégelés, réchauffés ou cuits après le déroulement de la durée sélectionnée?

- Vérifiez si vous avez également sélectionné le niveau de puissance correspondant à la durée sélectionnée.

Plus la puissance sélectionnée est faible, plus la durée sera longue.

- Le processus a peut-être été interrompu et n'a pas été redémarré?

#### . . . des bruits anormaux se font entendre pendant le fonctionnement des micro-ondes?

Vérifiez si

- les aliments sont recouverts d'une feuille de papier aluminium.

Retirez-la.

- des étincelles sont produites par l'utilisation de vaisselle métallique, voir "Récipients à utiliser avec les micro-ondes".

## Que faire en cas de défectuosité?

---

### ... si l'heure dans le champ d'affichage n'est pas correcte?

Si une coupure de courant dure plus de quelques secondes, l'heure s'écoule directement à partir de 12:00 comme lors de la mise en service.

L'heure doit être réglée à nouveau.

- Corrigez l'heure.

### ... les aliments refroidissent trop rapidement?

Les micro-ondes ont pour effet que la chaleur se développe tout d'abord aux extrémités des aliments pour pénétrer ensuite au coeur des aliments.

Si les aliments sont chauffés à une puissance très élevée, ils peuvent être très chauds aux extrémités, mais pas au coeur. Lors de la répartition de chaleur consécutive au processus, les aliments deviennent plus chauds à l'intérieur (coeur) et plus froids aux extrémités. Par conséquent, il est particulièrement recommandé de sélectionner une puissance moins élevée et une durée proportionnellement plus longue pour le réchauffage de plats composés d'aliments différents, p. ex un plat complet.

### ... le four à micro-ondes s'arrête pendant un processus de cuisson, de réchauffage ou de décongélation?

La circulation d'air est peut-être insuffisante.

Vérifiez si

- l'admission d'air est bouchée.
- un objet couvre les rainures d'aération.
- l'espace compris entre la base de l'appareil et la surface sur laquelle celui-ci est installé, est obturé.

Retirez les objets éventuels. En cas de surchauffe de l'appareil, celui-ci peut s'arrêter automatiquement pour des raisons de sécurité. Après une phase de refroidissement, vous pouvez poursuivre le processus.

Si l'appareil s'arrête de nouveau, faites appel au service après-vente.

Si les instructions ci-dessus ne vous ont pas permis de remédier à la défectuosité, n'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil!

Le four à micro-ondes ne peut être réparé que par des hommes de métier formés par le fabricant.

## Service après-vente

---

En cas de défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel:

- au service après-vente de votre distributeur Miele

ou

- au service après-vente Miele.

Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente Miele au dos de ce mode d'emploi.

Lorsque vous faites appel au service après-vente Miele, veuillez toujours préciser le type et le numéro de fabrication de votre appareil. Ces données figurent sur la plaquette signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil, vérifiez bien qu'il n'est pas endommagé. Ne faites jamais fonctionner un appareil présentant un défaut!

Le four à micro-ondes est livré avec un câble d'alimentation doté d'une fiche de raccordement prête à être branchée sur du 220-230 Volt, 50 Hz. Il peut uniquement être raccordé à une prise de courant avec mise à la terre conformément installée. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

L'appareil doit être installé de telle façon que la fiche est accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur ou si le raccordement est effectué par ligne directe, 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.(EN 60335).

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de prévoir un différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.

Fusible:

- Pour un raccordement à une prise de terre, prévoyez un fusible automatique de 16 A ou un fusible de 16 A.

En cas d'endommagement du câble d'alimentation, adressez-vous à un homme de métier formé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.

Ne placez pas l'appareil trop près des meubles avoisinants. Pour une aération et une ventilation sans problème, il faut prévoir un espace vide de 5 cm tout autour de l'appareil et de 14 cm au-dessus de celui-ci.

Lorsque vous installez le four à micro-ondes, veillez également à ce que l'air puisse s'échapper librement au niveau de la base de l'appareil ainsi qu'à la paroi arrière. Par conséquent, ne déposez pas d'objets sur la rainure d'aération et n'obturez pas avec des objets, l'espace compris entre la base de l'appareil et la surface d'installation.

Ce four à micro-ondes peut être

- placé sur un plan de travail.
- encastré dans une armoire colonne ou sous un plan de travail.  
Exception: les appareils en acier inoxydable ne peuvent être sous-encastrés.  
Utilisez le cadre d'encastrement approprié et suivez les instructions de montage.

Un set d'encastrement spécial avec instructions de montage est disponible auprès de votre distributeur Miele.

# Données techniques

---

## **M 638 EC**

Tension . . . . . 220-230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement  
. . . . . voir plaquette signalétique

Niveaux de puissance  
. . . . 7 (80/150/300/450/600/750/900 W)

Fusible . . . . . 16 A

Durée programmable de l'horloge  
. . . . . 60 / 90 minutes

### **Appareil à installer en autonome:**

Dimensions (H x L x P) en mm:

Carrosserie. . . . . 348 x 555 x 484

Poids net. . . . . 26 kg