Miele

Mode d’emploi
48 Cuisinière bi-énergie (four combiné micro-ondes et tiroir chauffant Gourmet)

Afin d’éviter qu’un accident se produise ou que l’appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d’emploi avant d’installer l’appareil et de commencer à l’utiliser.

fr-CA

M.-Nr. 11 919 080

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

(a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte puisque cela peut entraîner une exposition dommageable à la puissance des micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou modifier le dispositif de verrouillage.

(b) Ne placez pas d'objet entre l'avant du four et la porte et évitez de permettre aux saletés ou aux résidus d'agents nettoyants de s'accumuler sur les surfaces scellées.

(c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme adéquatement et qu'il n'y ait aucune présence de dommage : (1) sur la porte (pliée); (2) sur les charnières et les loquets (brisés ou mal ajustés); (3) sur le joint d'étanchéité des portes et des surfaces scellantes.

(d) Le four ne devrait pas être ajusté ou réparé par une personne non qualifiée.

⚠ MISE EN GARDE

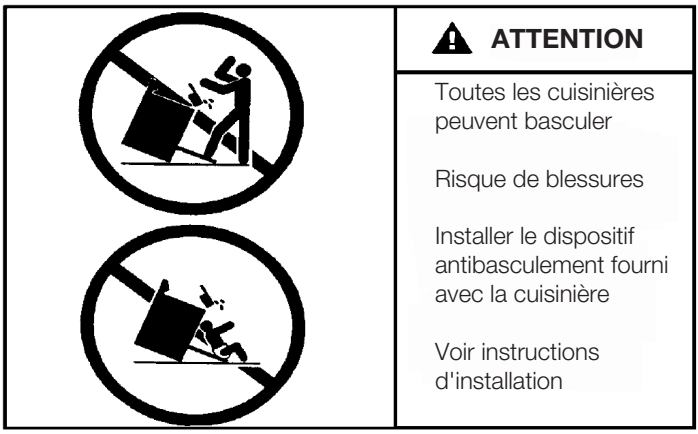
Enfants et adultes peuvent faire basculer la cuisinière, si elle n'a pas été fixée, et provoquer des blessures mortelles.

▶ Cette cuisinière doit être fixée au moyen du dispositif antibasculement en vertu des instructions d'installation.

▶ Si vous avez déplacé la cuisinière, glissez le loquet de verrouillage sur le dispositif antibasculement jusqu'à ce que vous sentiez qu'il est bloqué.

▶ N'utilisez pas la cuisinière avant que le dispositif antibasculement soit correctement installé et déployé.

▶ Le non-respect de ces consignes d'installation peut causer des blessures graves ou mortelles aux enfants et aux adultes.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT : Les renseignements contenus dans le présent manuel doivent être suivis à la lettre. Le non-respect de ces renseignements peut provoquer un incendie ou une explosion, causer des blessures ou des dommages matériels ou, dans certains cas, entraîner la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
  - Évitez d'allumer tout appareil.
  - Évitez de toucher tout interrupteur.
  - Évitez d'utiliser tout appareil téléphonique à l'intérieur de l'édifice.
  - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz depuis un appareil téléphonique chez un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à communiquer avec votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- Les travaux d'installation et d'entretien doivent être effectués par une agence d'entretien, un installateur qualifié ou le fournisseur de gaz.
  (Au Massachusetts, un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé doit en effectuer l'installation ou l'entretien.)
- Remarque à l'intention de l'installateur :
  Veuillez laisser le présent manuel d'instructions au client afin que l'inspecteur en électricité ou en gaz puisse s'y référer.

Table des matières

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE **2**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES **3**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES **9**

Guide d'utilisation de la cuisinière **24**
Instructions d'utilisation et d'installation importantes 24
Guide d'utilisation du tiroir chauffant HR 195x-3 25
Guide d'utilisation du four à vitesse HR 195x-3 26

Touches de commande **27**
Éléments de commande du tiroir chauffant Gourmet 27
Éléments de commande du four combiné micro-ondes 28
- Touche Marche/Arrêt 29
- Capteur de proximité 29
- Touches tactiles 30
- Écran tactile 31
- Symboles 32

Utilisation de l'appareil **33**
Sélectionner une option de menu 33
Parcourir un menu 33
Quitter un menu 33
Modifier un réglage 33
- Modification d'un réglage dans une liste 33
- Saisie de chiffres avec la roulette 33
- Saisie de chiffres au moyen du clavier numérique 33
- Modification d'un réglage avec la barre de progression 33

Saisir des lettres 34
Afficher le menu contextuel 34
Déplacer des entrées 34
Afficher le menu déroulant 34
Afficher l'Aide 34
Activer MobileStart 34

Caractéristiques **35**
Plaque signalétique 35
- Plaques signalétiques supplémentaires 35

Articles fournis 35
Accessoires standard et en option 35
Dispositifs de sécurité du tiroir 38
Dispositifs de sécurité du four 38
Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean 38

Table des matières

Première mise en service **39**
Miele@home 39
Miele@home pour le tiroir chauffant Gourmet 40
Faites chauffer le tiroir une première fois. 42
Réglages de base du four 43
Faire chauffer le four pour la première fois 44

Fonctionnement du tiroir **45**
Ouvrir et fermer le tiroir 45
Fonctionnement du tiroir 45
Activer MobileStart 45
Sélectionner le mode de fonctionnement 46
Régler la température 47
Régler la durée 48
Maintenir au chaud des aliments 48
Réchauffer la vaisselle 51
Autres utilisations 53
Cuisson à basse température 54
Programme Sabbat 56

Fonctionnement du four **57**
Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson 57
- Modifier la température et la température à cœur 58
- Modifier le niveau de puissance micro-ondes 58
- Régler les durées de cuisson 58
- Modifier les durées de cuisson réglées 59
- Supprimer les durées de cuisson réglées 59

Interrompre un processus de cuisson en mode de cuisson Micro-ondes 59
Annulation d'un programme de cuisson 59
Préchauffer la cavité du four 60
- Booster 60
- Préchauffer 61

Crisp function 62
Modification du mode de fonctionnement 62

Réglages **63**
Aperçu des réglages 63
Ouverture du menu « Réglages » 66
Langue 66
Heure 66
Date 67
Éclairage 67
Écran d'accueil 67
Écran 67
Volume 68

Unités ... 68
MO rapide ... 68
Maïs soufflé ... 68
Booster ... 69
Temp. préprogrammées ... 69
Puissances préprogram. ... 69
Arrêt différé du ventilateur ... 69
Capteur de présence ... 70
Sécurité ... 71
Miele@home ... 71
Commande à distance ... 72
Activer MobileStart ... 72
SuperVision ... 72
RemoteUpdate ... 73
Panneau pivotant ... 74
Variantes de tension ... 74
Calibrage de la température ... 74
Version du logiciel ... 74
Informations juridiques ... 75
Revendeur ... 75
Réglages usine ... 75
Heures de fonction. (total) ... 75

Alarme + Minuterie ... **76**
Utilisation de la fonction Alarme ... 76
Utilisation de la fonction Minuterie ... 76

Menu principal et sous-menus ... **78**

Fonctionnement des micro-ondes ... **80**
Fonctionnement ... 80
Plats adaptés ... 80
Plats adaptés ... 81
Plats non adaptés ... 83
Tester les plats ... 84
Cloche ... 85

MO rapide ... **86**

Programmes automatiques ... **87**
Catégories ... 87
Utilisation des programmes automatiques ... 87
Remarques sur l'utilisation ... 87
Recherche ... 88

Table des matières

Fonctions spéciales ... **89**
Décongeler ... 90
Sécher ... 93
Réchauffer ... 94
Chauffer la vaisselle ... 97
Faire lever la pâte ... 97
Maintien au chaud ... 97
Cuisson basse température ... 98
Programme Sabbat ... 101
Cuisson ... 103
Stérilisation des conserves ... 105
Aliments surgelés/Plats préparés ... 107

MyMiele ... **108**

Programmes personnalisés ... **109**

Cuisson ... **112**
Conseils pour la cuisson ... 112
Remarques sur les modes de fonctionnement ... 112

Rôtissage ... **114**
Conseils pour le rôtissage ... 114
Remarques sur les modes de fonctionnement ... 115
Sonde thermique ... 116

Grillage ... **118**
Conseils pour le grillage ... 118
Remarques sur les modes de fonctionnement ... 119

Nettoyage et entretien du tiroir ... **120**

Nettoyage et entretien du four ... **122**
Produits de nettoyage à ne pas utiliser ... 122
Nettoyage des salissures normales ... 123
Élimination des salissures tenaces ... 124
Abaisser l'élément chauffant supérieur (gril) ... 125

Guide de dépannage ... **126**

Service technique ... **132**
Contact en cas de problème ... 132
Garantie ... 132

Protection de l'environnement ... **133**

Déclaration de conformité ... **134**

Droits d'auteur et licences ... **135**

Droits d'auteur et licences pour le module de communication ... **136**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre appareil, veuillez respecter les consignes de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

Pour prévenir les accidents et éviter d'endommager le four, veuillez lire ces instructions avant de l'installer ou de l'utiliser.

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de décharges électriques, d'incendies, de blessures ou les risques liés à une exposition excessive à l'énergie micro-onde :

Cet appareil se conforme aux exigences de sécurité actuelles. Une utilisation inadéquate de cet appareil peut mener à des blessures et causer des dommages.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four pour la première fois. Utilisez uniquement cet appareil en fonction de son usage prévu.

Conservez avec soin les présentes instructions et remettez-les au prochain utilisateur.

Lisez et suivez les « MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE » au début du présent manuel.

Utilisez uniquement cet appareil en fonction de son usage prévu. Posez et installez uniquement cet appareil conformément aux instructions d'installation du fabricant et aux codes locaux.

Lorsque vous utilisez la cuisinière, veuillez toujours respecter les réglementations de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la cuisinière, afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette cuisinière est conforme à l'ensemble des exigences réglementaires locales et nationales en vigueur en matière de sécurité. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Lisez attentivement les instructions de montage avant d'installer et de raccorder la cuisinière.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la cuisinière. Le mode d'emploi et les instructions de montage sont toujours applicables conjointement et contiennent des informations importantes relatives à son installation, sa sécurité, son utilisation et son entretien. Vous serez ainsi en mesure d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
Miele ne peut pas être tenue pour responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage en lieu sûr, afin de pouvoir les consulter au besoin et de les remettre au prochain propriétaire.

▶ Dans un souci de simplicité, le four combiné micro-ondes sera appelé par la suite le « four ».

▶ Pour simplifier, le tiroir chauffant Gourmet est désigné comme tiroir dans la suite du document.

Utilisation appropriée

▶ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique ou dans des environnements similaires.

▶ Cette cuisinière n'est pas conçue pour être utilisée en extérieur.

▶ La cuisinière est exclusivement destinée à être utilisée dans des conditions domestiques normales :

- Utilisez le four pour cuisiner, cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser des conserves et sécher des aliments.
- Utilisez la surface de cuisson pour préparer les aliments et les garder au chaud.

Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.

▶ Risque d'incendie ! N'utilisez jamais le four pour conserver ou sécher des produits qui pourraient facilement s'enflammer.

▶ Cette cuisinière peut être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles sont supervisées au moment de le faire.
Ces personnes peuvent s'en servir sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

▶ La cavité du four est équipée d'ampoules spéciales adaptées à des conditions particulières (par exemple, température, humidité, résistance chimique, résistance au frottement et vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage de pièces. Les ampoules de rechange peuvent uniquement être remplacées par un technicien agréé Miele ou par le service technique Miele.

Sécurité des enfants

▶ LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS D'UTILISER LE FOUR.
Soyez prudent lorsque vous retirez des récipients chauds.

▶ Activez le verrouillage de la mise en marche de façon à ce que les enfants ne puissent pas accidentellement allumer le four.

▶ Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

▶ Risque de brûlures dues à une utilisation incorrecte. Ne laissez jamais les enfants utiliser la cuisinière.

▶ Risque de brûlure! ne permettez pas aux enfants de se servir du four.

▶ Risque de brûlures dues à une utilisation incorrecte. Ne laissez jamais les enfants utiliser le tiroir chauffant Gourmet.

▶ Risque de suffocation par le matériel d'emballage. Les enfants pourraient s'emmêler dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou, encore, en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

▶ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les parties externes du four, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération peuvent devenir relativement chauds. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsqu'il fonctionne.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. La porte du four peut supporter un poids maximal de 8 kg). Les enfants risquent de se blesser sur une porte ouverte.
Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte, s'appuyer ou se balancer dessus.

Sécurité technique

▶ L'appareil doit être installé et branché conformément aux instructions d'installation.

▶ L'installation, l'entretien et les réparations non autorisés peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. L'installation, l'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des techniciens agréés Miele.

▶ Les modifications apportées qui ne sont pas expressément approuvées par Miele peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le four.

▶ Tout endommagement de la cuisinière peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de signes visibles de dommages. N'utilisez pas une cuisinière endommagée.

▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

▶ L'utilisation d'un four endommagé peut entraîner des fuites de micro-ondes et présenter un danger pour l'utilisateur. N'utilisez pas le four si :

- Sa porte est déformée.
- Les charnières de sa porte sont desserrées.
- Des trous ou des fissures sont visibles dans le boîtier, la porte ou les parois de la cavité du four.

▶ La sécurité électrique de la cuisinière ne peut être garantie que lorsqu'elle est convenablement mise à la terre. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.

▶ Installation adéquate : assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

▶ Pour éviter d'endommager la cuisinière, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ L'installation et l'entretien du raccordement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

▶ Durant l'installation, l'entretien et les réparations, par exemple si l'éclairage intérieur du four est cassé, la cuisinière doit être complètement débranchée du réseau électrique domestique (voir « Guide de résolution des problèmes »). Le robinet d'admission du gaz doit être fermé. L'appareil est complètement isolé de la source d'alimentation électrique domestique lorsque :

- Le disjoncteur est coupé ou
- Le disjoncteur à vis a été complètement dévissé ou
- La fiche (le cas échéant) a été retirée de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.
- Fermez la soupape d'admission du gaz, puis débranchez la cuisinière de l'alimentation de gaz. L'installation et l'entretien du raccordement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher la cuisinière au réseau électrique domestique.

▶ Pour des raisons de sécurité, la cuisinière ne doit être utilisée que si elle a été convenablement installée.

▶ Cette cuisinière ne doit pas être installée et utilisée dans des installations mobiles (par exemple dans un bateau).

▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. Tout contact avec des branchements sous tension ou toute altération des composants électriques ou mécaniques de la cuisinière met en danger votre sécurité et peut entraîner des dysfonctionnements de l'appareil. N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la cuisinière.

▶ Durant la période de garantie de la cuisinière, les réparations doivent être effectuées seulement par un technicien agréé du service technique Miele. Faute de quoi la garantie ne sera plus valable.

▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces de rechange Miele d'origine.

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un technicien agréé Miele doit le remplacer par un câble spécial (voir « Installation – Raccordement électrique »).

▶ Pour fonctionner correctement, la cuisinière a besoin d'une alimentation suffisante en air frais. Assurez-vous que la circulation d'air frais n'est pas bloquée (par exemple, isolation thermique des armoires). Par ailleurs, assurez-vous que l'air frais nécessaire ne soit pas excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, fours à combustible solide).

Utilisation conforme

▶ Attention: Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne brillent pas. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les parties externes du four comme la vitre de porte, les fentes d'aération et le panneau de commande peuvent devenir chauds. Durant et après l'utilisation, ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils ne se sont pas refroidis.

▶ Consommer de la nourriture laissée dans le four pendant longtemps peut entraîner une intoxication alimentaire. Il est possible de laisser de la nourriture dans le four pendant une courte durée avant et après la cuisson.

▶ Le port de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.

▶ Utilisez uniquement des poignées sèches thermorésistantes. Les poignées humides ou mouillées, lorsqu'elles sont utilisées sur des surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'essuie-mains ou autres articles encombrants à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants.

▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.

▶ Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée dans un four refroidi. Si vous devez déplacer la grille lorsqu'elle est chaude, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brûlants.

▶ Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer à la main.

▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.

▶ N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS le four comme appareil de chauffage pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS le four pour y stocker des objets. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages d'air dans le fond du four et ne recouvrez jamais l'ensemble d'une grille de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer la circulation d'air dans le four et entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. La doublure de papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

▶ Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.

▶ N'utilisez ce four que pour faire cuire des aliments. Les vapeurs et produits chimiques corrosifs, ainsi que les fumées, les vapeurs ou la chaleur émanant de la colle, des plastiques ou des liquides et matières inflammables peuvent être dangereux. N'utilisez pas le four comme sécheuse, four à céramique, déshumidificateur, etc.

▶ Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.

▶ Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne s'y coincent pas.

▶ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four, les accessoires ou les aliments sont susceptibles de vous brûler. Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.

▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur de celui-ci. Mettez fin au processus de cuisson en éteignant l'appareil et en le débranchant de l'alimentation. N'ouvrez pas la porte avant que la fumée se soit dissipée.

▶ Les objets placés près du four peuvent prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil. N'utilisez pas le four pour chauffer une pièce.

▶ Les huiles et les graisses présentent un risque d'incendie si elles sont soumises à une surchauffe. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau un feu causé par de l'huile ou de la graisse. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

▶ Faire griller des aliments pendant une très longue période de cuisson peut les assécher au point de causer un incendie. Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé.

▶ Sachez que les durées d'utilisation de la puissance micro-ondes sont souvent nettement plus courtes lors de la cuisson, du réchauffage et de la décongélation que lors de l'utilisation de modes de fonctionnement sans puissance micro-ondes. Cuire les aliments pendant une très longue période peut les assécher et les brûler, au point même de causer un incendie.
Ne dépassez pas les temps de grillage préconisés lorsque vous utilisez les modes de fonctionnement Gril. N'utilisez pas le mode de fonctionnement Micro-ondes [≋] pour rendre croustillants des petits pains ou du pain, ou pour faire sécher des fleurs ou des herbes. N'utilisez jamais le mode de fonctionnement Gril pour faire sécher des fleurs, des herbes ou des éléments similaires. Utilisez le mode de fonctionnement Cuisson convection/Rôtissage conv. [⁂] ou Chaleur sole/voûte [⎓] et vérifiez toujours que ce type d'opération est supervisé.

▶ Si vous utilisez de l'alcool dans vos recettes, sachez que les températures élevées peuvent entraîner l'évaporation de l'alcool. La vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments chauffants brûlants.

▶ Les récipients en plastique ou en papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées et endommager la cuisinière ou commencer à brûler. N'utilisez pas de récipients en plastique ou en papier d'aluminium.
Exception : vous pouvez utiliser des récipients en plastique qui vont au four. Tenez compte des instructions du fabricant du récipient.

▶ Lorsque la chaleur résiduelle est utilisée pour garder les aliments au chaud, la corrosion due à une forte humidité de l'air et à la condensation peut se produire dans le four. Elle peut endommager le panneau de commande, le comptoir et l'armoire. Laissez le four allumé et sélectionnez la température la plus basse disponible pour la fonction sélectionnée. Le ventilateur de refroidissement continue alors à fonctionner automatiquement.

▶ Les aliments qui sont conservés dans la cavité du four ou qui y sont placés pour être maintenus au chaud peuvent se dessécher, et l'humidité libérée peut endommager le four par corrosion. Couvrez toujours les aliments qui sont laissés dans le four pour les garder au chaud.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Une accumulation de chaleur peut endommager le four.
Ne tapissez jamais la sole du four avec du papier d'aluminium ou des revêtements de protection pour fours.
Si vous souhaitez mettre un plat sur la sole du four pour le cuire ou pour le réchauffer, vous pouvez le faire, mais seulement avec le mode de fonctionnement Cuisson convection/Rôtissage conv. [⁂], et sans la fonction Booster.

▶ La sole du four peut être endommagée par certains objets que vous faites glisser à l'intérieur. Lorsque vous placez des casseroles, des poêles ou des plats sur la sole du four, ne les poussez pas.

▶ Risque de brûlure causée par la vapeur. Le fait de verser un liquide froid sur une surface chaude crée de la vapeur, ce qui peut provoquer de graves brûlures. Le changement soudain de température peut également endommager les surfaces chaudes. Ne versez jamais de liquides froids directement sur des surfaces émaillées chaudes.

▶ Le four n'est pas adapté au nettoyage ou à la désinfection d'objets. Les objets peuvent devenir brûlants. Vous risquez de vous brûler lorsque vous retirez les objets du four.

▶ Il est important que la température des aliments en cours de cuisson soit uniformément répartie et suffisamment élevée.
Vous pouvez vous en assurer en remuant ou en retournant les aliments et en observant un temps de repos suffisamment long (voir les tableaux), qui doit être ajouté au temps nécessaire pour réchauffer, décongeler ou cuire.
Pendant le temps de repos, la température est répartie de manière uniforme sur les aliments.

▶ Pour chauffer les aliments, et en particulier les liquides, grâce au mode de fonctionnement Micro-ondes [≋], le point d'ébullition peut être atteint sans que les bulles habituelles ne soient produites. Le liquide ne bout pas de manière uniforme. Ce retard d'ébullition peut entraîner une ébullition explosive du liquide. Soyez prudent lorsque vous sortez le récipient du four, car le liquide chaud peut causer de graves brûlures. Dans certaines circonstances, la pression peut être si forte que la porte s'ouvre automatiquement.
Remuez bien les liquides avant de les faire chauffer ou cuire. Après le chauffage, attendez au moins 20 secondes avant de retirer le récipient du four. De plus, vous pouvez placer une baguette en verre ou un objet similaire, si vous en disposez, dans le récipient pendant l'opération de chauffage.

▶ Risque de brûlure au contact d'aliments chauds. Lorsque vous réchauffez des aliments, la chaleur est créée directement dans les aliments eux-mêmes. C'est pourquoi le plat reste plus froid que les aliments (sauf si vous utilisez du grès résistant au four). Le plat n'est chauffé que par la chaleur des aliments.
Avant de servir, vérifiez toujours la température des aliments, après les avoir sortis du four. La température du récipient n'est pas une indication de la température des aliments ou du liquide qu'il contient.
Cela est particulièrement important pour la préparation des aliments destinés aux nourrissons, aux enfants et aux personnes âgées ou infirmes. Après avoir fait chauffer des aliments, en particulier des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, remuez-les ou secouez le récipient et vérifiez que la température ne présente aucun risque de brûlure. Vérifiez à nouveau après l'avoir fait reposer.

▶ Risque de blessure due à une pression accrue dans les biberons ou les récipients hermétiques. Une pression peut s'accumuler lorsque l'on réchauffe des aliments ou des boissons dans des récipients ou des biberons hermétiques, ce qui peut les faire exploser.
Ne cuisinez ou ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des biberons hermétiques. Commencez par ouvrir les récipients, et pour les biberons, dévissez leur couvercle et leur tétine.

▶ Si vous faites cuire des œufs sans leur coquille, les jaunes peuvent exploser en raison de la pression produite.
Percez le jaune à plusieurs endroits avant la cuisson afin d'éviter cela.

▶ Les œufs cuits dans leur coquille peuvent éclater, même après les avoir sortis du four.
Les œufs doivent être cuits dans leur coquille dans un dispositif spécialement conçu pour les faire bouillir. Ne réchauffez pas les œufs durs à l'aide du mode de fonctionnement Micro-ondes [≋].

▶ Les aliments à peau ferme, comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre et les aubergines, peuvent éclater pendant la cuisson. Percez ou trouez la peau de ces aliments à différents endroits pour permettre à la vapeur de s'en échapper.

▶ N'utilisez pas un thermomètre contenant du mercure ou du liquide, car il ne convient pas à une utilisation à des températures très élevées et se casse très facilement.
Utilisez uniquement la sonde thermique Miele fournie avec l'appareil pour mesurer la température des aliments.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Les coussins ou coussinets remplis de noyaux de cerise, de gel, etc. peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont chauffés, même une fois retirés du four.
Ne les faites pas chauffer dans le four.

▶ L'humidité peut s'infiltrer dans les espaces creux des plats et des couvercles, dont les poignées ou les boutons sont creux. Lorsque l'humidité s'évapore, la pression peut s'accumuler et l'objet peut alors exploser. Si la cavité est suffisamment aérée, cet objet peut être utilisé. N'utilisez pas de plats dont les boutons ou les poignées sont creux avec le mode de fonctionnement Micro-ondes [≋].

▶ Les plats en plastique non adaptés au micro-ondes peuvent subir des dommages ou abîmer le four s'ils sont utilisés avec le mode de fonctionnement Micro-ondes [≋] et les modes de fonctionnement du micro-ondes.
N'utilisez pas de récipients ou d'ustensiles fabriqués en métal ou contenant du métal, du papier d'aluminium, des verres en cristal au plomb, des plastiques thermosensibles, des ustensiles ou des couverts en bois, des clips métalliques ou des attaches en plastique ou en papier. N'utilisez pas de bols à bords fraisés, ni de casseroles en plastique, dont le couvercle en aluminium n'a été que partiellement retiré (voir les exigences spécifiées pour les plats dans le chapitre sur le fonctionnement du micro-ondes).

▶ Les récipients en plastique, qui ne résistent pas à la chaleur, fondent et s'enflamment à des températures élevées et peuvent ainsi endommager le four.
N'utilisez que des récipients en plastique allant au four lorsque vous utilisez des modes de fonctionnement qui n'ont pas recours à la puissance micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant.

▶ Risque d'incendie dû aux récipients à base de matériaux inflammables. Les récipients jetables en plastique doivent respecter les exigences spécifiées pour les plats dans le chapitre sur le fonctionnement du micro-ondes.
Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

▶ Les sachets de conservation de la chaleur contiennent généralement une fine couche de papier d'aluminium qui réfléchit le rayonnement micro-ondes. Résultat : Le papier qui entoure la feuille d'aluminium peut devenir si chaud qu'il brûle.
N'utilisez pas d'emballages retenant la chaleur, tels que les sachets pour le poulet grillé, afin de chauffer des aliments avec des modes de fonctionnement qui ont recours à la puissance micro-ondes.

▶ Si le four est utilisé sans aliments, ou si les aliments sont chargés de manière incorrecte lors de l'utilisation du mode de cuisson Micro-ondes [≋] ou des modes de cuisson ayant recours à la puissance micro-ondes, le four peut être endommagé.
Utilisez **toujours** le plat à four en verre dans le mode de cuisson Micro-ondes [≋], même si vous l'utilisez pour y poser des plats de plus petite taille.
N'utilisez aucun mode de cuisson ayant recours à la puissance micro-ondes pour préchauffer la vaisselle ou pour faire sécher des herbes aromatiques. Utilisez plutôt le mode de cuisson Cuisson convection [⁂] ou Chaleur sole/voûte [▭].

▶ La stérilisation des conserves d'aliments et leur réchauffage dans des récipients fermés entraînent une augmentation de la pression qui peut les faire exploser. N'utilisez pas de canettes pour stériliser des conserves ou réchauffer les aliments.

▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

▶ La porte peut supporter un poids maximal de 8 kg). Ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ou ne posez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four.

▶ Risque d'incendie.
Ne rangez aucun contenant en plastique ni objet combustible dans le tiroir chauffant. Ils pourraient fondre ou s'enflammer lorsque l'appareil est mis en marche.

▶ N'utilisez pas de serviettes de papier ou autres objets similaires au lieu du dessous-de-plat antidérapant fourni avec l'appareil.

▶ Les rails coulissants télescopiques peuvent supporter une charge maximale de 25 kg (55 lbs). Si vous surchargez le tiroir chauffant ou si vous vous appuyez/vous tenez debout sur le tiroir lorsqu'il est ouvert, vous allez endommager ses rails.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

▶ Le dessous du tiroir chauffant devient chaud lorsque vous utilisez l'appareil. Faites attention de ne pas y toucher lorsque le tiroir est ouvert.

▶ Les liquides qui pénètrent dans le tiroir peuvent provoquer un court-circuit. Ouvrez et fermez soigneusement un tiroir chargé pour éviter que des liquides s'y déversent.

▶ Si la température est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans certains aliments. Lorsque vous gardez des aliments au chaud, réglez une température suffisamment élevée.

▶ Le dessous-de-plat antidérapant est résistant à la chaleur jusqu'à 395°F (200 °C).
Il est possible que le dessous des récipients dépasse cette température, surtout s'ils ont été utilisés pour saisir des aliments. Laissez le récipient refroidir pendant une minute ou deux avant de le placer dans le tiroir chauffant.

▶ Le mode de fonctionnement servant à maintenir les aliments au chaud ne doit servir qu'à garder au chaud des aliments chauds, et non pas à chauffer des aliments froids. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment chauds avant de les placer dans le tiroir.

Ce qui suit s'applique aux surfaces en inox :

▶ La surface en inox peut être endommagée par les adhésifs et perdra sa couche protectrice anti-salissures. Ne mettez pas de feuillets autoadhésifs, de ruban adhésif ou tout autre type d'adhésif sur la surface en inox.

▶ Les aimants peuvent occasionner des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme un tableau d'affichage magnétique.

Nettoyage et entretien

▶ Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage.

▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les égratignures sur la vitre de porte peuvent la faire éclater. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la vitre.

▶ Essayez d'éviter que les parois intérieures soient éclaboussées par des aliments contenant du sel. Si cela se produit, essuyez-le soigneusement pour éviter la corrosion des surfaces en inox à l'intérieur de la cavité du four.

▶ Dans les environnements chauds et humides, la probabilité d'une infestation de parasites (comme les cafards) est plus élevée. Veillez à ce que le four et la zone qui l'entoure soient toujours propres.
Les dommages causés par les parasites ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

▶ Utilisez uniquement des accessoires Miele d'origine. Si vous utilisez des pièces de rechange ou des accessoires d'autres fabricants, la garantie sera invalidée, et Miele n'acceptera en aucun cas la responsabilité des dommages.

▶ N'utilisez que la sonde thermique Miele fournie avec l'appareil. Si elle est défaillante, elle doit être remplacée par une sonde thermique Miele d'origine.

▶ Le plastique présent sur la sonde thermique peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la sonde thermique lorsque vous avez recours aux fonctions Gril. Ne conservez pas la sonde thermique dans la cavité du four une fois éteint.

▶ Ne nettoyez pas le tapis antidérapant du tiroir chauffant Gourmet dans le lave-vaisselle ou la machine à laver. Ne le mettez jamais au four pour le faire sécher !

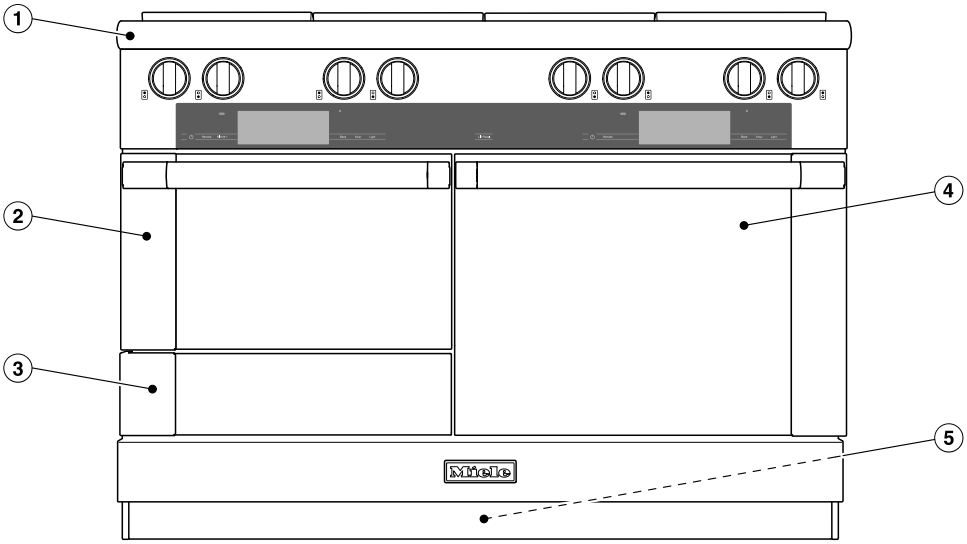
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR ET CONSULTEZ-LES RÉGULIÈREMENT.

Guide d'utilisation de la cuisinière

Instructions d'utilisation et d'installation importantes

Ces instructions d'utilisation décrivent le **tiroir chauffant Gourmet** et le **four combiné micro-ondes**.

Veuillez également lire les instructions d'utilisation séparées qui décrivent la surface de cuisson au gaz et le four, ainsi que les instructions d'installation de la cuisinière.



Cette figure montre la cuisinière HR 1954-3.

① Boutons de la surface de cuisson au gaz pour les différents brûleurs, selon le modèle :
HR 1954-3 avec 8 brûleurs : brûleurs forts et brûleurs de grande taille
HR 1955-3 avec 6 brûleurs : brûleurs forts, brûleurs de grande taille et grilles
HR 1956-3 avec 6 brûleurs : brûleurs forts, brûleurs de grande taille et plaque chauffante

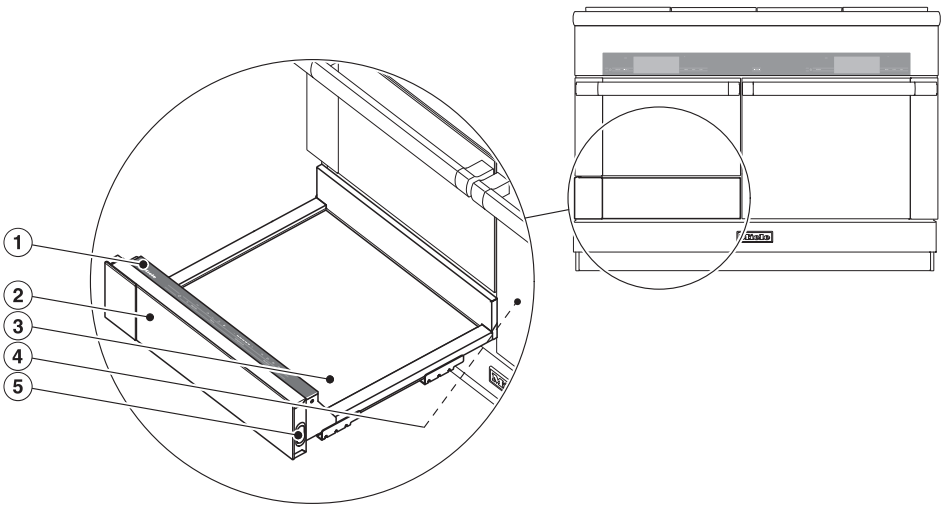
② Four à vitesse
Éléments de commande du four à vitesse sur le côté gauche

③ Tiroir chauffant
Le tiroir peut être ouvert et fermé en appuyant légèrement sur la façade du tiroir.

④ Four
Éléments de commande du four sur le côté droit

⑤ Plaque signalétique
La plaque signalétique de la cuisinière est située derrière le panneau de base.
Les plaques signalétiques additionnelles pour la connexion d'éléments individuels au Wi-Fi se situent :
– sur le cadre avant du four et du four à vitesse
– dans le tiroir

Guide d’utilisation du tiroir chauffant HR 195x-3



① Commandes et indicateurs

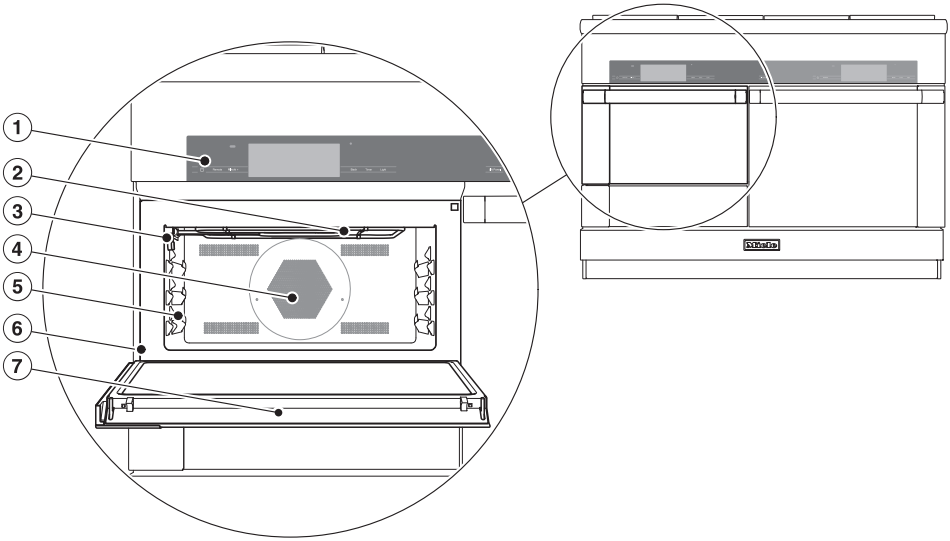
② Façade du tiroir
Ouvrez et fermez le tiroir en appuyant légèrement sur sa façade (Push2open).

③ Tapis antidérapant

④ Plaque signalétique supplémentaire
Sert à connecter le tiroir à votre Wi-Fi

⑤ Sonde thermique sans fil
Vous devez utiliser uniquement la sonde thermique sans fil dans le four, elle n’est **pas** conçue pour être utilisée dans le four combiné micro-ondes.

Guide d’utilisation du four à vitesse HR 195x-3



① Touches de commande

② Élément chauffant supérieur (gril)

③ Prise de branchement de la sonde thermique filaire

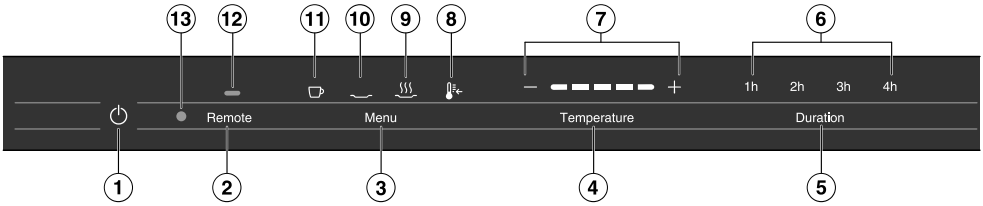
④ Entrée d’air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire

⑤ 3 niveaux de rails pour le plateau de verre et la grille de cuisson

⑥ Plaque signalétique supplémentaire
Sert à connecter le four à votre Wi-Fi

⑦ Porte

Éléments de commande du tiroir chauffant Gourmet



① Touche Marche/Arrêt ⏻
Mise en marche et arrêt du tiroir

② Touche tactile *« Remote » (À distance)*
Sert à contrôler le tiroir depuis votre appareil mobile

③ Touche tactile *« Menu » (Mode de fonctionnement)*
Sert à sélectionner le mode de fonctionnement

④ Touche tactile *« Temperature » (Température)*
Sert à régler la température

⑤ Touche tactile *« Duration » (Durée)*
Sert à régler une durée spécifique ou à revenir au fonctionnement continu.

⑥ Indicateurs de la durée sélectionnée
1 h = 1 heure
2 h = 2 heures
3 h = 3 heures
4 h = 4 heures
Aucun affichage = Fonctionnement continu

⑦ Affichage de la température avec des barres à segments

⑧ Mode de fonctionnement Cuisson à basse température

⑨ Mode de fonctionnement Maintien au chaud

⑩ Mode de fonctionnement Maintien au chaud des assiettes/plats

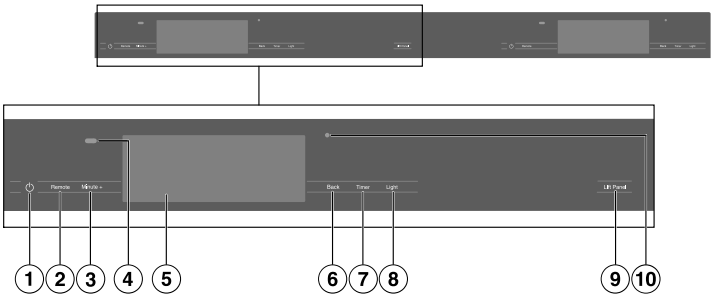
⑪ Mode de fonctionnement Maintien au chaud des tasses/verres

⑫ Affichage à distance

⑬ Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)

Touches de commande

Éléments de commande du four combiné micro-ondes



① Touche ⏻ Marche/Arrêt encastrée
Sert à allumer et éteindre le four

② Touche tactile *« Remote » (À distance)*
Sert à contrôler le four depuis votre appareil mobile

③ Touche tactile *« Minute + » (MO rapide)*
Sert à activer la fonction MO rapide

④ Capteur de présence
Sert à allumer l'éclairage intérieur du four et l'écran à l'approche, ainsi qu'à supprimer le signal sonore lorsqu'un mouvement est détecté

⑤ Écran tactile
Sert à afficher les informations et à gérer le fonctionnement de l'appareil

⑥ Touche tactile *« Back » (Retour)*
Sert à reculer d'une étape

⑦ Touche tactile *« Timer » (Minuterie)*
Sert à régler la minuterie ou les alarmes

⑧ Touche tactile *« Light » (Éclairage)*
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four

⑨ Touche tactile *« Lift Panel » (Panneau pivotant)*
Sert à augmenter et à réduire le panneau de commande

⑩ Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)

Touche Marche/Arrêt

La touche ⏻ Marche/Arrêt est encastrée et tactile.

Allumez le four à l'aide de cette touche.

Capteur de proximité

Le capteur de proximité détecte lorsque vous vous approchez de l'écran tactile avec votre main ou votre corps.

Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage de la cavité, allumer le four ou activer les signaux sonores (voir « Réglages – Capteur de présence »).

Touches de commande

Touches tactiles

Toutes les touches tactiles réagissent au toucher. Chaque effleurement d'une touche tactile est confirmée par un bip de touches. Vous pouvez désactiver ce bip de touches en sélectionnant le réglage Volume | Bip touches | Désactivé.

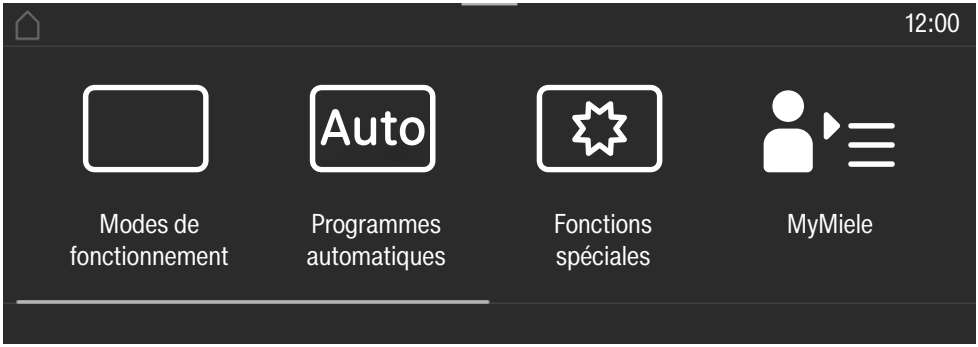
Si vous voulez que les touches tactiles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé.

Touche sensitive	Fonction
« Remote » (À distance)	Si vous souhaitez commander le four depuis votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, avoir activé le réglage Commande à distance et appuyé sur cette touche tactile. La touche tactile s'allume alors et la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four depuis votre appareil mobile (voir « Réglages – Miele@home »).
« Minute + » (MO rapide)	Utilisez cette touche tactile pour activer la fonction MO rapide. Le processus de cuisson s'effectue au niveau de puissance micro-ondes le plus élevé (niveau 7) pour une durée d'1 minute (voir la section « MO rapide »). Appuyer sur la touche tactile plusieurs fois permet d'augmenter la durée de cuisson par paliers. Cette fonction peut uniquement être sélectionnée lorsqu'il n'y a aucun autre processus de cuisson en cours.
« Back » (Retour)	Selon le niveau actuel du menu, cette touche vous permet de revenir à un niveau antérieur ou au menu principal.
« Timer » (Minuterie)	Si un menu apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez utiliser cette touche tactile pour régler une minuterie (si vous faites bouillir des œufs sur la surface de cuisson, par exemple) ou une alarme (à une heure spécifique) à tout moment (voir « Alarme + minuterie »).
« Light » (Éclairage)	Appuyez sur cette touche tactile pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes ou reste constamment allumé ou éteint.
« Lift Panel » (Panneau pivotant)	Vous pouvez augmenter et réduire le panneau de commande de la cuisinière automatiquement ou manuellement (voir « Réglages – Panneau pivotant »). Le panneau de commande se ferme automatiquement dès le démarrage du programme autonettoyant.

Écran tactile

La surface sensitive de l'écran tactile peut être rayée par des objets pointus ou durs, comme les stylos.
Touchez l'écran uniquement avec les doigts.
Évitez toute infiltration d'eau derrière l'écran tactile.

L'écran tactile est divisé en plusieurs parties.



L'arborescence du menu s'affiche à gauche de l'**en-tête**. Les options de menu individuelles sont séparées par une ligne verticale. … **I** indique qu'il y a d'autres options de menu disponibles si l'arborescence du menu ne peut pas être affichée en entier par manque d'espace sur l'écran.

Si vous appuyez sur un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule sur ce menu. Pour passer à l'écran de démarrage, appuyez sur ⌂.

L'heure de la journée s'affiche à droite de l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure actuelle en appuyant sur l'écran.
D'autres symboles peuvent également être affichés, par exemple SuperVision 👁.

En haut de l'en-tête, une ligne orange vous permet de faire défiler le menu déroulant vers le bas. Cela vous permet d'activer ou de désactiver les réglages pendant un programme de cuisson.

Le menu et les options de menu actuels sont affichés au **centre** de l'écran. Vous pouvez faire défiler vers la droite ou vers la gauche en faisant glisser votre doigt sur l'écran. Appuyez sur une option de menu pour la sélectionner (voir « Utilisation de l'appareil »).

Les champs d'opération qui s'affichent dans le **pied de page** varient selon le menu sélectionné, comme Minuterie, Enregistrer ou *OK*.

Touches de commande

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation de l'appareil. Appuyez sur *OK* pour confirmer les informations.
…I	Cela indique qu'il y a plus d'options de menu disponibles, qui ne sont pas visibles à cause d'un espace insuffisant à l'écran.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores, sont sélectionnés au moyen d'une barre de progression.
	Le verrouillage de la mise en marche ou celui des touches tactiles est activé (voir « Réglages – Sécurité »). Les commandes sont verrouillées.
	Température à cœur indiquée par la sonde thermique
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous êtes dans le système Miele@home et si vous avez sélectionné le réglage Commande à distance | Activé)
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous êtes dans le système Miele@home et si vous avez sélectionné le réglage SuperVision | Affichage SuperVision | Activé)

Vous commandez le four au moyen de l'écran tactile, en appuyant sur l'option de menu souhaitée.

Chaque fois que vous sélectionnez une option, les caractères pertinents (mot et/ou symbole) s'allument en **orange**.

Les champs permettant de confirmer une étape opérationnelle sont mis en surbrillance en **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Appuyez sur le champ ou la valeur que vous souhaitez voir apparaître à l'écran.

Parcourir un menu

Vous pouvez parcourir le menu vers la gauche ou la droite.

- Balayez l'écran avec votre doigt. Pour cela, placez votre doigt sur l'écran tactile, puis faites-le glisser dans la direction souhaitée.

La barre dans la partie inférieure vous indique où vous vous trouvez dans le menu en cours.

Quitter un menu

- Appuyez sur la touche tactile *« Back » (Retour)* ou sur le symbole … **I** dans le menu.
- Pour revenir à l'écran de démarrage, appuyez sur le symbole ⌂.

Toutes les saisies effectuées qui n'ont pas été confirmées avec *OK* ne seront pas sauvegardées.

Modifier un réglage

Modification d'un réglage dans une liste

Le réglage actuel est mis en surbrillance en orange.

- Appuyez sur le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisie de chiffres avec la roulette

- Faites glisser le rouleau vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche au centre.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré.

Saisie de chiffres au moyen du clavier numérique

- Appuyez sur la valeur qui se trouve au milieu du clavier numérique.

Le clavier numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres désirés.

Dès que vous saisissez une valeur correcte, la touche *OK* devient verte.
Le dernier chiffre saisi peut être supprimé au moyen de la flèche.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré.

Modification d'un réglage avec la barre de progression

Certains réglages sont représentés par une barre ■■■■⊏⊏⊐ composée de différents segments. Si tous les segments sont allumés, la valeur maximale est sélectionnée.

Si aucun des segments n'est allumé ou si un seul segment est allumé, la valeur minimale est sélectionnée, ou le réglage est désactivé (comme les signaux sonores).

- Appuyez sur le segment correspondant dans la barre de progression pour modifier le réglage.
- Sélectionnez Activé ou Désactivé pour activer ou désactiver le réglage.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Saisir des lettres

Les lettres sont saisies au moyen du clavier virtuel. Il est préférable de sélectionner des noms courts et faciles à mémoriser.

- Appuyez sur les lettres ou les caractères souhaités.

Conseil : Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ⌠.

- Appuyez sur Enregistrer.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, comme pour renommer les Favoris ou pour déplacer des entrées sous MyMiele.

- Par exemple, appuyez sur un programme favori et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Pour fermer le menu contextuel, appuyez sur une zone de l'écran située en dehors de la fenêtre du menu.

Déplacer des entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des Favoris ou des entrées sous MyMiele.

- Par exemple, appuyez sur un programme favori et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.
- Gardez votre doigt sur le champ en surbrillance et faites-le glisser jusqu'à l'emplacement de votre choix.

Afficher le menu déroulant

Pendant un programme de cuisine, vous pouvez activer des réglages tels que Booster ou Préchauffer, ainsi que la fonction Wi-Fi.

- Utilisez la ligne orange sous l'en-tête pour faire glisser le menu déroulant vers le bas.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
  Les réglages actifs sont mis en surbrillance en orange. Selon la palette de couleurs choisie, les réglages inactifs sont mis en surbrillance en noir ou en blanc (voir « Réglages – Écran »).
- Pour fermer le menu déroulant, faites-le glisser vers le haut ou appuyez sur une zone de l'écran située en dehors de la fenêtre du menu.

Afficher l'Aide

Une aide contextuelle est disponible pour certaines fonctions. Dans ce cas, Aide s'affiche dans la partie inférieure.

- Appuyez sur Aide pour afficher les informations dans le texte et les images.
- Appuyez sur Fermer pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Appuyez sur la touche tactile *« Remote » (À distance)* pour activer MobileStart.

La touche tactile *« Remote » (À distance)* s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

Le contrôle direct du four a la priorité sur le contrôle à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche tactile *« Remote » (À distance)* soit allumée.

Une liste des modèles décrits dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage figure à la dernière page.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est située derrière le panneau inférieur. Celui-ci est attaché à la base de la cuisinière par des aimants afin de pouvoir le retirer et le reposer facilement.

La plaque signalétique indique le numéro de modèle, le numéro de série et les données de raccordement (tension, fréquence et charge nominale maximale) de la cuisinière.

Gardez ces informations à portée de main si vous devez contacter Miele, afin que tous les problèmes puissent être résolus le plus rapidement possible.

Plaques signalétiques supplémentaires

La plaque signalétique supplémentaire permettant de connecter chaque appareil à votre Wi-Fi est située :

- sur le cadre frontal du four et du four combiné micro-ondes
- dans le tiroir

Articles fournis

- Mode d'emploi de la cuisinière
- Instructions d'utilisation de la cuisinière, du four combiné micro-ondes et des fonctions du tiroir chauffant
- Mode d'emploi de la cuisinière, pour l'utilisation des fonctions du four et de la surface de cuisson
- Sonde thermique
- Vis de fixation du four sur le corps de l'armoire
- Un dispositif anti-basculement, comprenant des vis, pour fixer la cuisinière
- Divers accessoires

Accessoires standard et en option

Votre tiroir est équipé d'un tapis antidérapant qui garantit la stabilité de la vaisselle.

Ce four est livré avec un plateau de verre, une grille de cuisson et une sonde thermique.

Tous les accessoires mentionnés, ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien, sont conçus pour être utilisés avec la cuisinière Miele.

Vous pouvez commander ces articles via la boutique en ligne Miele, auprès du service technique Miele ou de votre revendeur Miele.

Au moment de commander, veuillez indiquer le numéro de modèle de votre cuisinière et le numéro de référence des accessoires désirés.

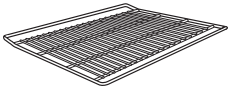
Plateau de verre

Le plateau de verre peut être utilisé dans tous les modes de cuisson.

Le plateau de verre peut être endommagé par des fluctuations de température trop fortes.
Ne posez pas le plateau de verre chaud sur une surface froide, comme un plan de travail carrelé ou en granit. Utilisez un dessous de plat adapté.

- Utilisez **toujours** le plat à four en verre dans le mode de cuisson Micro-ondes, même si vous l'utilisez pour y poser des plats de plus petite taille.
- Le plat à four en verre peut supporter une charge maximale de 8 kg.

Grille de cuisson avec crans de sécurité anti-basculement



La grille de cuisson **ne convient pas** à une utilisation avec le mode de cuisson Micro-ondes. Vous pouvez utiliser la grille de cuisson dans tous les autres modes de cuisson, qu'ils utilisent l'énergie micro-ondes ou non.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

La grille de cuisson devient chaude pendant les processus de cuisson.

Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.

Le four et la grille de cuisson peuvent être endommagés par l'éventuelle création d'étincelles.

N'utilisez pas la grille de cuisson pour les processus de cuisson avec le mode de cuisson Micro-ondes.

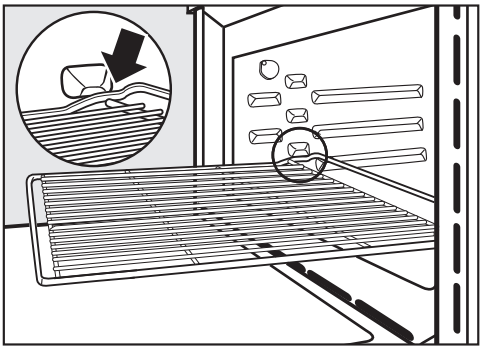
Ne posez pas la grille de cuisson sur le fond de la cavité du four. Placez-la sur l'un des niveaux de rail.

Utilisation de la grille de cuisson

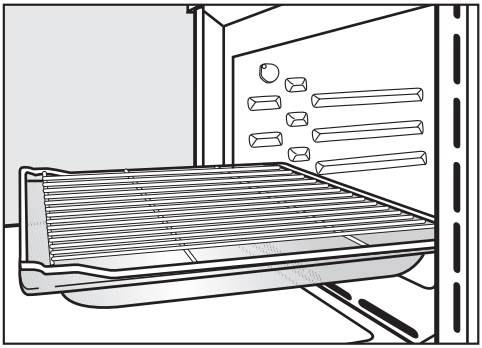
La grille de cuisson est dotée de crans de sécurité anti-basculement. Ils empêchent de la retirer complètement lorsqu'elle ne doit être extraite que partiellement.

Si vous insérez la grille de cuisson du mauvais côté, le mécanisme de sécurité anti-basculement n'est pas garanti.

Lorsque vous poussez la grille de cuisson dans le four, vérifiez toujours que les crans de sécurité se trouvent **au fond** du four.



- Pour extraire la grille de cuisson, soulevez-la légèrement par l'avant lorsque les crans de sécurité entrent en contact avec les côtés du four.



- Nous recommandons d'utiliser la grille de cuisson avec le plateau de verre pour faire cuire sur la grille des aliments qui peuvent goutter.
  Dans ce cas uniquement, les crans de sécurité anti-basculement doivent se trouver à l'avant.
- La grille de cuisson peut supporter une charge maximale de 8 kg.

Moules ronds

Les moules ronds peuvent être endommagés par les micro-ondes.
N'utilisez pas de moule rond avec les modes de cuisson Micro-ondes, Micro-ondes + Rôtissage auto., Micro-ondes + Cuiss. convec./Micro-ondes + rôtissage conv., Micro-ondes + Gril, ou Micro-ondes + Gril convection.

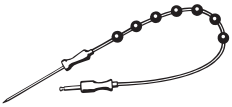
Le **moule rond non perforé HBF 27-1** permet de cuire des pizzas, des couches de pâtes à gâteau ou de pâtes levées, des tartes sucrées et salées, des desserts cuits au four, du pain, voire des gâteaux et des pizzas surgelés.

Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** peut être utilisé pour les mêmes besoins que la **plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71**.

La surface des deux moules a été recouverte d'un émail PerfectClean.

- Insérez la grille de cuisson et déposez-y le moule rond.

Sonde thermique



L'utilisation de la sonde thermique vous permet de surveiller la température du processus de cuisson avec précision (voir « Rôtissage – Sonde thermique »).

Plats à rôtir Gourmet HUB Couvercles de plat à rôtir HBD

Les plats à rôtir Gourmet HUB et leurs couvercles peuvent être endommagés par les micro-ondes. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui peut créer des étincelles, et les micro-ondes ne sont pas absorbées par le métal.
Utilisez les plats à rôtir et leurs couvercles uniquement avec les modes de cuisson qui **n'utilisent pas** l'énergie micro-ondes.
Insérez la grille de cuisson au niveau de rail 1 et posez le plat à rôtir Gourmet sur la grille de cuisson.

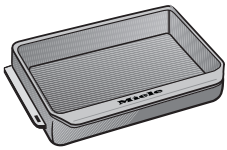
Les plats à rôtir Gourmet sont dotés d'un revêtement antiadhésif et conviennent aux surfaces de cuisson à induction.

Elles sont offertes en différentes profondeurs. La largeur et la longueur sont identiques pour tous les modèles.

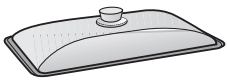
Des couvercles assortis sont vendus séparément. Veuillez indiquer le numéro du modèle lors de votre achat.

Profondeur : 22 cm (8 1/2")

HUB 62-22

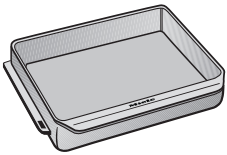


HBD 60-22



Profondeur : 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35

* Le plat à rôtir ne peut pas être utilisé avec son couvercle dans les fours qui ont 3 niveaux de rail, car la hauteur totale de ces deux éléments dépasse la hauteur de la cavité.

Dispositifs de sécurité du tiroir

Arrêt de sécurité

Le tiroir est conçu pour un mode de fonctionnement continu (exception : cuisson à basse température). Le tiroir s'éteint après une durée maximale de 12 heures en fonctionnement continu.

Dispositifs de sécurité du four

- **Verrouillage de la mise en marche** (voir « Réglages – Sécurité »)
- **Verrouillage des touches tactiles** (voir « Réglages – Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement** (voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »)
- **Arrêt automatique**
  Un mode de cuisson qui n'utilise pas l'énergie micro-ondes peut être démarré sans sélectionner une durée de cuisson. Pour éviter une utilisation continue et ainsi éviter le risque d'incendie, le four s'éteint automatiquement après une certaine durée écoulée depuis la dernière opération, en fonction du mode de cuisson et de la température sélectionnée.

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean

Les surfaces PerfectClean présentent de très bonnes propriétés anti-adhésives et sont remarquablement faciles à nettoyer.

Les aliments s'enlèvent facilement de ces surfaces. Les éclaboussures résultant de la cuisson ou du rôtissage s'enlèvent également facilement.

Cependant, n'utilisez pas de couteaux en céramique, car ils peuvent égratigner la surface PerfectClean.

Lisez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien du four » de ce manuel, afin de conserver les avantages des propriétés antiadhésives et du nettoyage facile.

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean :

- Cavité du four
- Grille de cuisson
- Moule rond perforé avec AirFry
- Moule rond

Miele@home

Votre cuisinière est équipée d'un module Wi-Fi intégré. Vous pouvez ajouter séparément le four, le four combiné micro-ondes et le tiroir à votre réseau Wi-Fi.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'application Miele
- un compte utilisateur Miele que vous pouvez créer via l'application Miele.

L'application Miele vous guidera lors de la connexion de votre four / four combiné micro-ondes / tiroir à votre réseau Wi-Fi domestique.

La plaque signalétique supplémentaire permettant de connecter chaque appareil à votre Wi-Fi est située :

- sur le cadre frontal du four et du four combiné micro-ondes
- dans le tiroir

Une fois que chaque composant de votre cuisinière est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez, par exemple, utiliser l'application pour effectuer les tâches suivantes :

- Consulter les informations sur l'état de fonctionnement de chaque composant
- Consulter les informations sur les préparations culinaires en cours dans chaque composant
- Arrêter les programmes de cuisson en cours

La connexion des composants à votre réseau Wi-Fi augmente la consommation d'énergie, même lorsque la cuisinière est éteinte.

Assurez-vous d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment fort à l'endroit où votre cuisinière est installée.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

Le service Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

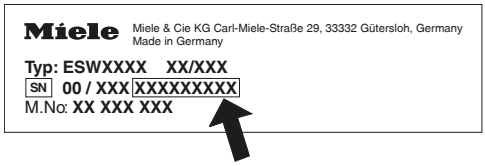
L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store[MD] ou dans Google Play Store[MD].

Miele@home pour le tiroir chauffant Gourmet

Il existe plusieurs moyens de connecter votre tiroir à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de raccorder votre tiroir à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele ou WPS.

Pour enregistrer votre appareil, il vous faudra :

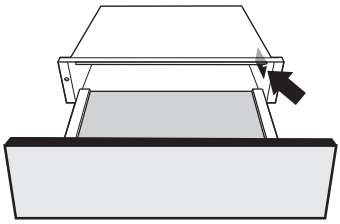
1. le mot de passe de votre réseau Wi-Fi
2. le mot de passe de votre tiroir.



Le mot de passe de votre tiroir se compose des neuf derniers chiffres de son numéro de série. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.

Plaque signalétique

La plaque signalétique permettant de connecter le tiroir à votre Wi-Fi se trouve ici :



Connecter le tiroir depuis l'application Miele

- Commencez par enregistrer l'appareil sur l'application Miele.
- Suivez les étapes de connexion.

Il vous sera ensuite demandé d'activer le Wi-Fi sur le tiroir.

- Éteignez le tiroir.
- Appuyez et maintenez la touche tactile *« Duration » (Durée)* enfoncée.
- Appuyez en même temps sur la touche tactile *« Remote » (À distance)*.

2 h s'allume, ***3 h*** clignote.

Le tiroir est prêt à être connecté durant les 10 prochaines minutes.

- Suivez les instructions sur l'application Miele.

Une fois la connexion établie, ***2 h*** et ***3 h*** s'allument.

- Appuyez sur la touche tactile *« Temperature » (Température)*.

Vous avez quitté le mode connexion et pouvez désormais utiliser le tiroir depuis l'application Miele.

Connecter le tiroir via WPS

Votre routeur Wi-Fi doit disposer du WPS (WiFi Protected Setup).

- Éteignez le tiroir.
- Appuyez et maintenez la touche tactile *« Duration » (Durée)* enfoncée.
- Appuyez en même temps sur la touche tactile *« Remote » (À distance)*.

2 h s'allume, ***3 h*** clignote.

La connexion WPS doit être lancée en même temps sur le tiroir et sur le routeur Wi-Fi.

- Appuyez sur la touche tactile *« Duration » (Durée)* après quelques secondes.

Après un court instant, ***2 h*** s'allume, et ***3 h*** et ***4 h*** clignotent.

Le tiroir est prêt à être connecté durant les 10 prochaines minutes.

- Lancez la connexion WPS sur votre routeur Wi-Fi.

Une fois la connexion établie, ***2 h*** et ***3 h*** s'allument.

- Appuyez sur la touche tactile *« Temperature » (Température)*.

Vous avez quitté le mode connexion et pouvez désormais utiliser le tiroir depuis l'application Miele.

Si la connexion échoue, vous n'avez probablement pas activé le WPS assez rapidement sur votre routeur Wi-Fi.

- Suivez à nouveau les étapes ci-dessus.

Conseil : Si votre routeur Wi-Fi ne dispose pas du WPS, veuillez connecter le tiroir depuis l'application Miele.

Déconnecter la connexion Wi-Fi (restaurer les paramètres d'usine)

Pour établir une nouvelle connexion Wi-Fi, vous devez d'abord déconnecter la connexion Wi-Fi actuelle.

- Éteignez le tiroir.
- Appuyez et maintenez la touche tactile *« Temperature » (Température)* enfoncée.
- Appuyez en même temps sur la touche tactile *« Remote » (À distance)*.

S'il existe déjà une connexion Wi-Fi, ***2 h*** et ***3 h*** s'allument.

Le tiroir est prêt à être déconnecté durant les 10 prochaines minutes.

- Appuyez sur la touche tactile *« Temperature » (Température)*.

2 h s'allume, ***3 h*** clignote.

Après quelques secondes, ***2 h*** et ***3 h*** commenceront à clignoter. La connexion a bien été déconnectée.

- Appuyez sur la touche tactile *« Duration » (Durée)*.

Vous avez quitté le mode déconnexion.

Vous pouvez désormais établir une nouvelle connexion.

Assurez-vous que toutes les données personnelles aient été supprimées avant de jeter, de vendre ou de faire fonctionner un appareil qui a déjà été utilisé.
Déconnectez le tiroir de la connexion Wi-Fi. C'est la seule manière de vous assurer que toutes les données personnelles soient supprimées et que le propriétaire antérieur ne puisse plus accéder au tiroir.

Faites chauffer le tiroir une première fois.

- Retirez la pellicule protectrice.
- Retirez le tapis antidérapant du tiroir.
- Nettoyez le tapis antidérapant à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez le tapis antidérapant avec un linge doux.
- Avant de faire chauffer le tiroir, essuyez-le à l'intérieur et à l'extérieur avec un linge humide, afin d'éliminer la poussière ou les morceaux d'emballage.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.
- Replacez le tapis antidérapant dans le tiroir.

Faites chauffer le tiroir pendant au moins deux heures.

- Appuyez sur la touche tactile ⏻Marche/Arrêt.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Menu » (Mode de fonctionnement)* jusqu'à ce que le symbole ♨ s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Temperature » (Température)* jusqu'à ce que le segment le plus à droite de l'écran de température s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Duration » (Durée)* jusqu'à ce que ***2 h*** s'allume.
- Fermez le tiroir.

Le tiroir s'éteindra automatiquement après deux heures.

Le tiroir est équipé d'un interrupteur de contact. Ce dernier permet que l'élément chauffant et le ventilateur de l'appareil ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé.

Les composants métalliques sont protégés par un agent de conditionnement. C'est pour cette raison qu'ils libèrent une légère odeur temporaire lorsque le tiroir chauffe pour la première fois. L'odeur ou la vapeur se dissiperont après une courte durée et n'indiquent pas un appareil ou un branchement défectueux.

Pendant cette durée, assurez-vous que la cuisine est suffisamment aérée.

Réglages de base du four

Vous devez effectuer les réglages suivants avant de démarrer votre appareil pour la première fois. Vous pourrez les modifier à tout moment (voir « Réglages »).

Si la porte du four combiné micro-ondes ne s'ouvre pas, il est possible que la cuisinière ne soit pas correctement positionnée.
Vérifiez l'installation de la cuisinière pour l'aligner correctement.

⚠ Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes.
La cuisinière chauffe pendant son fonctionnement.
Pour des raisons de sécurité, la cuisinière ne doit être utilisée que si elle a été complètement installée.

La cuisinière s'allume automatiquement lorsqu'elle est raccordée à l'alimentation électrique.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue de votre choix.

Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions figurant dans le chapitre « Réglages – Langue ⚑ ».

Réglage de l'emplacement

- Sélectionner l'emplacement requis.

Configurer Miele@home

Le message Configurer Miele@home? s'affiche à l'écran.

- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez Continuer.
- Pour le configurer ultérieurement, sélectionner Passer.
  Consultez « Réglages – Miele@home » pour en savoir plus sur la configuration ultérieure.
- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez la méthode de connexion que vous voulez utiliser.

Vous êtes alors guidé vers l'écran et l'application Miele.

Régler la date

- Réglez le jour, le mois et, enfin, l'année.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Régler la tension réseau

⚠ La variante de la tension réseau définie doit correspondre à celle du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé.
Confirmez la tension réseau avant de la régler. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

- Sélectionnez la variante de la tension réseau.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Terminer la procédure de mise en service

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Faire chauffer le four pour la première fois

Les nouveaux fours peuvent dégager une légère odeur lors de leur première utilisation. Pour éliminer cette odeur, il suffit de chauffer le four à vide pendant au moins une heure.

Assurez-vous que la cuisine est parfaitement aérée lorsque vous chauffez l'appareil la première fois.
Empêchez l'odeur de se propager dans les autres pièces.

- Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes adhésives sur le four et les accessoires.
- Retirez de la cavité du four tous les accessoires et nettoyez-les (voir « Nettoyage et entretien du four »).
- Avant de faire chauffer la cavité du four, essuyez l'intérieur avec un linge humide, afin d'éliminer la poussière ou les morceaux d'emballage qui ont pu s'accumuler dans la cavité pendant l'entreposage et le déballage.
- Allumez le four à l'aide de la touche ⏻ Marche/Arrêt.

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement ▭.
- Sélectionnez Cuisson convection 🌀.

350 °F (160 °C) s'affiche comme température préconisée.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement du four s'allument.

- Réglez la température la plus élevée possible.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Faites chauffer le four vide pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, éteignez le four à l'aide de la touche ⏻ Marche/Arrêt.

Nettoyage de la cavité du four après la première mise en température

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances et la cavité du four peuvent vous brûler.
Laissez refroidir les résistances et la cavité du four avant de procéder au nettoyage manuel.

- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que sa cavité soit complètement sèche.

Ouvrir et fermer le tiroir

⚠ Dommages causés par les liquides.
Les liquides qui pénètrent dans le tiroir peuvent provoquer un court-circuit.
Ouvrez et fermez soigneusement un tiroir chargé pour éviter que des liquides s'y déversent.

Le tiroir est équipé d'un tapis antidérapant qui empêche la vaisselle de glisser lorsque le tiroir est ouvert et fermé.

- Ouvrez et fermez le tiroir an appuyant légèrement au centre de sa façade.

Fonctionnement du tiroir

Des touches sales ou recouvertes peuvent causer un mauvais fonctionnement.
Les touches tactiles peuvent arrêter de répondre, il peut y avoir des changements involontaires de procédures, voire une désactivation automatique du tiroir.
Les touches tactiles et les indicateurs doivent rester propres.
Ne posez rien sur les touches tactiles ou les indicateurs.

Le fonctionnement du tiroir s'effectue via les touches tactiles et les indicateurs.

- Appuyez sur la touche ⏻ Marche/Arrêt.

Le dernier réglage sélectionné s'active et s'affiche automatiquement à la prochaine mise en marche du tiroir.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Menu » (Mode de fonctionnement)* jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Temperature » (Température)* jusqu'à ce que le segment de la température souhaitée s'allume sur l'écran de la température.

Le tiroir est conçu pour un mode de fonctionnement continu (exception : cuisson à basse température). Le dispositif d'arrêt de sécurité éteint le tiroir après une durée maximale de 12 heures de fonctionnement continu. Si vous avez besoin d'une durée de fonctionnement plus courte, vous pouvez établir une limite.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Duration » (Durée)* jusqu'à ce que la durée souhaitée s'allume.
- Si vous réglez une durée de *4 h* puis que vous appuyez à nouveau sur la touche tactile, vous rétablirez le fonctionnement continu.

Activer MobileStart

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile et que vous et avez accès au système Miele@home, vous pouvez utiliser la fonction MobileStart pour récupérer des informations sur les processus de cuisson du tiroir en cours ou pour arrêter une cuisson en cours.

- Appuyez sur la touche tactile *« Remote » (À distance)* pour activer MobileStart.

L'indicateur au-dessus de la touche tactile *« Remote » (À distance)* s'allume. Vous pouvez contrôler votre tiroir à distance avec l'application Miele@mobile.

Le contrôle direct du tiroir a la priorité sur le contrôle à distance depuis l'application. Vous pouvez utiliser MobileStart tant que l'indicateur au-dessus de la touche tactile est allumé.

Sélectionner le mode de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles :

- Maintien au chaud des tasses/verres
- Maintien au chaud des assiettes/plats
- Maintien au chaud
- Cuisson à basse température

⚠ Risque de blessure au contact de la vaisselle chaude.
La vaisselle peut mettre un peu plus de temps à chauffer, mais elle peut devenir brûlante!
Vous risquez de vous brûler en la touchant.
Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du tiroir.

Le dernier mode de fonctionnement sélectionné s'active et s'affiche automatiquement à la prochaine mise en marche du tiroir.

■ Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Menu » (Mode de fonctionnement)* jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'allume.

L'appareil est équipé d'un ventilateur qui répartit l'air chaud dans le tiroir.

Le ventilateur marche en continu pour les modes de fonctionnement Chauffer des tasses/verres et Chauffer des plats/assiettes.

Le ventilateur fonctionne par intervalles pour les modes de fonctionnement Garder les plats chauds et Cuisson à basse température.

L'appareil peut être utilisé pour maintenir les plats au chaud tout en chauffant les assiettes et les plats. Pour cela, utilisez le mode de fonctionnement Garder les plats chauds.

Régler la température

Chaque mode de fonctionnement possède sa propre plage de température. Les températures préconisées apparaissent en gras.

Vous pouvez modifier la température par palier de 5 °C.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Temperature » (Température)* jusqu'à ce que le segment de la température souhaitée s'allume sur l'écran de la température.

La dernière température sélectionnée est automatiquement conservée et affichée lors de la prochaine mise en marche du tiroir (exception : cuisson à basse température).

Réglages de la température

Affichage de la température	Température °F (°C)*			
				**
■□□□□	105 (40)	140 (60)	150 (65)	150 (65)
□■□□□	115 (45)	150 (65)	160 (70)	160 (70)
□□■□□	**120 (50)**	**155 (70)**	**170 (75)**	170 (75)
□□□■□	130 (55)	170 (75)	175 (80)	175 (80)
□□□□■	140 (60)	175 (80)	185 (85)	**185 (85)**

* Températures approximatives, mesurées au centre d'un tiroir vide

* La température à cœur des aliments est donc inférieure

*

Régler la durée

Ne laissez pas le tiroir en fonctionnement continu sans surveillance durant de longues durées. Des temps de chauffe trop longs peuvent assécher la nourriture qui pourrait ainsi prendre feu.

Le tiroir est conçu pour un mode de fonctionnement continu (exception : cuisson à basse température). Le tiroir s'éteint après une durée maximale de 12 heures en fonctionnement continu.

Vous pouvez définir une durée maximale en appuyant sur la touche tactile *« Duration » (Durée)*.

- Appuyez une fois sur la touche tactile *« Duration » (Durée)* pour régler 1 heure (1 h).
- Appuyez deux fois sur la touche tactile *« Duration » (Durée)* pour régler 2 heures (2 h).

À chaque fois que vous appuyez sur la touche tactile, vous augmentez la durée d'une heure. Vous pouvez définir une durée maximale de 4 heures.

Vous pouvez rétablir le fonctionnement continu en appuyant une cinquième fois sur la touche tactile.

Maintenir au chaud des aliments

⚠ Risque pour la santé, causé par l'utilisation d'une température trop basse.

Si la température utilisée pour maintenir au chaud des aliments est trop basse, des bactéries peuvent s'y développer.

Utilisez uniquement le mode de fonctionnement Maintien au chaud.

Ce mode de fonctionnement permet de maintenir au chaud les aliments qui viennent d'être cuisinés, c'est-à-dire qui sont encore chauds. Il ne sert pas à réchauffer les aliments qui ont déjà refroidi.

Placez les aliments chauds dans de la vaisselle préchauffée.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement Maintien au chaud.
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Préchauffez le tiroir pendant 15 minutes pour vous assurer que l'intérieur atteint la température requise. Placez la vaisselle qui sert à garder les aliments au chaud dans le tiroir pendant son préchauffage.
- Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du tiroir.
- Au bout de 15 minutes, retirez la vaisselle préchauffée du tiroir et garnissez-la d'aliments chauds.
- Placez ensuite la vaisselle dans le tiroir et fermez-le soigneusement pour éviter que des liquides s'y déversent.

Conseils

Pour conserver la qualité optimale de vos aliments, veuillez prendre note de ce qui suit :

- Le tapis antidérapant du tiroir est résistant à la chaleur jusqu'à 395 °F (200 °C). Il est possible que le fond de la batterie de cuisine dépasse cette température, surtout après avoir été utilisé pour saisir des aliments. Laissez la batterie de cuisine refroidir pendant une minute ou deux avant de la placer dans le tiroir.
- Placez les aliments chauds dans de la vaisselle préchauffée. Placez la vaisselle dans le tiroir pendant son préchauffage.
- Ne couvrez pas les aliments rôtis ou frits que vous souhaitez garder croustillants. Ces types d'aliments doivent être maintenus au chaud à une température supérieure.
- Couvrez les liquides et les aliments à forte teneur en humidité avec un couvercle approprié ou un film résistant à la chaleur. Cela empêchera l'humidité de se disperser et de se condenser à l'extérieur de la vaisselle.
- Pour éviter de renverser les aliments, ne remplissez pas trop la vaisselle.
- Les aliments fraîchement cuits sont plus chauds que ceux qui sont conservés au chaud. Servez les aliments qui ont été conservés au chaud dans des assiettes préchauffées.
- Les aliments commencent à perdre leurs nutriments pendant le processus de cuisson et continuent d'en perdre lorsqu'ils sont maintenus au chaud. Plus la nourriture est maintenue au chaud, plus grande est la perte de nutriments.
- Nous vous déconseillons de conserver les aliments trop longtemps au chaud, car ils continuent à cuire.
- Les aliments peuvent refroidir si le tiroir est ouvert et fermé trop souvent.
- N'ouvrez pas le tiroir trop rapidement et ne le fermez pas en le claquant. Les liquides risquent de se déverser et de pénétrer dans les fentes ou dans les parties intérieures du tiroir.

Fonctionnement du tiroir

Recommandations pour le mode de fonctionnement Maintien au chaud

Aliment	Vaisselle	Couvrir la vaisselle	*Température*
Steak saignant	Plat	Non	■□□□□
Plat cuit/Gratin	Plat à gratin	Oui	□□□■□
Rôti	Plat	Oui	□□■□□
Ragoût	Poêlon	Oui	□□□■□
Lamelles de poisson	Poêle à frire	Non	□□□□■
Viande en sauce	Poêlon	Oui	□□□■□
Légumes en sauce	Poêlon	Oui	□□□■□
Goulash	Poêlon	Oui	□□□■□
Pommes de terre en purée	Poêlon	Oui	□□■□□
Menu	Plat	Oui	□□□■□
Pommes de terre au four/nouvelles	Plat/Poêlon	Oui	□□■□□
Escalopes panées	Poêle à frire	Non	□□□□■
Crêpes/Croquettes de pommes de terre	Plat	Non	□□□□■
Pizza	Plat	Non	□□□□■
Pommes de terre vapeur	Poêlon	Oui	□□□■□
Sauce	Poêlon	Oui	□□□■□
Strudel	Plat	Non	□□□■□
Réchauffer du pain	–	Non	■□□□□
Réchauffer des petits pains	–	Non	■□□□□

Réchauffer la vaisselle

Conseils

- Disposez la vaisselle sur toute la surface, si possible. Les piles d'assiettes chauffent plus lentement que les éléments de vaisselle individuels. Si vous devez empiler des assiettes, placez-les à l'avant du tiroir.
- Ne placez pas de grands plats de service directement contre les fentes, car ils bouchent les sorties d'air chaud. La vaisselle ne chauffe pas de manière uniforme.
- Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode de fonctionnement Maintien au chaud des tasses/verres pour vous assurer que la température maximale (140 °F/ 60 °C) n'est pas dépassée.
- La vaisselle chauffée se refroidit très rapidement. C'est pourquoi vous devez la retirer du tiroir juste avant de vous en servir.

Temps de chauffe

Différents facteurs influencent les temps de chauffe :

- le matériau et l'épaisseur de la vaisselle
- la taille de la charge
- la disposition de la charge
- le réglage de la température

Il n'est donc pas possible d'indiquer des temps de chauffe précis. Toutefois, les informations suivantes peuvent être utilisées comme guide.

Avec le mode de fonctionnement Maintien au chaud des assiettes/plats, il faut environ 30 à 35 minutes pour chauffer de manière uniforme la vaisselle pour 6 personnes.

À mesure que vous utiliserez l'appareil, vous apprendrez à connaître les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins.

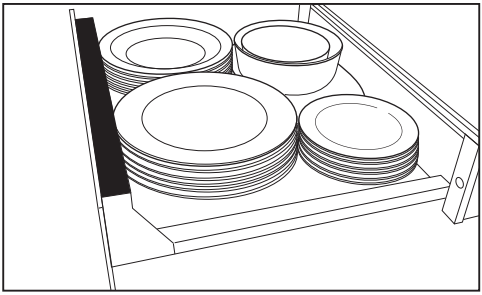
Fonctionnement du tiroir

Capacité

⚠ Risque de dommages dus à une surcharge.
La surcharge du tiroir endommage les glissières télescopiques.
La capacité de charge maximale du tiroir est de **55 livres (25 kg)**.

La capacité varie en grande partie en fonction des dimensions et du poids de votre vaisselle.

Les exemples de charges suivants sont destinés à vous servir de guide :



6 couverts		**Ou l'une des dispositions suivantes :**	
6 grandes assiettes	∅ 26 cm	12 grandes assiettes	∅ 26 cm
6 assiettes creuses	∅ 23 cm	18 assiettes creuses	∅ 23 cm
6 assiettes à dessert	∅ 19 cm	16 bols à soupe	∅ 10 cm
1 plat ovale	32 cm	6 grandes assiettes et 6 assiettes creuses	∅ 26 cm ∅ 23 cm
1 saladier	∅ 16 cm		
1 saladier	∅ 13 cm	6 assiettes à pizza	∅ 36 cm
		72 tasses à espresso	∅ 5,9 cm
		30 tasses à cappuccino	∅ 8,8 cm
		30 verres à punch	∅ 2 3/4" (6,7 cm) 3 1/4" (8 cm de haut)

Autres utilisations

Mode de fonctionnement Maintien au chaud des tasses/verres

Aliment	Vaisselle	Couvrir la vaisselle	*Température*	Durée [h:min]
Laisser lever la pâte	Bol	Oui, avec un plat	■□□□□	0:30
Préparer du yogourt	Pots à yogourt avec couvercles	–	□■□□□	5:00

Mode de fonctionnement Maintien au chaud

Aliment	Vaisselle	Couvrir la vaisselle	*Température*	Durée [h:min]
Décongeler des petits fruits	Bol/Plat	Non	■□□□□	0:50
Dissoudre de la gélatine	Bol	Non	□□□□■	0:15
Terminer la cuisson du riz au lait	Poêlon	Oui, avec un couvercle	□□□□■	0:40
Faire fondre du chocolat	Bol	Non	□□□□■	0:20
Décongeler des légumes surgelés	Bol	Non	□□■□□	1:00

Cuisson à basse température

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Avec la cuisson à basse température, les aliments sont cuits à une température peu élevée sur une longue durée. Grâce à cette méthode, les aliments perdent moins de liquide, car ils sont cuits délicatement et restent donc succulents et tendres.

Si des sondes alimentaires provenant d'autres dispositifs intégrés Miele sont utilisées dans le tiroir, elles peuvent endommager ces dispositifs intégrés.
N'utilisez que la sonde thermique Miele intégrée Miele, fournie avec l'appareil.

Nous vous recommandons d'utiliser une sonde thermique de marque déposée pour surveiller la température à cœur. Ainsi, les aliments seront cuits à la perfection.

Température à cœur

Les aliments peuvent être cuits à une température à cœur maximale de 160 °F (70 °C) dans le tiroir. Les aliments qui doivent être cuits à une température à cœur supérieure à 160 °F (70 °C) ne sont pas adaptés à la cuisson dans le tiroir.

La température à cœur indique le degré de cuisson au centre de l'aliment.

Pour la viande, plus la température à cœur est basse, moins la viande est cuite au milieu :

- 115–120 °F (45–50 °C) = saignant
- 130–140 °F (55–60 °C) = à point
- 150 °F (65 °C) = bien cuit

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et peut varier entre 1 et 6 heures.

Préchauffez le tiroir avec des récipients de cuisson appropriés pendant 15 minutes. Cela permet de s'assurer que la vaisselle et l'intérieur du tiroir atteignent la température requise.

Exemple : Durée sélectionnée : 1 heure
Durée de fonctionnement réelle :
1 heure 15 minutes

Remarques

- Utilisez de la viande correctement suspendue.
- La qualité des aliments est d'une importance capitale pour obtenir un bon résultat.
- Les aliments doivent être à température ambiante. Sortez-les du réfrigérateur environ 15 minutes avant de les cuire.

Conseils

- Ne cuisez pas la viande jusqu'au bout. Saisissez-la à nouveau après la cuisson.
- La viande peut être immédiatement coupée en tranches. Elle n'a pas besoin de reposer.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées pour éviter qu'elle refroidisse trop rapidement.

Utiliser le mode de fonctionnement Cuisson à basse température

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson à basse température.

■ Placez la vaisselle résistante à la chaleur dans le fond du tiroir.

Le tiroir est préchauffé automatiquement pendant 15 minutes et fonctionne ensuite à la température préréglée de 185 °F (85 °C) pendant une durée préréglée de 4 heures.

■ Sélectionnez la température souhaitée, si nécessaire.

■ Sélectionnez la durée souhaitée, si nécessaire.

■ Après le préchauffage, placez les aliments dans les plats.

■ Si vous utilisez une sonde thermique : Enfoncez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe atteigne le cœur. Veillez à ce qu'elle ne touche pas les os ou les couches de graisse, qui risquent de fausser la lecture.

■ Lorsque la température est inférieure d'environ 50 °F (10 °C) (valeur indicative) à la température à cœur requise, retirez l'aliment du tiroir.

Une plus petite différence de température est recommandée pour les quantités importantes d'aliments.

■ Saisissez à feu vif sur la surface de cuisson l'aliment sur tous ses côtés.

Programme Sabbat

Le programme Sabbat est un programme destiné au respect des fêtes religieuses.

Si vous activez le programme Sabbat, le tiroir s'éteindra automatiquement après environ 24 ou 72 heures, selon le réglage, et le fonctionnement normal sera rétabli. Si le programme Sabbat est activé, la touche tactile *« Duration » (Durée)* est désactivée. Vous devez appuyer plus longtemps que d'habitude sur les autres touches tactiles.

Activer le programme Sabbat (24 heures)

Le tiroir doit être éteint.

- Appuyez et maintenez la touche tactile *« Duration » (Durée)* enfoncée.
- En même temps, appuyez sur la touche tactile ⏻ Marche/Arrêt.

1 h et ***4 h*** s'allument.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Menu » (Mode de fonctionnement)* jusqu'à ce que l'indicateur requis s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Temperature » (Température)* jusqu'à ce que l'indicateur requis s'allume.

Activer le programme Sabbat (72 heures)

Le tiroir doit être éteint.

- Appuyez et maintenez la touche tactile *« Duration » (Durée)* enfoncée.
- En même temps, appuyez sur la touche tactile ⏻ Marche/Arrêt.

1 h et ***4 h*** s'allument.

- Appuyez sur la touche tactile *« Duration » (Durée)*.

1 h, ***2 h***, ***3 h***, et ***4 h*** s'allument.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Menu » (Mode de fonctionnement)* jusqu'à ce que l'indicateur requis s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche tactile *« Temperature » (Température)* jusqu'à ce que l'indicateur requis s'allume.

Désactiver le programme Sabbat

Vous pouvez désactiver le programme Sabbat avant la fin de la durée définie.

- Maintenez enfoncée la touche Marche/Arrêt ⏻.

Tous les affichages s'éteignent.

Le tiroir est à nouveau en mode normal.

Si vous placez les aliments directement sur le fond du four en mode de cuisson Micro-ondes, cela peut endommager le four.
Lorsque vous utilisez le mode de cuisson Micro-ondes, placez le plateau de verre au niveau 1 et posez **toujours** les récipients tels que les tasses et les moules sur le plateau de verre.

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Mettez les aliments dans la cavité du four.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement.
- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

Le mode de fonctionnement s'affichera à l'écran. Selon le mode de cuisson, le niveau de puissance préconisé, la température préconisée et le temps de cuisson apparaîtront à l'écran.

- Modifiez les valeurs préconisées pour le processus de cuisson et réglez le temps de cuisson le cas échéant.

Vous pouvez modifier les valeurs préconisées plus tard en sélectionnant la valeur concernée ou Minuterie.

- Appuyez sur *OK* pour lancer le processus de cuisson dans les modes de cuisson qui **n'utilisent pas** l'énergie du four à micro-ondes.
- Appuyez sur Départ pour lancer le processus de cuisson dans les modes de cuisson qui **utilisent** l'énergie du four à micro-ondes.

Les valeurs réglées s'affichent et le temps de cuisson est décompté à l'écran pour tous les modes de cuisson.

Si vous avez réglé une température, vous verrez la température augmenter. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois.

Le four arrête de générer de l'énergie du four à micro-ondes lorsque vous interrompez le processus de cuisson à l'aide de Arrêt ou si vous ouvrez la porte. Vous pouvez reprendre le processus de cuisson à l'aide de Départ.

- Après le processus de cuisson, sélectionnez Terminer ou Fermer (selon le mode de cuisson).
- Sortez les aliments de la cavité du four.
- Éteignez le four.

Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson

Selon le mode de fonctionnement, dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez modifier ses valeurs ou ses réglages.

Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Puissance
- Durée
- Heure de fin
- Départ à
- Booster
- Préchauffer
- Crisp function

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier de façon permanente les températures préconisées pour répondre à vos préférences de cuisson via Réglages|Temp. préprogrammées.

La température à cœur s'affiche uniquement si vous utilisez la sonde thermique (voir « Rôtissage – Sonde thermique »).

- Appuyez sur l'affichage de la température.
- Modifiez la température et la température à cœur, le cas échéant.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme de cuisson reprend avec la nouvelle température cible.

Modifier le niveau de puissance micro-ondes

Vous pouvez modifier le niveau de puissance par défaut de façon permanente pour les adapter à vos préférences de cuisson en sélectionnant Réglages | Puissances préprogram..

- Le niveau de puissance réglé apparaît à l'écran.
- Modifiez le niveau de puissance micro-ondes.
- Sélectionnez Départ.

Le processus de cuisson se poursuit au niveau de puissance micro-ondes modifié.

Régler les durées de cuisson

La cuisson peut être compromise si un long délai sépare le moment où les aliments sont placés dans le four et celui où ils commencent à être cuits. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire se gâter. Lorsque vous cuisez au four, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.

Par conséquent, ne retardez pas trop longtemps le début de la cuisson.

Vous avez placé les aliments dans la cavité du four, sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis, comme la température.

En saisissant les réglages Durée, Heure de fin ou Départ à, vous pouvez activer ou désactiver la cuisson automatiquement.

- Durée
  Saisissez le temps de cuisson requis pour le plat. Une fois le temps de cuisson terminé, le chauffage du four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson maximum qui peut être programmé dépend du mode de cuisson sélectionné.
- Heure de fin
  Précisez l'heure à laquelle la cuisson doit terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- Départ à
  Cette fonction s'affiche dans le menu uniquement si vous avez programmé une heure de Durée ou Heure de fin. Avec Départ à, vous avez précisé l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.

- Sélectionnez ◴ ou Minuterie.
- Programmez les heures requises.
- Confirmez avec *OK*.

Modifier les durées de cuisson réglées

- Sélectionnez 🕘, la durée ou Minuterie.
- Sélectionnez l'heure souhaitée et modifiez-la.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Ces réglages sont supprimés en cas de panne de courant.

Supprimer les durées de cuisson réglées

- Sélectionnez 🕘, la durée ou Minuterie.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Si vous supprimez Durée, la durées réglées pour les réglages Heure de fin et Départ à sont également supprimées.

Si vous supprimez le réglage Heure de fin ou Départ à, le programme de cuisson démarre selon le temps de cuisson réglé.

Interrompre un processus de cuisson en mode de cuisson Micro-ondes

Vous pouvez interrompre un processus de cuisson en mode de cuisson Micro-ondes ≋ et mettre la durée de cuisson en pause.

Pendant le décompte de la durée de cuisson, Arrêt s'affiche en bas à droite de l'écran.

- Sélectionnez Arrêt.

Le processus de cuisson s'interrompt et la durée de cuisson est en pause.

Départ est mis en surbrillance en vert.

- Sélectionnez Départ.

Le processus de cuisson reprend, ainsi que le décompte de la durée de cuisson.

Annulation d'un programme de cuisson

Si vous annulez un programme de cuisson, l'élément chauffant et l'éclairage du four s'éteignent, et toutes les durées de cuisson réglées sont supprimées.

Annuler un programme de cuisson sans aucun temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

Annuler un programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Annuler.

L'écran affiche le message Annuler la cuisson?

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffer la cavité du four

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement la cavité du four dans certains modes de cuisson.

La fonction Préchauffer peut être utilisée dans n'importe quel mode de cuisson (sauf Micro-ondes) et doit être activée séparément pour chaque processus de cuisson.
Si vous avez réglé une durée de cuisson, le décompte ne commence que lorsque la température cible est atteinte et que vous avez placé les aliments dans le four.

L'appareil doit uniquement être préchauffé dans quelques cas.

- Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.
- Préchauffez le four lorsque vous cuisinez les aliments suivants avec les modes de cuisson suivants :

- pâte de pain noir, rôti de surlonge et filet de bœuf avec les modes de cuisson Cuisson convection/Rôtissage conv. et Chaleur sole/voûte
- gâteaux et pâtisseries à cuisson rapide (environ 30 minutes ou moins), ainsi que préparations délicates (comme le gâteau de Savoie) avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte (sans la fonction Booster)

Booster

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement le four.

Cette fonction est activée en tant que réglage d'usine pour les modes de fonctionnement suivants (Réglages|Booster|Activé) :

- Cuisson convection
- Rôtissage conv.
- Chaleur sole/voûte
- Rôtissage automatique
- Micro-ondes + Cuiss. convec.
- Micro-ondes + rôtissage conv.
- Micro-ondes + Rôtissage auto.

Si vous réglez une température supérieure à 210 °F (100 °C) et si la fonction Booster est activée, une phase de préchauffage accéléré réchauffe la cavité du four à la température réglée. L'élément de dorage / gril et l'élément de chauffage circulaire s'allument en même temps que le ventilateur.

Les préparations délicates (comme le gâteau éponge ou les biscuits) brunissent trop rapidement dans la partie supérieure si la fonction Booster est utilisée.
Désactivez la fonction Booster pour ces préparations.

Activer ou désactiver la fonction Booster pour un programme de cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage Booster|Activé, vous pouvez désactiver séparément cette fonction pour un programme de cuisson.

Par ailleurs, vous pouvez également activer séparément la fonction pour un programme de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Booster|Désactivé.

Exemple : Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.
Vous voulez désactiver la fonction Booster pour ce programme de cuisson.

- Faites défiler le menu déroulant.

La fonction Booster est mise en surbrillance en orange.

- Sélectionnez Booster.

Selon la palette de couleurs, la fonction Booster est mise en surbrillance en noir ou blanc.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Booster est désactivée lors de la phase de préchauffage. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Préchauffer

La cavité du four doit uniquement être préchauffée dans quelques cas.

Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.

Si vous avez réglé un temps de cuisson, le décompte ne commence que lorsque la température cible est atteinte et que vous avez placé les aliments dans le four.

Lancez la cuisson immédiatement, sans retarder l'heure de démarrage.

La fonction Préchauffer n'est pas disponible avec le mode de cuisson Micro-ondes [≋].

Activer la fonction Préchauffer

La fonction Préchauffer peut être utilisée avec n'importe quel mode de fonctionnement et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Exemple : Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.
Vous voulez activer la fonction Préchauffer pour ce programme de cuisson.

- Faites défiler le menu déroulant.

Selon la palette de couleurs, la fonction Préchauffer est mise en surbrillance en noir ou blanc.

- Sélectionnez Préchauffer.

La fonction Préchauffer est mise en surbrillance en orange.

- Fermez le menu déroulant.

Le message suivant s'affiche avec une heure : Enfourner les aliments à . La cavité du four est chauffée à la température réglée.

- À l'invite, placez les aliments dans le four.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Crisp function

Il est préférable d'utiliser la fonction Crisp function (réduction de l'humidité) lors de la cuisson d'aliments présentant une garniture humide lors de la cuisson d'aliments dont la garniture est humide, comme les quiches, les pizzas, les plateaux de cuisson avec des garnitures de fruits frais, ou les muffins.

La volaille en particulier obtient une belle peau croustillante grâce à cette fonction.

Activer la fonction Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée avec n'importe quel mode de fonctionnement et doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Vous avez sélectionné un mode de fonctionnement et les réglages requis, comme la température.
Vous voulez activer la fonction Crisp function pour ce programme de cuisson.

- Faites défiler le menu déroulant.

Selon la palette de couleurs, la fonction Crisp function est mise en surbrillance en noir ou blanc.

- Sélectionnez Crisp function.

La fonction Crisp function est mise en surbrillance en orange.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.

Modification du mode de fonctionnement

Vous pouvez passer à un autre mode de fonctionnement pendant un programme de cuisson.

- Appuyez sur le symbole correspondant au mode de fonctionnement sélectionné.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson, confirmez le message Annuler l'opération? en appuyant sur Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode de fonctionnement.

Le nouveau mode de fonctionnement s'affiche à l'écran avec ses valeurs correspondantes recommandées.

- Réglez les valeurs du programme de cuisson et confirmez en appuyant sur *OK*.

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue	... | deutsch | english | ... Site
Heure	Affichage Activé* | Désactivé | Désactivation nocturne Horloge Analogique* | Numérique Format de l'heure 24 h | 12 h (am/pm)* Régler
Date	
Éclairage	Activé «Activé» pndnt. 15 secondes* Désactivé
Écran d'accueil	Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions spéciales Programmes personnalisés MyMiele
Écran	Luminosité ■■■■□□□ Schéma de couleurs Clair | Foncé* QuickTouch Activé | Désactivé*
Volume	Signaux sonores ■■■■□□□ Bip touches ■■■■□□□ Mélodie d'accueil Activé* | Désactivé
Unités	Poids g | lb* | lb/oz Température °C | °F*

* Réglage d'usine

Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
MO rapide	Puissance Durée
Maïs soufflé	Durée
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogram.	
Arrêt différé du ventilateur	Commandé par la durée Commandé par la température*
Capteur de présence	Allumer la lumière Lors de cuisson en cours* | Toujours activé | Désactivé Allumer l'appareil Activé | Désactivé* Confirmer le signal sonore Activé* | Désactivé
Sécurité	Verrouillage système 🔒 Activé | Désactivé* Verrouillage touches Activé | Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver État de la connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
SuperVision	Affichage SuperVision Activé | Désactivé* Affichage en veille Activé* | Seulement en cas de défaut Liste des appareils Afficher l'appareil | Signaux sonores
RemoteUpdate	Activé* Désactivé

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Panneau pivotant	Automatique Manuel*
Variantes de tension	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibrage de la température	■■■■□□□
Version du logiciel	
Informations juridiques	Licenses Open Source
Revendeur	Mode expo Activé | Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Puissances préprogram. Temp. préprogrammées
Heures de fonction. (total)	

* Réglage d'usine

Ouverture du menu « Réglages »

Dans le menu ⚙ Réglages, vous pouvez personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine selon vos besoins.

Depuis le menu principal :

- Sélectionnez ⚙ Réglages.
- Sélectionnez le réglage de votre choix.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsqu'une cuisson est en cours.

Langue ⚑

Vous pouvez régler la langue et votre localisation.

Après avoir sélectionné et confirmé votre choix, la langue sélectionnée s'affiche à l'écran.

Conseil : Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez ⚙ dans le menu principal. Suivez le symbole ⚑ pour revenir au sous-menu Langue ⚑.

Heure

Affichage

Sélectionnez la façon dont vous souhaitez voir l'heure s'afficher à l'écran lorsque le four est éteint :

- Activé
  L'heure s'affiche toujours à l'écran.
  Si vous sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé, toutes les touches tactiles réagissent immédiatement au toucher, et le capteur de présence détecte automatiquement lorsque vous approchez de l'écran.
  Si vous sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Désactivé, le four doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivé
  L'écran est plus sombre afin d'économiser l'énergie. Le four doit être allumé avant de pouvoir utiliser l'écran.
- Désactivation nocturne
  Pour économiser l'énergie, l'heure ne s'affiche à l'écran qu'entre 5h00 et 23h00. Le reste du temps, l'écran est éteint.

Horloge

L'heure peut être affichée dans un format d'affichage Analogique (avec une horloge) ou Numérique (h:min).

La date s'affiche également lorsque l'écran est en mode numérique.

Format de l'heure

L'heure peut être affichée dans le format d'affichage 24 ou 12 heures (24 h ou 12 h (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Conseil : Si aucun programme de cuisson n'est en cours, appuyez sur l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

Après une panne de courant, l'heure s'affiche à nouveau dès que le courant est rétabli. L'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures.

Si le four a été connecté à un réseau Wi-Fi et enregistré dans l'application Miele, l'heure sera synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date s'affiche à l'écran seulement si le réglage Heure|Horloge|Numérique est sélectionné.

Éclairage

- Activé
  L'éclairage intérieur du four s'allume durant tout le temps de cuisson.
- «Activé» pndnt. 15 secondes
  L'éclairage intérieur du four s'éteint 15 secondes après le début de la cuisson. Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.
- Désactivé
  L'éclairage intérieur du four est éteint. Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Écran d'accueil

Par défaut, le menu principal s'affiche à l'écran lorsque le four est allumé. Vous pouvez modifier ce réglage par défaut afin que, par exemple, les fonctions du four ou les réglages MyMiele s'affichent sur l'écran de démarrage (voir « MyMiele »).

Ce nouvel écran de démarrage s'affichera lors de la prochaine mise en marche du four.

Appuyez sur la touche tactile *« Back » (Retour)* ou suivez les étapes du menu en-tête pour retourner au menu principal.

Écran

Luminosité

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

- ■■■■■■■
  Luminosité maximale
- ■⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Luminosité minimale

Schéma de couleurs

Vous pouvez sélectionner une couleur claire ou sombre pour l'affichage.

- Clair
  Le fond de l'écran est clair avec des caractères sombres.
- Foncé
  Le fond de l'écran est sombre avec des caractères clairs.

QuickTouch

Choisissez comment les touches tactiles et le capteur de présence doivent réagir lorsque le four est éteint :

- Activé
  Si vous avez sélectionné le réglage Heure|Affichage|Activé ou Désactivation nocturne, les touches tactiles et le capteur de présence réagissent aussi lorsque le four est éteint.
- Désactivé
  Quel que soit le réglage Heure|Affichage, les touches tactiles et le capteur de présence répondent uniquement lorsque le four est allumé, ainsi qu'après un certain temps après l'avoir éteint.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte et à la fin d'un intervalle de temps donné.

Le volume du signal sonore est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■■
  Volume maximum
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Le signal sonore est désactivé

Bip touches

Le volume du bip, qui retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche tactile, est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■■
  Volume maximum
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Le bip des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque vous appuyez sur la touche ⏻ Marche/Arrêt.

Unités

Poids

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

Température

Vous pouvez régler la température en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

MO rapide

Pour un démarrage immédiat du micro-ondes, un niveau de puissance micro-ondes de 7 et une durée de cuisson d'1 minute sont préréglés.

- Puissance
  Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance micro-ondes de 1 à 7.
- Durée
  La durée de cuisson maximale réglable dépend du niveau de puissance micro-ondes choisi :
  Niveau 1 à 3 : maximum 10 minutes
  Niveau 4 à 7 : maximum 5 minutes

Maïs soufflé

Pour un démarrage immédiat du micro-ondes afin de préparer du maïs soufflé, un niveau de puissance micro-ondes de 6 et une durée de cuisson de 2:50 minute sont préréglés. Ces réglages correspondent aux instructions des fabricants de la plupart des sachets de maïs soufflé à préparer au micro-ondes.

La durée de cuisson maximale qui peut être réglée est de 4 minutes.

Le niveau de puissance micro-ondes est défini et ne peut pas être modifié.

Booster

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement le four.

- Activé
  La fonction Booster est automatiquement activée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. L'élément chauffant supérieur (gril), la résistance circulaire et le ventilateur d'air chaud préchauffent tous simultanément la cavité du four à la température requise.
- Désactivé
  La fonction Booster est automatiquement désactivée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Vous pouvez également utiliser le menu déroulant pour activer ou désactiver la fonction Booster d'un programme de cuisson.

Temp. préprogrammées

Si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent de celle par défaut, il est recommandé de modifier les températures préconisées.

Après avoir sélectionné cette option de menu, une liste de modes de cuisson du four s'affiche à l'écran.

■ Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

La température préconisée s'affiche, ainsi que la plage dans laquelle elle peut être modifiée.

■ Modifiez la température préconisée.

■ Confirmez avec *OK*.

Modifier la température préconisée affecte également le mode de cuisson correspondant qui utilise l'énergie micro-ondes.

Puissances préprogram.

Si vous cuisinez souvent avec des niveaux de puissance de micro-ondes qui diffèrent des valeurs par défaut, vous pouvez modifier les températures par défaut.

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance pour le mode de cuisson Micro-ondes et pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.

Après avoir sélectionné cette option de menu, une liste de modes de cuisson apparaîtra à l'écran avec leurs niveaux de puissance par défaut.

- Micro-ondes :
  Niveaux de puissance 1 à 7
- Micro-ondes + Rôtissage auto., Micro-ondes + Cuiss. convec./Micro-ondes + rôtissage conv., Micro-ondes + Gril, et Micro-ondes + Gril convection :
  Niveaux de puissance 1 à 3

■ Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

■ Modifiez les niveaux de puissance.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Arrêt différé du ventilateur

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un moment après l'arrêt du four pour empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le panneau de commande ou dans l'armoire.

- Commandé par la température
  Le ventilateur s'éteint lorsque la température du four est inférieure à 160 °F (70 °C).
- Commandé par la durée
  Le ventilateur s'éteint après environ 25 minutes.

La condensation peut endommager l'armoire et le comptoir. Cela peut entraîner la corrosion de l'appareil.

Lorsque vous gardez des aliments au chaud dans le four, l'augmentation du réglage Commandé par la durée peut entraîner l'apparition de condensation sur le panneau de commande, ainsi que d'humidité sur le comptoir et les portes d'armoire.

N'ajustez pas le réglage Commandé par la durée et veillez à ne pas laisser d'aliments dans le four s'il est chaud.

Capteur de présence

Le capteur de présence détecte lorsque vous approchez de l'écran tactile, avec votre main ou votre corps, par exemple.

Si vous voulez que le capteur de présence réagisse même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé.

Allumer la lumière

- Lors de cuisson en cours
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile durant une cuisson, l'éclairage intérieur du four s'allume. Il s'éteint à nouveau automatiquement après 15 secondes.
- Toujours activé
  Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage intérieur du four s'allume. Il s'éteint à nouveau automatiquement après 15 secondes.
- Désactivé
  Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous vous approchez de l'écran tactile. Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Allumer l'appareil

- Activé
  Si l'heure est affichée, le four s'allume et le menu principal s'affiche dès que vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé
  Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Allumez le four à l'aide de la touche ⏻ Marche/Arrêt.

Confirmer le signal sonore

- Activé
  Dès que vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'éteignent.
- Désactivé
  Le capteur de présence ne répond pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Éteignez les signaux sonores manuellement.

Sécurité

Verrouillage système

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'activation accidentelle du four.

Vous pouvez toujours régler une alarme et une minuterie, ainsi qu'utiliser la fonction MobileStart lorsque le verrouillage de la mise en marche du système est actif.

Le verrouillage de la mise en marche reste activée même après une panne de courant.

- Activé
  Le verrouillage de la mise en marche est activé. Si vous souhaitez utiliser le four, appuyez sur pendant au moins 6 secondes.
- Désactivé
  Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Le four peut être utilisé normalement.

Verrouillage touches

Le verrouillage des touches tactiles empêche que le programme de cuisson soit désactivé par erreur ou que les paramètres soient modifiés. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches tactiles et tous les champs de l'écran sont bloqués quelques secondes après le démarrage d'un programme, à l'exception de la touche ⏻ Marche/Arrêt.

- Activé
  Le verrouillage des touches est activé. Appuyez sur *OK* pendant au moins 6 secondes afin de désactiver le verrouillage des touches tactiles pendant quelques secondes.
- Désactivé
  Le verrouillage des touches est désactivé. Toutes les touches tactiles sont accessibles comme d'habitude.

Miele@home

Le four est compatible Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Votre four est équipé en usine d'un module de communication Wi-Fi et est adapté à la communication sans fil.

Il existe plusieurs moyens de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi au moyen de l'application Miele@mobile ou via WPS.

- Activer
  Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
  Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé.
  Miele@home reste configuré, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- État de la connexion
  Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Réinstaller
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. Réinitialisez les paramètres réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion réseau.
- Réinitialiser
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et le réseau Wi-Fi sera réinitialisé aux ré-

glages par défaut. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.
Réinitialisez les paramètres du réseau si vous mettez le four au rebut ou le vendez, ou encore si vous mettez un four d'occasion en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder au four.

- Installer
  Ce réglage n'est visible que si aucun réseau Wi-Fi n'a encore été configuré. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile, si vous avez accès au système Miele@home et si vous avez activé la fonction de commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart pour récupérer des informations sur les programmes de cuisson au four en cours ou pour mettre fin à un programme en cours.

Activer MobileStart

■ Appuyez sur la touche tactile *« Remote » (À distance)* pour activer MobileStart.

La touche tactile *« Remote » (À distance)* s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

Le contrôle direct du four a la priorité sur le contrôle à distance depuis l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche tactile *« Remote » (À distance)* soit allumée.

SuperVision

Le four est compatible Miele@home et dispose de la fonctionnalité SuperVision pour surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

La fonction SuperVision ne peut pas être activée tant que le système Miele@home n'a pas été configuré.

Affichage SuperVision

- Activé
  La fonction SuperVision est activée. Le symbole s'affiche dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Désactivé
  La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en veille

La fonction SuperVision est également disponible lorsque le four est en veille. Toutefois, l'affichage de l'heure doit être activé (Réglages | Heure | Affichage |Activé).

- Activé
  Les appareils ménagers actifs qui sont connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Seulement en cas de défaut
  Seules les anomalies des appareils domestiques actifs sont affichées.

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers qui sont connectés au système Miele@home sont affichés. Une fois que vous avez sélectionné un appareil, vous pouvez accéder à d'autres réglages :

- Afficher l'appareil
  - — Activé
    La fonction SuperVision de cet appareil est activée.
  - — Désactivé
    La fonction SuperVision de cet appareil est désactivée. L'appareil est toujours connecté au système Miele@home. Les anomalies sont affichées, même si la fonction SuperVision de l'appareil a été désactivée.
- Signaux sonores
  Vous pouvez choisir si les signaux sonores sont activés (Activé) ou désactivés (Désactivé) pour cet appareil.

RemoteUpdate

L'option de menu RemoteUpdate s'affiche uniquement et ne peut être sélectionnée que si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées (voir « Première mise en service – Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, il la télécharge automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre four comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activation/Désactivation

La fonction RemoteUpdate est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas que les mises à jour soient automatiquement téléchargées.

Exécution d'une mise à jour à distance

Les informations sur le contenu et le périmètre d'une mise à jour sont fournies dans l'application Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four si une mise à jour logicielle est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à une date ultérieure. Ainsi, lorsque le four sera rallumé, la mise à jour vous sera rappelée.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veuillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

- Vous ne recevrez un message que lorsqu'une mise à jour sera disponible.
- Une fois qu'une mise à jour a été installée, elle ne peut plus être désinstallée.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour est annulée et l'installation n'est pas effectuée.
- Certaines mises à jour logicielles peuvent uniquement être effectuées par le service technique Miele.

Panneau pivotant

Quelque soit le réglage sélectionné, le panneau se réduit automatiquement lors du démarrage du programme autonettoyant.

- Automatique

  Le panneau apparaît automatiquement dès que vous allumez la cuisinière.

  Le panneau se réduit automatiquement lorsque que vous éteignez la cuisinière.

- Manuel

  Appuyez sur la touche tactile *« Lift Panel » (Panneau pivotant)* pour augmenter et réduire le panneau de commande.

Variantes de tension

Vous pouvez régler la variante de la tension réseau. Le réglage doit correspondre à la tension de votre réseau électrique domestique.

Calibrage de la température

Vous pouvez modifier la température par incréments dans tous les modes de fonctionnement et les programmes automatiques, afin qu'elle soit supérieure ou inférieure dans la cavité du four par rapport à la valeur affichée.

Le calibrage de la température est représenté par une barre composée de sept segments.

Si tous les segments sont remplis, la température de la cavité du four est beaucoup plus élevée que celle affichée. Si un seul segment est rempli, la température de la cavité du four est beaucoup plus basse que celle affichée.

Version du logiciel

L'option de menu de la version logicielle est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Informations juridiques

Vous pouvez obtenir une vue d'ensemble des composants open source intégrés sous Licenses Open Source.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour un usage particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode Démo, le message Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas. s'affiche au moment d'allumer le four.

- Activé
  Appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes afin d'activer le mode Démo.
- Désactivé
  Appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes afin de désactiver le mode Démo. Le four peut être utilisé normalement.

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
  Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages d'usine.
- Programmes personnalisés
  Tous les programmes favoris seront supprimés.
- MyMiele
  Toutes les entrées MyMiele seront supprimées.
- Puissances préprogram.
  Les niveaux de puissance micro-ondes qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages par défaut.
- Temp. préprogrammées
  Toutes les températures préconisées qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages d'usine.

Heures de fonction. (total)

Sélectionnez Heures de fonction. (total) pour consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four.

Avec la touche tactile *« Timer » (Minuterie)*, vous pouvez régler une minuterie, pour faire bouillir des œufs par exemple, ou une alarme à une heure spécifique.

Deux alarmes, deux durées de minuterie, ou une alarme et une durée de minuterie peuvent être réglées simultanément.

Utilisation de la fonction Alarme

L'alarme ⏰ permet de spécifier une heure particulière à laquelle un signal sonore doit retentir.

Régler l'alarme

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four avant de régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche ensuite à l'écran lorsque le four est éteint.

- Appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)*.
- Sélectionnez ⏰ Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

Lorsque le four est éteint, l'heure de l'alarme et le symbole ⏰ s'affichent au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, l'heure de l'alarme et le symbole ⏰ s'affichent dans le coin supérieur droit de l'écran.

À l'heure spécifiée du déclenchement de l'alarme, ⏰ se met à clignoter sur l'écran à côté de l'heure et un signal sonore retentit.

- Sélectionnez la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* ou réglez l'heure de l'alarme sur l'écran.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Modifier une alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez l'alarme de votre choix.

L'heure de l'alarme réglée s'affiche à l'écran.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

L'heure de l'alarme modifiée est maintenant enregistrée et s'affiche à l'écran.

Supprimer une alarme

- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez l'alarme de votre choix.

L'heure de l'alarme réglée s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

L'alarme est supprimée.

Utilisation de la fonction Minuterie

La minuterie 🔔 vous permet de chronométrer d'autres activités dans la cuisine, comme faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées (par exemple, comme rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement, etc.).

- La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Écran | QuickTouch | Désactivé, vous devez allumer le four avant de régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four est éteint.

Exemple : vous souhaitez faire bouillir des œufs et vous réglez la minuterie sur une durée de 6 minutes et 20 secondes.

- Appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)*.
- Sélectionnez Minuterie.
- Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

Lorsque le four est éteint, l'écran affiche le décompte de la minuterie, et le symbole s'affiche au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez en même temps ou si vous êtes dans un menu différent, la durée de la minuterie et le symbole figurent dans le coin supérieur droit de l'écran.

À la fin de la durée de la minuterie, le symbole clignote, le décompte de l'heure commence et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* ou sélectionnez la minuterie requise sur l'écran.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Modifier la durée de la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez la durée de la minuterie de votre choix.

La durée de la minuterie réglée s'affiche.

- Réglez une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

La durée de la minuterie modifiée est maintenant enregistrée, et le décompte se fait en minutes. Le décompte des durées de la minuterie inférieures à 10 minutes se fait en secondes.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou appuyez sur la touche tactile *« Timer » (Minuterie)* et sélectionnez la durée de la minuterie de votre choix.

La durée de la minuterie réglée s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur Fermer pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

Menu principal et sous-menus

Comme les différents pays ont des préférences différentes en matière de préparation culinaire, les valeurs en °F et en °C ne correspondent pas. Les valeurs sont définies telles qu'elles sont spécifiées dans le tableau.

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement		
Cuisson convection	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Rôtissage conv.	375 °F (170 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Chaleur sole/voûte	400 °F (180 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Micro-ondes	7	1–7
Combiné micro-ondes		
Micro-ondes + Cuiss. convec./ Micro-ondes + rôtissage conv.	3 325 °F (160 °C)	1–3 85–450 °F (30–220 °C)
Micro-ondes + Gril convection	3 350 °F (200 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Micro-ondes + Gril	3 3	1–3 1–3
Micro-ondes + Rôtissage auto.	3 350 °F (160 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Cuisson intensive	350 °F (170 °C)	125–450 °F (50–220 °C)
Rôtissage automatique	350 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Chaleur sole	350 °F (190 °C)	200–400 °F (100–200 °C)
Gril	3	1–3
Gril convection	350 °F (200 °C)	200–475 °F (100–220 °C)

Menu	Valeur recommandée	Plage
Programmes automatiques Auto		
Fonctions spéciales		
Maïs soufflé	6	–
Décongeler	–	–
Sécher	200 °F (90 °C)	175–225 °F (80–100 °C)
Réchauffer	–	–
Chauffer la vaisselle	175 °F (80 °C)	125–225 °F (50–100 °C)
Faire lever la pâte	100 °F (35 °C)	85–125 °F (30–50 °C)
Cuisson basse température	225 °F (100 °C)	175–250 °F (80–120 °C)
Programme Sabbat		
Chaleur sole/voûte	350 °F (180 °C)	120–475 °F (50–250 °C)
Chaleur sole	350 °F (180 °C)	120–475 °F (50–250 °C)
Maintien au chaud	175 °F (75 °C)	125–200 °F (60–90 °C)
MyMiele		
Programmes personnalisés		
Réglages		

Fonctionnement des micro-ondes

Fonctionnement

Le four contient un magnétron qui convertit l'énergie électrique en ondes électromagnétiques (micro-ondes). Ces micro-ondes sont réparties uniformément dans la cavité du four et sont réfléchies sur les parois métalliques du four.

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments par tous les côtés. Les aliments sont constitués d'une multitude de molécules. Lorsqu'elles sont soumises à l'énergie micro-ondes, ces molécules (particulièrement les molécules d'eau) commencent à osciller. Cela fait chauffer les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Plus un aliment est riche en eau, plus sa cuisson ou son réchauffage seront rapides.

Avantages des micro-ondes

- Les aliments peuvent habituellement être cuits avec peu de liquide ou d'huile de cuisson.
- Les durées de décongélation, réchauffage ou cuisson sont plus courtes qu'avec une surface de cuisson ou un four traditionnel.
- Les vitamines, les minéraux, la couleur naturelle et le goût des aliments sont généralement préservés.

Si le four est utilisé sans aliments, ou si les aliments sont chargés de manière incorrecte lors de l'utilisation du mode de cuisson Micro-ondes ≋ ou des modes de cuisson ayant recours à la puissance micro-ondes, le four peut être endommagé.
Utilisez **toujours** le plat à four en verre dans le mode de cuisson Micro-ondes ≋, même si vous l'utilisez pour y poser des plats de plus petite taille.

Plats adaptés

Pour que les micro-ondes atteignent les aliments, elles doivent pouvoir pénétrer les plats utilisés. Les micro-ondes peuvent pénétrer la porcelaine, le verre, le carton et les plastiques, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas de récipients en métal ni de plats qui contiennent du métal. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui peut créer des étincelles, et les micro-ondes ne sont pas absorbées par le métal.

⚠ Risque de blessures dues à une pression élevée dans les bouteilles ou les récipients fermés
Une pression peut s'accumuler lorsque l'on réchauffe des aliments ou des boissons dans des bouteilles ou des récipients fermés, ce qui peut les faire exploser.
Ne cuisinez ou ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés.
Ouvrez d'abord les récipients, et retirez le couvercle et la tétine des biberons.

⚠ Risque d'incendie dû à l'utilisation de plats inadaptés aux modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.
L'utilisation de vaisselle non adaptée au four à micro-ondes peut gravement endommager le four et la vaisselle.
Utilisez uniquement des plats adaptés aux four à micro-ondes pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie du four à micro-ondes.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée ont une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson.
La répartition de la chaleur est plus homogène dans les récipients plats de forme ronde et ovale. Les aliments se réchauffent plus uniformément dans ce type de récipient que dans les récipients carrés.

Plats adaptés

⚠ Risque d'incendie dû aux matériaux inflammables.
Les récipients jetables en plastique, en papier ou faits d'autres matériaux inflammables peuvent prendre feu et endommager le four.
Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Vous pouvez utiliser les plats et matériaux suivants :

- Verre résistant à la chaleur et vitrocéramique
  Exception : le cristal, car il contient du plomb et peut se fissurer.
- Porcelaine
  - Sans décoration métallique
    Les décorations métalliques (par ex. bordures dorées ou bleu de cobalt) peuvent causer des étincelles.
  - Sans boutons et poignées creux
    L'humidité peut s'accumuler dans les boutons et poignées creux. Lorsque l'humidité s'évapore, la pression peut s'accumuler et l'objet peut alors exploser.
- Grès brut et grès avec décor sous émail

⚠ Risque de blessure au contact des plats chauds.
Les plats en grès peuvent devenir très chauds.
Utilisez des maniques pour manipuler les plats en grès.

- Vaisselle en plastique et récipients jetables en plastique avec le mode de cuisson Micro-ondes

Conseil : Pour protéger l'environnement, évitez d'utiliser des récipients jetables.

Les plats en plastique doivent résister à une température de 230 °F (110 °C) minimum. Sinon le plastique pourrait fondre et fusionner avec les aliments.
Utilisez des plats en plastique uniquement avec le mode de cuisson Micro-ondes.
N'utilisez pas de plats en plastique avec les mode de cuisson Micro-ondes + Rôtissage auto., Micro-ondes + Cuiss. convec./Micro-ondes + rôtissage conv., Micro-ondes + Gril, ou Micro-ondes + Gril convection.

- Plats en plastique adaptés aux micro-ondes
  Des plats en plastique spéciaux conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes sont disponibles dans le commerce.
- Récipients en polystyrène
  Pour réchauffer les aliments brièvement.
- Sachets de cuisson en plastique
  Pour cuire et réchauffer. Ils doivent être percés avant utilisation. Les trous permettent à la vapeur de s'échapper. Cela prévient une accumulation de

pression qui ferait éclater le sachet. Il existe également des sachets spéciaux pour la cuisson à la vapeur, qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez suivre les instructions indiquées sur l'emballage.

- Sachets et tubes à rôtir
  Veuillez suivre les instructions du fabricant.

⚠ Risque d'incendie dû aux pièces métalliques.
Les pièces métalliques telles que les pinces métalliques ou les attaches en plastique avec un fil métallique peuvent chauffer les matériaux inflammables jusqu'à leur faire prendre feu.
N'utilisez pas de pinces métalliques ni d'attaches en plastique et papier contenant un fil métallique.

Conseil : Les moules en métal conviennent moins bien aux modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, car le métal réfléchit les micro-ondes. Les micro-ondes atteignent le gâteau par le haut uniquement, ce qui allonge le temps de cuisson. Si vous utilisez un moule en métal, posez le moule sur le plat à four en verre afin qu'il ne puisse pas toucher les parois du four. Si des étincelles se forment, ne réutilisez pas ce moule pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.

- La grille de cuisson **fournie** convient uniquement aux cuissons dans les modes de cuisson Micro-ondes + Rôtissage auto., Micro-ondes + Cuiss. convec. / Micro-ondes + rôtissage conv., Micro-ondes + Gril et Micro-ondes + Gril convection, ainsi que pour les modes de cuisson qui n'utilisent pas l'énergie du four à micro-ondes (placée sur un niveau).
- Moules en métal pour cuire avec les modes de cuisson Micro-ondes + Rôtissage auto., Micro-ondes + Cuiss. convec. / Micro-ondes + rôtissage conv., Micro-ondes + Gril et Micro-ondes + Gril convection ainsi que pour les modes de cuisson qui n'utilisent pas l'énergie du four à micro-ondes
- Barquettes en papier d'aluminium sans couvercle pour décongeler et réchauffer les plats cuisinés
  Les aliments sont réchauffés uniquement par le haut. Si vous retirez les aliments du récipient en papier d'aluminium et que vous les transférez dans un plat adapté au micro-ondes, la répartition de la chaleur sera généralement plus homogène.

Utiliser des barquettes en papier d'aluminium et du papier d'aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles.
Ne placez donc pas les barquettes en papier d'aluminium sur la grille de cuisson, mais sur le plat à four en verre.
Le papier d'aluminium et les barquettes en papier d'aluminium ne doivent pas toucher les parois de la cavité du four et doivent toujours se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois.

- Brochettes ou pinces à viande en métal
  Le morceau de viande doit être beaucoup plus grand que les brochettes ou pinces en métal.

Plats non adaptés

L'humidité peut s'infiltrer dans les espaces creux des plats et couvercles dotés de poignées ou boutons creux. Lorsque l'humidité s'évapore, la pression peut s'accumuler et l'objet peut alors exploser. Si la partie creuse est suffisamment aérée, cet objet peut être utilisé.

N'utilisez pas de plats dont les boutons ou les poignées sont creux.

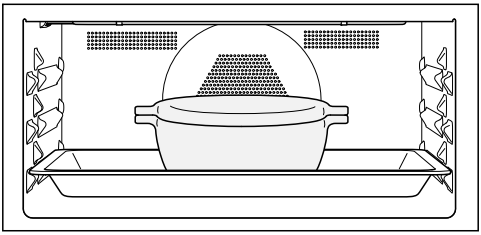
N'utilisez **pas** les plats et matériaux suivants :

- Les grilles de cuisson du four en métal (incluant la grille de cuisson fournie) **ne conviennent pas** pour une utilisation avec le mode de cuisson Micro-ondes ≋.
- Récipients en métal
- Papier d'aluminium
  Exception : pour décongeler, réchauffer ou cuire des morceaux de viandes de forme irrégulière, par ex. de la volaille, de petits morceaux de papier d'aluminium peuvent être utilisés pour recouvrir les parties les moins épaisses pendant les dernières minutes de la cuisson.
- Pinces en métal ou attaches en papier ou en plastique contenant du fil de fer
- Récipients en plastique dont le couvercle en aluminium n'a pas été complètement retiré
- Cristal
- Couverts et plats avec une décoration métallique (par ex. bordures dorées, bleu de cobalt)
- Vaisselle dotée de poignées creuses
- Récipients en plastique faits de mélamine
  La mélamine absorbe l'énergie micro-ondes et devient très chaude.
  Lorsque vous achetez des récipients en plastique, vérifiez qu'ils sont adaptés au four à micro-ondes.
- Plats en bois
  L'eau contenu dans le bois s'évapore pendant la cuisson. Le bois se dessèche et se fissure.

Tester les plats

Des plats inadaptés peuvent causer des étincelles ou des crépitements pendant la cuisson aux micro-ondes. Si vous ne savez pas si un plat en verre, en porcelaine ou en grès convient aux micro-ondes, testez le plat.

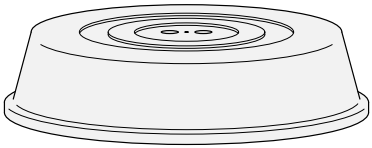
Ce test ne peut pas être utilisé pour vérifier si les récipients dotés de boutons ou poignées creux sont adaptés aux micro-ondes.



- Placez le plat vide au milieu du plateau de verre et insérez le plateau au niveau de rail 1.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson Micro-ondes.
- Réglez le niveau de puissance micro-ondes le plus élevé (niveau 7) et une durée de cuisson de 30 secondes.
- Démarrez le processus.
- Observez le plat pendant toute la durée du processus.
- Ouvrez immédiatement la porte en cas d'étincelles ou de crépitements.

Si vous observez des étincelles ou des crépitements, le plat testé ne convient pas aux micro-ondes.

Cloche



Conseil : Les cloches sont disponibles dans le commerce.

- Une cloche empêche que trop de vapeur ne s'échappe, particulièrement pour les aliments qui nécessitent une durée de cuisson plus longue.
- Elle accélère le processus de chauffage des aliments.
- Elle empêche les aliments de se dessécher.
- Elle contribue à éviter de salir la cavité du four.

■ Utilisez une cloche en verre ou en plastique adaptée aux fours à micro-ondes pour les cuissons en mode de cuisson Micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser du film alimentaire adapté au four à micro-ondes. Les films alimentaires classiques peuvent se déformer et se coller aux aliments sous l'effet de la chaleur.

La cloche peut résister à des températures maximales de 230 °F (110 °C). À des températures plus élevées (par ex. pour les modes de cuisson Gril ou Micro-ondes + Cuiss. convec. / Micro-ondes + rôtissage conv.), le plastique peut se déformer et fusionner avec les aliments.
Utilisez une cloche uniquement pour le mode de cuisson Micro-ondes.

La cloche ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. Si le récipient est de diamètre réduit, la vapeur risque de ne pas pouvoir s'échapper. La cloche pourrait devenir trop chaude et risquerait de fondre.
Utilisez des récipients d'un diamètre suffisant.

■ N'utilisez **pas** de cloche pour réchauffer les types d'aliment suivants :

- aliments panés
- aliments qui doivent rester croustillants, par ex. des toasts
- aliments qui doivent être chauffés avec les modes de cuisson Micro-ondes + Rôtissage auto., Micro-ondes + Cuiss. convec. / Micro-ondes + rôtissage conv., Micro-ondes + Gril ou Micro-ondes + Gril convection

Cette fonction peut être utilisée uniquement lorsqu'aucun autre programme de cuisson n'est en cours d'utilisation.

Utilisez toujours le plateau de verre.

MO rapide

Si vous sélectionnez la touche tactile *« Minute + » (MO rapide)*, le micro-ondes démarre avec un niveau de puissance et une durée de cuisson définis, par ex. pour réchauffer une boisson.

Un niveau de puissance du micro-ondes par défaut maximal de 7 et une durée de cuisson d'une minute sont prédéfinis.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance et la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale qu'il est possible de régler dépend du niveau de puissance micro-ondes choisi (voir la section « Réglages – MO rapide »).

- Appuyez sur la touche tactile *« Minute + » (MO rapide)*.
  Appuyer sur la touche tactile plusieurs fois permet d'augmenter la durée de cuisson par paliers.

Le temps restant apparaît à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment avec Arrêt, ou l'annuler en appuyant sur la touche tactile *« Back » (Retour)*.

À la fin du processus de cuisson, Terminé s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit.

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

L'ample gamme de programmes automatiques vous permet d'obtenir facilement d'excellents résultats.

Catégories

Les programmes automatiques Auto sont triés en catégories, afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme automatique approprié au type d'aliment que vous cuisinez et suivre les instructions à l'écran.

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

Une liste s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie d'aliments souhaitée (comme Pain).

Les programmes automatiques disponibles pour la catégorie sélectionnée s'affichent alors.

■ Sélectionnez le programme automatique que vous voulez utiliser.

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

Certains des programmes automatiques vous invitent à utiliser la sonde thermique. Lisez les informations contenues dans le chapitre « Rôtissage – Sonde thermique ».

Les températures à cœur ne peuvent pas être modifiées pour les programmes automatiques.

Conseil : Utilisez i Info pour afficher les informations, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

Remarques sur l'utilisation

- Après la cuisson, laissez la cavité du four refroidir à la température ambiante avant de commencer un programme automatique.
- Certains programmes nécessitent une phase de préchauffage avant de pouvoir placer les aliments dans le four. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun.
- Certains programmes automatiques nécessitent l'ajout de liquide pendant la cuisson. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun (par exemple, pour ajouter le liquide).
- La durée indiquée pour les programmes automatiques est une estimation. Elle peut augmenter ou diminuer en fonction du programme. La durée, surtout pour la viande, varie en fonction de la température initiale des aliments.
- Lorsque vous utilisez la sonde thermique, le temps de cuisson dépend du moment où la température à cœur est atteinte.
- Si, à la fin d'un programme automatique, le plat n'est pas assez cuit pour vous, sélectionnez Prolonger la cuisson ou Prolonger la cuisson. Le chauffage conventionnel est alors utilisé pendant 3 minutes pour continuer à cuire ou à griller les aliments.

Recherche

(Selon la langue)
Sous Programmes automatiques, vous pouvez effectuer une recherche par le nom des catégories et des programmes automatiques.

Cette recherche est une recherche complète de texte et peut également être utilisée pour rechercher des parties de mots.

Depuis le menu principal :

- Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

La liste des catégories s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte de la recherche, comme « Pain ».

Le nombre de résultats apparaît dans le pied de page.

Si vous n'obtenez aucun résultat ou s'il y en a plus de 40, le champ résultats est désactivé, et vous devez modifier le texte de la recherche.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et les programmes automatiques trouvés sont alors affichés.

- Sélectionnez le programme automatique de votre choix, ou la catégorie et le programme automatique de votre choix.

Le programme automatique commence.

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

Cette section fournit des informations sur les applications suivantes :

- Maïs soufflé
- Décongeler
- Sécher
- Réchauffer
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Sabbat
- Maintien au chaud
- Cuisson
- Stérilisation des conserves
- Aliments surgelés/Plats préparés

Maïs soufflé

Si vous sélectionnez le programme Maïs soufflé, le micro-ondes démarre avec un niveau de puissance et une durée de cuisson définis.

Le niveau de puissance micro-ondes 6 et une durée de cuisson de 2:50 minutes sont préréglés. Ces réglages correspondent aux instructions des fabricants de la plupart des sachets de maïs soufflé à préparer au micro-ondes.

La durée de cuisson maximale qui peut être réglée est de 4 minutes. Le niveau de puissance micro-ondes est défini et ne peut pas être modifié (voir la section « Réglages – Maïs soufflé »).

■ Sélectionnez Fonctions spéciales ⚙.

■ Sélectionnez Maïs soufflé.

Le temps restant apparaît à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment avec Arrêt, ou l'annuler en appuyant sur la touche tactile *« Back » (Retour)*.

Les récipients jetables en papier ou faits d'autres matériaux inflammables peuvent prendre feu et endommager le four.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant le processus de cuisson, et veillez à respecter les instructions indiquées sur l'emballage.

À la fin du processus de cuisson, Terminé s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit.

■ Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

Décongeler

La décongélation douce de produits surgelés permet généralement de préserver les vitamines et les minéraux.

■ Utilisez l'un des modes de cuisson et fonctions spéciales suivants :

- Fonctions spéciales | Décongeler
  Sélectionnez une catégorie et le poids des aliments.
- Modes de fonctionnement | Micro-ondes
  Réglez le niveau de puissance micro-ondes et la durée de décongélation.

⚠ Risque d'infection due à des bactéries.

Les bactéries telles que la salmonelle peuvent causer des intoxications alimentaires mortelles.

Il est particulièrement important de respecter les règles d'hygiène alimentaire lors de la décongélation du poisson et de la viande, et en particulier en ce qui concerne la décongélation de la volaille.

N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.

Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Conseils

- Placez les aliments à décongeler sur le plateau de verre, sans emballage.
- Pour décongeler de la volaille, utilisez le plateau de verre avec la grille de cuisson placée dessus. De cette façon, les aliments congelés ne baigneront pas dans le liquide de décongélation.
- La viande, la volaille ou le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez jusqu'à ce que les aliments commencent à dégeler. Leur surface est alors suffisamment décongelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement.

Utilisation du Décongeler mode spécial

Ce programme a été conçu pour décongeler les aliments en douceur.

Utilisez uniquement des plats qui vont au four à micro-ondes.

- Sélectionnez Fonctions spéciales.
- Sélectionnez Décongeler.

Une liste s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Saisissez le poids des aliments congelés.

Vous pouvez lancer le processus de décongélation immédiatement ou en départ différé, et afficher les différentes actions et étapes de cuisson.

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

Conseils

- Utilisez Info pour afficher les informations, comme le moment de retourner les aliments, selon le programme de cuisson.
- Si les aliments ne sont pas décongelés correctement à la fin du processus de décongélation, sélectionnez Prolon. réchauffage. Les aliments congelés seront chauffés pour 3 minutes supplémentaires.
- Une fois le processus de décongélation terminé, sélectionnez Enregistrer pour sauvegarder les réglages pour la catégorie et le poids sélectionnés comme programme personnalisé (voir « Programmes personnalisés »).

Utilisation du mode de cuisson Micro-ondes

Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Micro-ondes pour décongeler au lieu du mode spécial. Réglez le niveau de puissance micro-ondes et la durée de décongélation.

La durée requise dépend de la nature des aliments, de leur température initiale et de la quantité à réchauffer. Respectez les temps de repos.

Utilisez uniquement des plats qui vont au four à micro-ondes.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement.
- Sélectionnez Micro-ondes.
- Réglez le niveau de puissance micro-ondes et la durée de décongélation indiqués dans le tableau en fonction du type d'aliment.
- Il est en général recommandé de sélectionner une durée moyenne.
- Placez les aliments sur le plateau de verre au niveau de rail 1 dans la cavité du four.

Fonctions spéciales

Décongeler avec le mode de cuisson Micro-ondes

Aliments à décongeler	Quantité	≋	◴ [min]	⧖[1] [min]
Beurre	250 g	1	8–10	5–10
Lait	1 000 ml	4	12–16	10–15
Gâteau éponge (3 tranches)	Env. 300 g	2	4–6	5–10
Gâteau aux fruits (3 tranches)	Env. 300 g	2	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 tranches)	Env. 300 g	2	6–8	5–10
Gâteau à la crème (3 tranches)	Env. 300 g	1	4–4:30	5–10
Petits pains levés, feuilletés (3 unités)	Env. 300 g	2	6–8	5–10

Niveau de puissance micro-ondes ≋, temps de décongélation ◴, temps de repos ⧖

[1] Laissez les aliments reposer à température ambiante. Ce temps de repos permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

Sécher

La déshydratation ou le séchage est une méthode traditionnelle de conservation des fruits, de certains légumes et des herbes.

Il est important que les fruits et légumes soient bien mûrs et frais, mais également qu'ils ne soient pas abîmés avant la déshydratation.

- Préparez les aliments à sécher en les découpant, en les épluchant et en enlevant leur cœur ou leurs graines, si nécessaire.
- Répartissez les aliments à sécher de manière uniforme sur une seule couche selon la taille de la grille de cuisson ou de la plaque de cuisson en verre.
- Faites séchez sur 2 niveaux maximum en même temps.
  Placez les aliments à sécher sur deux niveaux de hauteur 1+2.
  Si vous utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson en verre, insérez cette dernière sous la grille.
- Sélectionnez Fonctions spéciales.
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez la température recommandée si nécessaire, puis réglez le temps de séchage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez à intervalles réguliers les aliments à sécher sur la plaque de cuisson en verre.

Les temps de séchage sont plus longs pour les aliments entiers ou coupés en deux.

Aliments à sécher		°F [°C]	[h]
Fruits		140–160 (60–70)	2–8
Légumes		130–150 (55–65)	4–12
Champignons		115–125 (45–50)	5–10
Herbes*		85–95 (30–35)	4–8

mode de cuisson/fonction spéciale, température, temps de séchage, application spéciale Sécher, mode de cuisson Chaleur sole/voûte

* Ne faites sécher les herbes que sur la plaque de cuisson en verre sur le niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte, car le ventilateur est allumé pour l'application spéciale Sécher.

- Réduisez la température si de la condensation commence à se former dans la cavité du four.

Retirer les aliments séchés

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les aliments du four.

- Laissez les fruits ou légumes refroidir après la déshydratation.

Les fruits séchés doivent être complètement secs, mais également mous et moelleux. Il ne faut pas que du jus s'écoule quand vous les coupez.

- Conservez les aliments séchés dans des récipients ou des bocaux en verre hermétiques.

Réchauffer

Il est essentiel de respecter les indications « Consignes de sécurité et mises en garde – Utilisation correcte ».

⚠ Risque de blessure au contact d'aliments chauds.

Si des aliments pour nourrissons et enfants sont réchauffés à une température trop élevée, ils peuvent les brûler.

Réchauffez les aliments pour nourrissons et enfants uniquement de 30 à 60 secondes, à un niveau de puissance micro-ondes de 4.

Après avoir fait chauffer des aliments, en particulier des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, remuez-les ou secouez le récipient et goûtez les aliments afin que les enfants ne puissent pas se brûler.

⚠ Risque de blessure due à une pression accrue dans les biberons ou les récipients hermétiques.

Une pression peut s'accumuler lorsque l'on réchauffe des aliments ou des boissons dans des récipients ou des biberons hermétiques, ce qui peut les faire exploser.

Ne cuisinez ou ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des biberons hermétiques. Ouvrez d'abord les récipients, et pour les biberons, retirez leur couvercle et leur tétine.

Risque de blessure au contact de liquides chauds.

Pour chauffer les aliments, et en particulier les liquides, grâce au mode de cuisson Micro-ondes ≋, le point d'ébullition peut être atteint sans que les bulles habituelles ne soient produites. Le liquide ne bout pas de manière uniforme.

Ce retard d'ébullition peut entraîner une ébullition explosive du liquide. Soyez prudent lorsque vous sortez le récipient du four, car le liquide chaud peut causer de graves brûlures. Dans certaines circonstances, la pression peut être si forte que la porte s'ouvre automatiquement.

Remuez bien les liquides avant de les faire chauffer ou cuire.

Après le chauffage, attendez au moins 20 secondes avant de retirer le récipient du four.

De plus, vous pouvez placer une baguette en verre ou un objet similaire, si vous en disposez, dans le récipient pendant l'opération de chauffage.

Utilisation du mode spécial Réchauffer

Ce programme est conçu pour réchauffer les aliments.

La durée requise dépend de la nature des aliments, de leur température initiale et de la quantité à réchauffer. Par exemple, des aliments qui sortent du réfrigérateur mettent plus de temps à se réchauffer que des aliments qui ont été conservés à température ambiante. Respectez les temps de repos.

Utilisez uniquement des plats qui vont au four à micro-ondes.

Couvrez toujours les aliments lorsque vous les réchauffez, sauf pour réchauffer de la viande ou du poisson panés.

- Placez les aliments à réchauffer sur le plateau de verre avec un couvercle.
- Sélectionnez Fonctions spéciales [☼].
- Sélectionnez Réchauffer.

Une liste s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Saisissez le poids des aliments.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.

Utilisez des gants de cuisine lorsque vous mettez les mains dans la cavité chaude du four et lorsque vous en retirez les plats.

Pendant le temps de repos, la température est répartie de manière uniforme sur les aliments.

- Après le processus de réchauffage, laissez les aliments reposer à température ambiante quelques minutes afin que la chaleur puisse se répartir uniformément dans les aliments.

Conseils

- Couvrez toujours les aliments lorsque vous les réchauffez, sauf pour réchauffer de la viande ou du poisson panés.
- Utilisez ℹ Info pour afficher les informations, comme le moment de retourner ou remuer les aliments, selon le programme de cuisson. Mélangez les aliments de l'extérieur vers le centre, car les aliments se réchauffent plus rapidement à l'extérieur.
- Si les aliments ne sont pas assez chauds à la fin du programme, sélectionnez Prolon. réchauffage. Les aliments seront chauffés pour 3 minutes supplémentaires.
- Une fois le programme terminé, sélectionnez Enregistrer pour sauvegarder les réglages pour la catégorie et le poids sélectionnés comme programme personnalisé (voir « Programmes personnalisés »).

Fonctions spéciales

Réchauffer avec le mode de cuisson Micro-ondes

Boisson/ aliment	Quantité	≋	🕒 [min]	⌛[1] [min]
Boissons (température de dégustation 140–150 °F (60–65 °C)	1 tasse/1 verre (200 ml)	7	00:50–1:10	–
Biberon (lait)[2]	Env. 200 ml	4	00:50–1:00[3]	1
Aliments pour bébés et enfants[3]	1 pot (200 g)	4	00:30–1:00	1
Viande en tranche avec sauce[3]	200 g	5	3:00–5:00	1
Plats d'accompagnement[3]	250 g	5	3:00–5:00	1

Niveau de puissance micro-ondes ≋, durée de cuisson 🕒, temps de repos ⌛

[1] Laissez les aliments reposer à température ambiante. Ce temps de repos permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

[2] Pour éviter un retard d'ébullition, remuez les liquides avant de les réchauffer. Après le chauffage, attendez au moins 20 secondes avant de retirer le récipient du four. De plus, vous pouvez placer une baguette en verre ou un objet similaire, si vous en disposez, dans le récipient pendant l'opération de chauffage.

[3] Les durées s'appliquent à des aliments dont la température initiale est env. 40 °F (5 °C).
Pour les aliments qui ne sont normalement pas réfrigérés, les durées s'appliquent à une température ambiante d'env. 105 °F (20 °C).
À l'exception de la nourriture pour bébés et de sauces fouettées délicates, il est recommandé de chauffer les aliments à une température de 155–165 °F (70–75 °C).

Chauffer la vaisselle

Le fait de préchauffer le plat permet de réduire la vitesse de refroidissement des aliments.

Utilisez des plats résistants à la chaleur.

- Insérez la grille de cuisson au niveau de rail 1 et placez-y le plat à réchauffer. Selon la taille du plat, vous pouvez également le poser sur le fond de la cavité du four.
- Sélectionnez Fonctions spéciales ☼.
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four.

Faire lever la pâte

Ce mode est conçu spécifiquement pour faire lever la pâte.

- Sélectionnez Fonctions spéciales ☼.
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Maintien au chaud

Vous pouvez conserver les aliments au chaud dans le four pendant plusieurs heures.

Pour préserver la qualité des aliments, sélectionnez la durée la plus courte possible.

- Sélectionnez Fonctions spéciales ☼.
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Placez les aliments à garder au chaud dans le four et confirmez en appuyant sur *OK*.
- S'il y a lieu, modifiez la température préconisée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Cuisson basse température

La méthode Cuisson basse température est idéale pour cuire le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau si vous souhaitez obtenir une viande tendre.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Commencez par saisir brièvement la viande à haute température de tous les côtés, afin de conserver les jus.

Placez ensuite la viande dans la cavité préchauffée du four, où la basse température et le long temps de cuisson permettent de la cuire à la perfection et de lui assurer une grande tendreté.

La viande se détend. Les sucs commencent à circuler uniformément dans la viande, avant de rejoindre ses couches supérieures.
Vous obtiendrez ainsi une viande très tendre et succulente.

- Utilisez une viande maigre qui a été correctement vieillie et parée. Désossez avant de la cuire.
- Pour saisir la viande, utilisez une huile de cuisson ou du gras qui convient à des températures très élevées (comme du beurre clarifié ou de l'huile végétale).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson durera env. 2–4 heures en fonction de la taille et du poids de la viande, ainsi que de la température de cuisson.

- Dès que la cuisson est terminée, vous pouvez découper la viande dès sa sortie du four. Elle n'a pas besoin de reposer.
- Vous pouvez la laisser dans la cavité du four pour qu'elle reste chaude jusqu'au moment où vous la servirez. Cela ne modifiera en aucun cas les résultats.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce ou un jus de viande très chaud pour éviter qu'elle refroidisse trop rapidement. La température de dégustation de la viande est optimale.

Utilisation du mode Spécial Cuisson basse température

Respectez les informations contenues dans le chapitre « Rôtissage – Sonde thermique ».

- Sélectionnez Fonctions spéciales ☼.
- Sélectionnez Cuisson basse température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Placez les accessoires nécessaires dans la cavité du four pour la phase de préchauffage.
- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez le morceau de viande de tous côtés sur la surface de cuisson.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.

- Lorsque le message Enfourner les aliments avec la thermosonde s'affiche à l'écran, placez la viande saisie sur la grille de cuisson et insérez la sonde thermique jusqu'à ce que l'embout métallique atteigne le cœur de la viande.
- Fermez la porte.

Une fois le programme terminé, le message Terminé s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit.

Utilisation du mode de cuisson Chaleur sole/voûte

Utilisez le plateau de verre avec la grille de cuisson posée dessus. Désactivez la fonction Booster pour la phase de préchauffage.

- Placez le plateau de verre avec une grille de cuisson au niveau de rail 1.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte et une température de 210 °F (100 °C).
- Désactivez la fonction Booster via le menu déroulant.
- Préchauffez le four avec le plateau de verre et la grille de cuisson insérés pendant environ 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de la cavité du four, saisissez le morceau de viande sur toutes les faces sur la surface de cuisson.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.

- Placez la viande saisie sur la grille de cuisson.
- Réduisez la température à 195 °F (90 °C).
- Continuez de cuire jusqu'à la fin de la durée de cuisson.

Temps de cuisson / Températures à cœur

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Viande	Temps de cuisson	Température à cœur
Filet de bœuf, env. 1 kg (2,2 lb)		
- Saignant	60–80 min	113–119 °F (45–48 °C)
- À point	75–85 min	129–135 °F (54–57 °C)
- Bien cuit	110–130 min	145–151 °F (63–66 °C)
Rosbif, env. 1 kg (2,2 lb)		
- Saignant	70–80 min	113–119 °F (45–48 °C)
- À point	105–115 min	129–135 °F (54–57 °C)
- Bien cuit	130–140 min	145–151 °F (63–66 °C)
Filet mignon de porc, environ 350 g (0,75 lb)	70–90 min	145–156 °F (63–69 °C)
Jambon fumé rôti*, env. 1 kg (2,2 lb)	140–160 min	145–156 °F (63–69 °C)
Filet de veau, env. 1 kg (2,2 lb)		
- Rosé	45–55 min	113–119 °F (45–48 °C)
- À point	75–85 min	129–135 °F (54–57 °C)
- Bien cuit	90–100 min	145–151 °F (63–66 °C)
Côte de veau*, environ 1 kg (2,2 lb)		
- Rosé	75–85 min	113–119 °F (45–48 °C)
- À point	100–130 min	129–135 °F (54–57 °C)
- Bien cuit	130–140 min	145–151 °F (63–66 °C)
Selle d'agneau*	40–60 min	129–151 °F (54–66 °C)

* Désossé(e)

Programme Sabbat

Les modes spéciaux Programme Sabbat et Yom-Tov permettent de respecter les pratiques religieuses.

Pour être conforme aux réglementations du Sabbat, suivez les instructions sur l'écran.

La cavité du four chauffe jusqu'à ce qu'il atteigne la température à laquelle vous l'avez réglé, et il maintient cette température pendant un maximum de 24 heures (Programme Sabbat) ou 76 heures (Yom-Tov). Pour chaque application spéciale, la cavité du four s'éteint automatiquement après 76 heures.

- Désactivez la reconnaissance de la porte d'armoire.
- Mettez les aliments dans la cavité du four.
- Sélectionnez Fonctions spéciales [☼].
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez le mode spécial de votre choix (Programme Sabbat ou Yom-Tov).
- Sélectionnez le mode de fonctionnement que vous voulez utiliser.

Si vous avez programmé un minuteur ou une alarme, vous ne pourrez pas démarrer le mode spécial.

Une fois qu'un mode spécial est lancé, il ne peut plus être modifié ou enregistré sous Programmes personnalisés.

Le mode spécial est annulé en cas de panne de courant. Le four ne restera conforme aux réglementations Sabbat que tant qu'il restera déconnecté de la source d'alimentation. Dès que la connexion est rétablie, Panne de courant opération interrompue s'affichera.

Utilisation du mode Programme Sabbat

Ce mode spécial est adapté au Sabbat hebdomadaire. Vous pouvez l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant 24 heures, jusqu'à ce que vous ouvrez la porte de la cavité du four pour la première fois.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.

Le Programme Sabbat et la température réglée apparaissent à l'affichage.

L'élément chauffant de la cavité du four commence à chauffer environ 30 secondes après avoir fermé la porte. L'éclairage intérieur de la cavité du four reste allumé durant toute la cuisson.

L'heure actuelle n'est pas affichée. Le capteur de mouvement ne répond pas, ni aucune des touches tactiles (à l'exception de l'interrupteur ⏻ Marche/Arrêt).

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Ce message disparaît au bout d'env. 45 minutes et s'affiche de nouveau de temps en temps.

Si le message ne s'affiche **pas**, la cavité du four ne chauffe pas et vous pouvez ouvrir la porte et la fermer à nouveau.
Dès que vous ouvrez la porte pour la première fois, l'élément chauffant de la cavité du four **restera éteint** jusqu'à la fin du mode spécial.

Si vous laissez la porte fermée jusqu'à la fin du mode spécial, l'élément chauffant de la cavité du four ne s'éteindra qu'au bout de 24 heures. La cavité du four reste allumée.

- Si vous souhaitez terminer le mode spécial en avance, éteignez la cavité du four en utilisant l'interrupteur ⏻ Marche/Arrêt.

Après la fin du mode spécial, la notification Sabbat - ne pas ouvrir la porte disparaît et l'élément chauffant de la cavité du four s'éteint. Les notifications restantes restent visibles à l'écran jusqu'à ce que le four s'éteint automatiquement au bout de 76 heures.

Utilisation du mode Yom-Tov

Ce mode spécial est adapté aux jours d'observances s'étendant sur plusieurs jours dans la semaine. Vous pouvez l'utiliser pour conserver les aliments au chaud pendant 76 heures. Vous pouvez ouvrir et fermer la porte plusieurs fois pendant cette période.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.

Le Yom-Tov et la température réglée apparaissent à l'affichage.

L'élément chauffant de la cavité du four commence à chauffer environ 30 secondes après avoir fermé la porte. L'éclairage intérieur de la cavité du four reste allumé durant toute la cuisson.

L'heure actuelle n'est pas affichée. Le capteur de mouvement ne répond pas, ni aucune des touches tactiles (à l'exception de l'interrupteur ⏻ Marche/Arrêt).

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Ce message disparaît au bout d'env. 45 minutes et s'affiche de nouveau de temps en temps.

Si le message ne s'affiche **pas**, vous pouvez ouvrir la porte et la fermer à plusieurs reprises. L'élément chauffant de la cavité du four **reste allumé**.

- Si vous souhaitez terminer le mode spécial en avance, éteignez la cavité du four en utilisant l'interrupteur ⏻ Marche/Arrêt.

L'élément chauffant de la cavité du four reste allumé jusqu'à la fin du mode spécial. La cavité du four s'éteindra automatiquement au bout de 76 heures.

Cuisson

Il est essentiel de respecter les indications « Consignes de sécurité et mises en garde – Utilisation correcte ».

Les aliments à peau ferme, comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre et les aubergines, peuvent éclater pendant la cuisson.

Percez ou trouez la peau de ces aliments en différents endroits pour permettre à la vapeur de s'en échapper.

Les œufs cuits dans leur coquille peuvent éclater, même après les avoir sortis de la cavité du four.

Les œufs doivent être cuits dans leur coquille dans un dispositif spécialement conçu pour les faire bouillir. Ne réchauffez pas les œufs durs à l'aide du mode de cuisson Micro-ondes.

Si possible, utilisez la sonde thermique pour surveiller le température durant la cuisson (voir « Rôtissage – Sonde thermique »).
Réglez la température interne :

- poisson : au moins 158 °F (70 °C)
- volaille : au moins 185 °F (85 °C)

Conseils

- Tournez, séparez ou mélangez les aliments plusieurs fois. Mélangez les aliments de l'extérieur vers le centre, car les aliments se réchauffent plus rapidement à l'extérieur.
- Utilisez uniquement des plats adaptés aux micro-ondes et au four pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.
- Si possible, utilisez les programmes automatiques pour cuire les aliments.
- N'utilisez jamais un couvercle avec les modes de cuisson Micro-ondes + Gril convection et Micro-ondes + Gril car les aliments ne bruniront pas.
- Sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes 6 dans le mode de cuisson Micro-ondes pour démarrer la cuisson, puis poursuivez la cuisson au niveau de puissance 4.

Cuire avec le mode de cuisson Micro-ondes

Soupes/ragoûts **Légumes**	[g]	Niveau 6 [min]	+	Niveau 4 [min]	[min][1]
Ragoût	1 500	10	+	20	1
Soupe	1 500	11	+	24	1
Pois	500	5	+	10	2
Pois (congelés)	450	5	+	12	2
Carottes	500	5	+	10	2
Brocoli en fleurons	500	6	+	8	2
Brocoli (congelé)	450	5	+	11	2
Chou-fleur en fleurons	500	6	+	10	2
Bâtons de chou-rave	500	3	+	8	2
Asperges	500	5	+	8	2
Poireaux	500	5	+	8	2
Poireaux (congelés)	450	5	+	8	2
Poivrons en lamelles	500	5	+	10	2
Haricots verts	500	4	+	12	2
Choux de Bruxelles	500	5	+	12	2
Choux de Bruxelles (congelés)	450	5	+	10	2
Mélange de légumes (congelé)	450	5	+	12	2

Poids, durée de cuisson, temps de repos

[1] Laissez les aliments reposer à température ambiante. Ce temps de repos permet à la chaleur de se répartir uniformément dans les aliments.

Stérilisation des conserves

⚠ Risque d'infection due à des bactéries.
Les spores de la bactérie botulique ne sont pas suffisamment détruites par la stérilisation unique des conserves de légumes secs et de viande. Des toxines peuvent se former et entraîner un empoisonnement grave. Ces spores ne sont détruites qu'en répétant la stérilisation des conserves d'aliments.
Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.

⚠ Risque de blessure due à une pression accrue dans les récipients hermétiques.
La stérilisation des conserves d'aliments et leur réchauffage dans des récipients fermés entraînent une augmentation de la pression qui peut les faire exploser.
N'utilisez pas de canettes pour stériliser des conserves ou réchauffer les aliments.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Préparer des fruits et des légumes

Les instructions s'appliquent à un maximum de 5 bocaux d'une capacité de 0,5 L chacun.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux achetés auprès d'un revendeur pour la mise en conserve d'aliments :
- Cuisson convection : bocaux à conserves avec couvercle à visser
- Micro-ondes : bocaux à conserves adaptés aux fours à micro-ondes avec couvercle en verre, scellés avec du ruban adhésif transparent

- N'utilisez que des bocaux et des anneaux en caoutchouc en parfait état.
- Rincez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les jusqu'à 2 cm maximum sous le bord.
- Après avoir rempli les bocaux, nettoyez les bords à l'aide d'un chiffon propre et de l'eau chaude.
- Scellez les bocaux avec du ruban adhésif transparent. N'utilisez pas de pinces en métal, car elles causent des étincelles dans le mode de cuisson Micro-ondes.
- Insérez le plat à four en verre au niveau de rail 1 et placez les bocaux dessus.

Utilisation du mode de cuisson Cuisson convection

- Sélectionnez le mode de cuisson Cuisson convection et une température de 320–340 °F (160–170 °C).
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux.

Réduisez ensuite la température pour éviter les déversements.

Conservation des fruits et légumes

- Réglez la température post-stérilisation dès que des bulles sont visibles dans les bocaux, puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

Conservation des légumes

- Dès que les bulles sont visibles dans les bocaux, réglez la température de conservation puis cuisez les légumes pendant la durée spécifiée.
- Après la stérilisation, réglez la température post-stérilisation spécifique, puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

	/◴	/
Fruits	– / –	30 °C 25–35 min
Cornichons	– / –	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/◴ température et durée de la mise en conserve une fois que les bulles sont visibles dans les bocaux

/ température et durée de chauffage post-stérilisation

Utilisation du mode de cuisson Micro-ondes ≋

- Sélectionnez le mode de cuisson Micro-ondes ≋ et le niveau de puissance micro-ondes 6.
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux. Cela prend environ 3 minutes par bocal. Avec 5 bocaux, cela prend donc 15 minutes.

Puis réduisez le niveau de puissance micro-ondes afin d'éviter les débordements.

Mettre des fruits et légumes en conserve

- Éteignez le four dès que des bulles sont visibles dans les bocaux. Puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

Mettre des légumes en conserve

- Dès que des bulles sont visibles dans les bocaux, réglez le niveau de puissance micro-ondes spécifié et cuisez les légumes pendant la durée spécifiée.
- Éteignez le four après la stérilisation puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

	≋/◴	
Fruits	–/–	25–35 min
Cornichons	–/–	25–30 min
Betteraves	Niveau 4 20–30 min	25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	Niveau 4 20–30 min	25–30 min

≋/◴ niveau de puissance micro-ondes et temps de stérilisation, dès que des bulles sont visibles

temps de chauffage post-stérilisation

Retirer les bocaux après la stérilisation des conserves

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Après la stérilisation des conserves, les bocaux sont très chauds.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four.

- Sortez les bocaux du four.
- Couvrez-les d'une serviette et laissez-les reposer pendant environ 24 heures dans un espace sans courant d'air.
- Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.
- Ôtez les attaches des bocaux et assurez-vous que ceux-ci sont correctement fermés lors de leur stockage.

Vous pouvez faire bouillir à nouveau les bocaux ouverts ou les conserver dans un endroit frais, et consommer immédiatement les fruits ou légumes en conserve.

- Vérifiez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux ont été ouverts pendant le stockage, ou si le bouchon à visser est bombé et n'émet aucun claquement lorsqu'il est ouvert, détruisez le contenu.

Aliments surgelés/Plats préparés

Conseils pour les gâteaux, les pizzas et les baguettes

- Faites cuire les gâteaux, les pizzas et les baguettes sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur la grille de cuisson.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

Conseils pour les frites, les croquettes et les autres aliments semblables

- Faites cuire ces produits congelés sur du papier sulfurisé, sur le plateau de verre.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.
- Retournez à plusieurs reprises durant la cuisson.

Préparer les aliments surgelés/plats préparés

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.
Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et les températures préconisées sur l'emballage des aliments.
- Préchauffez le four.
- Placez les aliments dans le four préchauffé sur le niveau de rail recommandé sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson le plus court suggéré sur l'emballage.

Sous MyMiele, vous pouvez enregistrer les applications souvent utilisées.

Cela est particulièrement utile avec les programmes automatiques, car vous n'avez pas besoin de parcourir chaque niveau de menu pour lancer un programme.

Conseil : Vous pouvez également régler les options de menu saisies dans MyMiele, afin qu'elles s'affichent sur l'écran de démarrage (voir « Réglages – Écran d'accueil »).

Ajout d'entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele.
- Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez sélectionner des options figurant dans les catégories suivantes :

- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques
- Fonctions spéciales
- Programmes personnalisés

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le sous-élément sélectionné et son symbole correspondant s'affichent dans la liste.

- Procédez comme décrit pour les autres entrées. Seuls les sous-éléments que vous n'avez pas encore sélectionnés sont disponibles à la sélection.

Suppression d'entrées

- Sélectionnez MyMiele.
- Touchez l'entrée que vous voulez supprimer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est alors retirée de la liste.

Déplacement d'entrées

- Sélectionnez MyMiele.
- Touchez l'entrée que vous voulez déplacer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.

Une bordure orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée apparaît alors à l'endroit de votre choix.

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 10 étapes de cuisson pour programmer avec précision vos recettes favorites ou celles que vous utilisez le plus fréquemment. Dans chaque étape de cuisson, vous pouvez sélectionner des réglages, comme le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson ou la température à cœur.
- Vous pouvez préciser les niveaux de rail pour les aliments.
- Vous pouvez entrer un nom de programme pour votre recette.

Lorsque vous sélectionnez le programme, il commence automatiquement.

Il existe différentes façons de créer un programme favori :

- Lorsqu'un programme automatique se termine, enregistrez-le comme un programme distinct.
- Après avoir exécuté un programme d'une durée définie, enregistrez-le.

Nommez ensuite le programme.

Création d'un programme favori

■ Sélectionnez Programmes personnalisés [👤].

■ Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

■ Sélectionnez et confirmez les réglages.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffer, utilisez Ajouter pour ajouter une autre étape de cuisson dans laquelle vous pouvez régler un temps de cuisson. C'est seulement à ce moment que vous pouvez enregistrer ou lancer le programme.

Tous les réglages de la première étape de cuisson sont maintenant définis.

Vous pouvez ajouter plus d'étapes de cuisson, par exemple si vous souhaitez ajouter un autre mode de fonctionnement après la première.

■ Si des étapes de cuisson supplémentaires sont nécessaires, sélectionnez Ajouter et procédez comme vous l'avez fait pour la première étape de cuisson.

■ Lorsque vous avez terminé de définir les étapes de cuisson, sélectionnez Régler niveau de cuisson.

■ Sélectionnez le ou les niveaux de votre choix.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Si vous souhaitez vérifier les réglages ou les modifier ultérieurement, appuyez sur les étapes de cuisson concernées.

■ Sélectionnez Enregistrer.

■ Saisissez le nom du programme à l'aide du clavier.

Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ⌠.

■ Une fois que vous avez entré le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré tout de suite ou plus tard, ou encore modifier les étapes de cuisson.

Démarrer un programme personnalisé

■ Mettez les aliments au four.

■ Sélectionnez Programmes personnalisés [👤].

■ Sélectionnez le programme que vous voulez utiliser.

Les options de menu suivantes s'affichent à l'écran en fonction des réglages du programme :

- Démarrer immédiatement
  Le programme débute immédiatement. Le four commence à chauffer immédiatement.
- Heure de fin
  Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- Départ à
  Vous pouvez régler l'heure à laquelle le programme de cuisson doit commencer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.
- Afficher étapes de cuisson
  Un résumé de vos réglages s'affiche à l'écran.
- Afficher actions
  Les actions requises, comme placer les aliments dans le four, s'affichent à l'écran.

■ Sélectionnez l'option de menu désirée.

■ Confirmez le message au sujet du niveau de rail à utiliser en appuyant sur *OK*.

Le programme sélectionné débute automatiquement immédiatement ou à l'heure programmée.

Utilisez ℹ Info pour afficher les informations, comme la manière de disposer ou de retourner les aliments selon le programme de cuisson.

■ À la fin du programme, sélectionnez Fermer.

Modification des étapes de cuisson

Les étapes de cuisson d'un programme automatique, qui ont été enregistrées sous un nom différent, ne peuvent pas être modifiées.

■ Sélectionnez Programmes personnalisés [👤].

■ Touchez le programme que vous voulez modifier et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.

■ Sélectionnez Modifier.

■ Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter pour en ajouter une autre.

■ Sélectionnez et confirmez les réglages.

■ Si vous souhaitez démarrer le programme changé sans le modifier, sélectionnez Démarrer.

■ Sélectionnez Enregistrer lorsque vous avez modifié tous les réglages.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme enregistré a été modifié, et vous pouvez le lancer immédiatement ou le différer.

Renommage des programmes favoris

- Sélectionnez Programmes personnalisés [♟].
- Touchez le programme que vous voulez modifier et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Renommer.
- Modifiez le nom du programme à l'aide du clavier.

Vous pouvez ajouter un saut de ligne pour les noms de programme plus longs au moyen du symbole ⌡.

- Une fois que vous avez modifié le nom du programme, sélectionnez Enregistrer.

Un message s'affiche à l'écran, confirmant l'enregistrement du nom.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme est maintenant renommé.

Suppression d'un programme favori

- Sélectionnez Programmes personnalisés [♟].
- Touchez le programme que vous voulez supprimer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Supprimer.
- Confirmez la demande en appuyant sur Oui.

Le programme est supprimé.

Accédez à Réglages|Réglages usine|Programmes personnalisés pour supprimer simultanément tous les programmes favoris.

Déplacement des programmes favoris

- Sélectionnez Programmes personnalisés [♟].
- Touchez le programme que vous voulez déplacer et gardez le doigt dessus jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre.
- Sélectionnez Déplacer.

Une bordure orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme apparaît maintenant à l'endroit de votre choix.

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson

- Réglez la durée de cuisson. Si le four est utilisé pour faire cuire des pâtisseries, ne retardez pas trop longtemps le démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
- Évitez les moules en métal fin et brillant, car ils peuvent causer un brunissement inégal ou insuffisant. Dans certaines conditions défavorables, les aliments ne cuisent pas correctement.
- Placez les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille de cuisson, le côté le plus long étant dans le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.
- Recouvrez le plateau de verre avec du papier sulfurisé avant d'y placer des frites, des croquettes ou des aliments similaires.

Sélectionner la température

■ Sélectionnez la température suggérée en général.

Choisir une température de cuisson supérieure à celle recommandée peut réduire le temps de cuisson, mais également entraîner un brunissement inégal et des résultats de cuisson peu satisfaisants.

Sélectionner le temps de cuisson

■ Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé. Enfoncez une pique en bois dans le plat.

S'il ressort propre et sans pâte, c'est qu'il est cuit.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisation de la fonction Programmes automatiques Auto

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

Utilisation de la fonction Cuisson convection

Vous pouvez utiliser tout type de plat de cuisson résistant à la chaleur.

Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de cuisson Chaleur sole/voûte.

Utilisez ce mode de cuisson si vous cuisez sur plusieurs niveaux de rail à la fois.

■ 1 niveau : placez les gâteaux en moule à gâteau au niveau de rail 1.

■ 1 niveau : placez les éléments plats (par ex. cookies ou gâteaux sur plaque) au niveau de rail 2.

■ 2 niveaux : en fonction de leur hauteur, placez les aliments sur les niveaux de rail 1+3 ou 2+3.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte

Vous pouvez utiliser un moule mat en métal foncé, en émail ou en aluminium, ainsi qu'un moule thermorésistant en verre, céramique ou enduit d'un revêtement anti-adhésif.

Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur environ 20 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas la durée de cuisson.

- Placez les gâteaux en moule à gâteau au niveau de rail 1.
- Placez les éléments plats (par ex. cookies ou gâteaux sur plaque) au niveau de rail 2.

Utilisation de la fonction Cuisson intensive

Vous pouvez utiliser tout type de plat de cuisson résistant à la chaleur.

Utilisez ce mode de cuisson pour la cuisson de gâteaux avec des garnitures humides.

Ne l'utilisez **pas** pour la cuisson de biscuits fins.

- Placez les gâteaux en moule à gâteau au niveau de rail 1.

Utilisation de la fonction Micro-ondes + Cuiss. convec.

Utilisez des moules à gâteau résistants à la chaleur et adaptés aux micro-ondes (voir « Fonctionnement des micro-ondes – Plats adaptés »), comme des plats en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car ces matériaux laissent passer les micro-ondes.

Le mode de cuisson Micro-ondes + Cuiss. convec. convient particulièrement bien à la cuisson des pâtes qui requièrent une durée de cuisson longue, comme les pâtes sablées, les mélanges battus et les recettes contenant de la levure.

Si vous utilisez ce mode de cuisson, la durée de cuisson est raccourcie.

- Placez le plateau de verre au niveau de rail 1.
- Placez le moule à gâteau sur le plateau de verre.

Conseil : Les moules en métal conviennent moins bien aux modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, car le métal réfléchit les micro-ondes. Les micro-ondes atteignent le gâteau par le haut uniquement, ce qui allonge la durée de cuisson. Si vous utilisez un moule en métal, posez le moule sur le plateau de verre afin qu'il ne puisse pas toucher les parois du four. Si des étincelles se forment, ne réutilisez pas ce moule pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.

La sonde thermique sans fil risque d'être endommagée par le four combiné micro-ondes.
Utilisez uniquement la sonde thermique filaire dans le four combiné micro-ondes.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour le rôtissage

- Le **préchauffage** du four est uniquement requis pour rôtir du filet et de la surlonge de bœuf. Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire.
- Utilisez un **récipient de cuisson fermée** pour rôtir la viande, comme un plat à rôtir. La viande restera juteuse. De plus, la cavité du four restera plus propre que lors du rôtissage sur la grille de cuisson. Cela garantit qu'il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, suivez les instructions sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille de cuisson** ou un **récipient de cuisson ouvert** pour le rôtissage, vous pouvez ajouter un peu de gras ou d'huile pour la viande très maigre, ou placer quelques lanières de bacon entrelardé dessus.
- **Assaisonnez** la viande et placez-la dans le récipient de cuisson. Badigeonnez-la de beurre, d'huile ou de gras de cuisson. Pour les grandes pièces de viande maigre (2–3 kg) et la volaille grasse, ajoutez environ 1/8 l d'eau dans le plat.
- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson, car cela peut affecter le **brunissement**. Le brunissement ne se produit que vers la fin de la durée de rôtissage. Pour un brunissement plus intense, retirez le couvercle à mi-cuisson.
- À la fin du programme, sortez le plat du four, couvrez-le et laissez-le **reposer** pendant environ 10 minutes. Cela permet de conserver les sucs de la viande lorsque vous la couperez.
- Pour obtenir une peau croustillante, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les grandes pièces de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou la couenne ne seront pas trop épaisses.

Sélectionner le temps de cuisson

- Déterminez le temps de cuisson en multipliant l'épaisseur du rôti [cm] par le temps par cm [min/cm] indiqué ci-dessous, en fonction du type de viande :
  - Bœuf/Chevreuil : 15–18 min/cm
  - Porc/Veau/Agneau : 12–15 min/cm
  - Surlonge/Filet : 8–10 min/cm
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé.

Conseils

- Pour la viande congelée, augmentez le temps de cuisson d'environ 20 minutes par kg.

- La viande congelée pesant moins de 1,5 kg environ n'a pas besoin d'être décongelée avant d'être rôtie.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond du plat.

N'utilisez pas le mode de fonctionnement Cuisson intensive pour rôtir, car les jus risquent de trop brunir.

Utilisation de la fonction Programmes automatiques Auto

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

Utilisation de la fonction Rôtissage conv. ou Rôtissage automatique

Ces modes de cuisson conviennent pour rôtir de la viande, du poisson et de la volaille qui doivent être bien dorés, ainsi que pour les filets et les rôtis de surlonge.

Le mode de cuisson Rôtissage conv. vous permet d'utiliser une température inférieure par rapport au mode de cuisson Chaleur sole/voûte, car la chaleur est immédiatement diffusée de manière uniforme dans la cavité du four.

Avec le mode de cuisson Rôtissage automatique, la cavité du four atteint initialement la température la plus élevée dans ce mode de cuisson pour saisir. Dès que cette température est atteinte, le four baisse automatiquement à la température de cuisson présélectionnée (température de rôtissage continu).

- Pour rôtir, utilisez des plats dotés de poignées résistantes à la chaleur, comme une cocotte, une lèchefrite, un plat en terre cuite ou un plat en verre résistant à la chaleur.
- Placez la grille de cuisson avec les aliments au niveau de rail 2.

Utilisation de la fonction Micro-ondes + rôtissage conv. ou Micro-ondes + Rôtissage auto.

Ces modes de cuisson ne conviennent **pas** au rôtissage de pièces de viande délicates, comme les filets ou le rôti de surlonge. Le centre serait déjà bien cuit avant que l'extérieur ne puisse brunir.

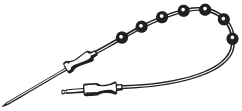
Utilisez le mode de cuisson Micro-ondes + rôtissage conv. pour réchauffer rapidement les aliments tout en les faisant brunir. Ce mode de cuisson économise du temps et de l'énergie.

Utilisez le mode de cuisson Micro-ondes + Rôtissage auto. pour saisir à haute température puis poursuivre la cuisson à une température inférieure.

Avec les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, la durée de cuisson est plus courte.

- Les plats doivent être adaptés aux micro-ondes, doivent être résistants à la chaleur, et ne doivent pas avoir un couvercle en métal (voir « Fonctionnement des micro-ondes – Plats adaptés »).
- Insérez la grille de cuisson et le plateau de verre, ou le plateau de verre seul, au niveau de rail 1.

Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller le processus de rôtissage de façon simple et fiable.

La sonde thermique sans fil risque d'être endommagée par le four combiné micro-ondes.
Utilisez uniquement la sonde thermique filaire dans le four combiné micro-ondes.

Fonctionnement

La pointe métallique de la sonde thermique doit être complètement insérée au centre de l'aliment jusqu'à la poignée. Le capteur de température dans son embout métallique mesure la température à cœur des aliments durant la cuisson. L'augmentation de la température à cœur reflète le degré de cuisson de l'aliment. Vous pouvez programmer la température à cœur, afin qu'elle soit inférieure ou supérieure en fonction du type de cuisson désiré (saignant, à point ou bien cuit).

Le réglage de la température à cœur maximale est de 210 °F (99 °C).

Le temps de cuisson est semblable si vous effectuez la cuisson avec ou sans la sonde thermique sans fil.

Quand utiliser la sonde thermique

Certains programmes automatiques et certains modes spéciaux vous invitent à utiliser la sonde thermique.

Vous pouvez également utiliser la sonde thermique avec les programmes favoris et avec les modes de fonctionnement suivants :

- Rôtissage automatique
- Rôtissage conv.
- Chaleur sole/voûte
- Micro-ondes
- Micro-ondes + Rôtissage auto.
- Micro-ondes + rôtissage conv.

Remarques importantes sur l'utilisation

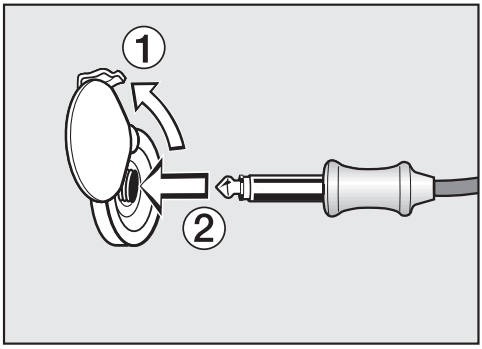
- Vous pouvez placer la viande dans un plat, sur la grille de cuisson ou sur le plateau de verre, selon le mode de cuisson sélectionné.
- La pointe métallique de la sonde thermique doit être complètement insérée jusqu'au centre de l'aliment pour que son capteur atteigne plus ou moins le cœur.
- Lorsque vous cuisez de la volaille, insérez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse du blanc. Vous pouvez trouver cette partie la plus épaisse du blanc en pinçant avec votre pouce et votre index.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os ni être insérée dans des parties trop grasses. Les tissus graisseux et osseux peuvent provoquer l'arrêt prématuré de la sonde.
- Lorsque vous utilisez des sacs à cuisson ou du papier aluminium, insérez la sonde thermique au travers du sac ou du papier pour atteindre le centre de l'aliment. Vous pouvez également insérer la sonde thermique dans la viande puis placer le tout dans le sac ou le papier aluminium. Suivez les instructions du fabricant du sac à cuisson ou du papier aluminium.

Utiliser la sonde thermique

- Insérez complètement la pointe métallique de la sonde thermique au centre de la viande jusqu'à la poignée.

Si vous cuisez simultanément plusieurs morceaux de viande, insérez la sonde thermique dans le plus gros.

- Mettez les aliments au four.



- Insérez le connecteur de la sonde thermique dans la prise du four jusqu'à ce que vous sentiez un déclic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de fonctionnement ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur, le cas échéant.

Les températures à cœur ne peuvent pas être modifiées pour les programmes automatiques.

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

Le programme de cuisson se termine dès que la température à cœur est atteinte.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

La sonde thermique peut devenir brûlante. Vous risquez de vous brûler.

Utilisez des gants de cuisine pour retirer la sonde thermique de la prise.

Retarder le début d'un programme de cuisson avec la sonde thermique

Vous pouvez également programmer un départ différé pour le programme de cuisson.

- Sélectionnez Départ à.

Vous pouvez estimer l'heure de fin de cuisson approximative, car le temps du programme de cuisson avec sonde thermique correspond à peu près au temps de cuisson sans sonde.

Vous ne pouvez pas régler les fonctions Durée et Heure de fin, car le temps de cuisson total est déterminée par le moment où la température à cœur est atteinte.

Affichage du temps restant

Si vous avez réglé une température de cuisson supérieure à 285 °F (140 °C), le temps de cuisson restant estimé (temps restant) s'affiche à l'écran.

Le temps restant est calculé à partir de la température de cuisson sélectionnée, de la température à cœur réglée et de la hausse progressive de la température à cœur.

Le temps restant au départ constitue une estimation. Au fur et à mesure que la cuisson avance, le temps restant est recalculé, et une estimation plus précise est affichée.

Le temps restant est supprimé si la température de cuisson ou la température à cœur change, ou si un mode de fonctionnement différent est sélectionné. Si la porte du four est ouverte pour une période prolongée, le temps restant est recalculé.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Grillez en maintenant la porte du four fermée. Sinon, l'air chaud s'échappera du four avant d'avoir été refroidi par le ventilateur. Les commandes deviendraient brulantes.
Fermez la porte du four pour griller des aliments.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour le grillage

- Le préchauffage est nécessaire pour griller des aliments. Pour préchauffer, sélectionnez un mode de cuisson qui **n'utilise pas** l'énergie micro-ondes. Préchauffez l'élément chauffant supérieur (gril) pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Ajoutez un peu d'huile sur la viande maigre, au besoin. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Nettoyez le poisson de la manière habituelle. Afin de rehausser sa saveur, assaisonnez-le avec un peu de sel. Vous pouvez également l'arroser de jus de citron.
- Il est généralement recommandé de faire griller sur la grille de cuisson.
- Pour faire griller, badigeonnez la grille de cuisson avec de l'huile, puis placez les aliments sur la grille.

Sélectionner la température

Sélectionnez la température pour les modes de cuisson Gril convection et Micro-ondes + Gril convection.

- En règle générale, il est préférable de sélectionner la température la moins élevée indiquée dans le tableau. Si vous utilisez des températures plus élevées, la viande brunira à l'extérieur, mais ne cuira pas suffisamment à l'intérieur.

Sélectionner le réglage du gril

Choisissez le niveau 1 à 3 pour les modes de cuisson Gril et Micro-ondes + Gril.

- Si vous faites griller des aliments épais loin du gril, choisissez le **niveau 1**.
- Si vous souhaitez un résultat doré léger, sur les gratins par exemple, choisissez le **niveau 2**.
- Si vous faites griller rapidement des aliments peu épais près du gril, choisissez le **niveau 3**.

Réglez le niveau de puissance micro-ondes, le niveau de gril, et la durée de cuisson.

Sélectionner la ◴ durée de cuisson

- Faites cuire sur le gril les pièces de viande/tranches de poisson plus fines pendant environ 6–8 minutes de chaque côté.
  Il est préférable de faire griller ensemble les aliments d'une épaisseur semblable pour que leur durée de cuisson ne varie pas trop.
- Faites griller les pièces épaisses environ 7–9 minutes par face.
- Pour la viande roulée, prévoyez environ 10 minutes par cm de diamètre.
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin de la durée de cuisson réglée.

Conseil : Si la surface d'une pièce de viande plus épaisse est dorée, mais que son cœur est encore cru, placez-la sur un niveau inférieur ou réduisez la température et continuez le grillage. Cela permet d'éviter que sa surface ne noircisse trop.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique présent sur la sonde thermique peut fondre à des températures très élevées.
N'utilisez pas la sonde thermique lorsque vous avez recours aux fonctions Gril.
Ne conservez pas la sonde thermique dans la cavité du four une fois éteint.

Avec les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, la durée de cuisson est plus courte.

Utilisation de la fonction Gril convection ou Micro-ondes + Gril convection

Ces modes de cuisson sont adaptés pour faire griller des aliments épais, comme du poulet.

Nous recommandons généralement une température de 425 °F (220 °C) pour les aliments minces et de 350–400 °F (180–200 °C) pour les morceaux épais.

- Placez la grille de cuisson au niveau 1 ou 2, selon l'épaisseur des aliments.

Utilisation de la fonction Gril ou Micro-ondes + Gril

Ces modes de cuisson sont adaptés pour faire griller des pièces de viande fines et pour faire brunir les aliments.

- Placez la grille de cuisson au niveau 2 ou 3, selon l'épaisseur des aliments.

⚠ Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes.
Le tiroir chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires du tiroir sont susceptibles de vous brûler.
Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

⚠ Risque de blessure!
La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre tiroir.

⚠ Risque de dommages!
L'utilisation d'agents nettoyants et de détergents inadéquats peut endommager les surfaces.
Utilisez exclusivement des produits nettoyants ménagers.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. La façade du four est particulièrement exposée aux dommages causés par les produits nettoyants pour four.
Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer.
Nettoyez immédiatement les résidus de produits nettoyants.

Nettoyez et séchez tout l'appareil après chaque utilisation. Laissez-le d'abord refroidir.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- des produits nettoyants contenant des agents détartrants
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres ponces
- des détergents à base de solvant
- des détergents pour inox
- des produits de nettoyage pour lave-vaisselle
- de vaporisateurs pour four
- des produits nettoyants pour vitres
- des éponges ou brosses abrasives et dures, par ex. des éponges à récurer
- des grattoirs métalliques

Nettoyage de la façade et de l'intérieur de l'appareil

La touche Marche/Arrêt doit rester propre. L'infiltration de salissures et de liquides dans la touche peut l'empêcher de réagir ou déclencher intempestivement la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'eau tiède savonneuse appliquée à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire. Cette étape est particulièrement importante pour toutes les pièces recouvertes d'une finition PerfectClean, car les résidus de détergent nuisent à la fonction antiadhésive.
- Après le nettoyage, séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage du tapis antidérapant

Ne nettoyez pas le tapis antidérapant dans le lave-vaisselle ou la machine à laver.
Ne le mettez jamais au four pour le faire sécher.

- Retirez le tapis antidérapant du tiroir pour le nettoyer.
- Nettoyez le tapis antidérapant uniquement à la main et à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le avec un chiffon doux.
- Replacez le tapis antidérapant dans le tiroir seulement une fois complètement sec.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

⚠ Risque de blessures dues à une décharge électrique.
La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. La façade du four est particulièrement exposée aux dommages causés par les produits nettoyants pour four.
Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer.
Nettoyez immédiatement les résidus de produits nettoyants.

Les taches tenaces peuvent endommager le four dans certaines circonstances.
Une fois que le four s'est refroidi, nettoyez immédiatement la cavité, l'intérieur de la porte et le joint de porte.
Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera beaucoup plus difficile.

L'utilisation d'un four endommagé peut entraîner des fuites de micro-ondes et présenter un danger pour l'utilisateur.
Vérifiez si la porte et le joint d'étanchéité sont toujours intacts. S'ils sont endommagés, les fonctions micro-ondes du four ne doivent pas être utilisées jusqu'à ce qu'un technicien ait réparé les défauts.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- des nettoyants contenant des agents détartrants sur le devant du four
- des agents nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)
- des détergents à base de solvant
- des détergents pour inox
- des produits de nettoyage pour lave-vaisselle
- des produits nettoyants pour vitres
- des détergents pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- des brosses ou éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs)
- des gommes de nettoyage
- des grattoirs métalliques
- de la laine d'acier
- des produits détachants avec des agents de nettoyage mécanique

- des disques de nettoyage à spirales en inox

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles, à éliminer. Si vous utilisez plusieurs fois votre four et les accessoires sans les nettoyer, il sera plus difficile de les nettoyer par la suite.
Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Seul le plateau de verre va au lave-vaisselle.

Conseil : Il est plus facile d'éliminer les salissures causées par les éclaboussures des jus de fruits et des préparations pour gâteau lorsque le four est toujours chaud. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud.

Afin de faciliter le nettoyage du four, suivez les étapes suivantes :

- Abaissez l'élément chauffant supérieur (gril).
- Pour neutraliser les odeurs dans la cavité du four, placez dans le four un récipient rempli d'eau additionnée de jus de citron et faites chauffer pendant quelques minutes.

Nettoyage des salissures normales

Un excès d'humidité à l'intérieur du four peut l'endommager.
Ne mouillez pas trop le linge ou l'éponge, et ne laissez pas couler d'eau ou d'autres liquides dans les ouvertures de la cavité du four.

Nettoyage des salissures normales

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'eau chaude et de produit vaisselle appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire. Cette étape est particulièrement importante pour toutes les pièces recouvertes d'une finition PerfectClean, car les résidus de détergent nuisent à la fonction antiadhésive.
- Après le nettoyage, séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage de la sonde thermique

Ne plongez pas la sonde thermique dans de l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle, car cela l'endommagera.
Nettoyez la sonde à l'aide d'un linge humide uniquement.

Élimination des salissures tenaces

Les fruits et les jus de rôtissage qui ont éclaboussé la cavité du four peuvent entraîner une décoloration durable ou la formation de taches mates sur les surfaces. Cette décoloration n'affecte en rien les propriétés de la finition des surfaces.

N'essayez pas d'enlever ces traces. Nettoyez-les en suivant les instructions fournies ici.

- Humectez les taches tenaces avec une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle et laissez-les ramollir quelques minutes.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge non abrasive pour éliminer les taches après le temps d'imprégnation.

Utilisation de produits nettoyants pour les fours

- Pour les salissures très tenaces sur le revêtement émaillé PerfectClean, vaporisez le produit nettoyant pour four de Miele sur la surface froide.

Si le produit entre dans les interstices et ouvertures de la cavité, une forte odeur se dégagera pendants les prochains processus de cuisson.

Ne vaporisez pas le produit nettoyant pour four sur le plafond du four.

Ne vaporisez pas le produit nettoyant pour four dans les interstices et ouvertures des parois et du fond de la cavité du four.

- Laissez le produit nettoyant pour four agir en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.

Les nettoyants pour four d'autres marques doivent uniquement être utilisés sur un four froid et pour une durée maximale de 10 minutes.

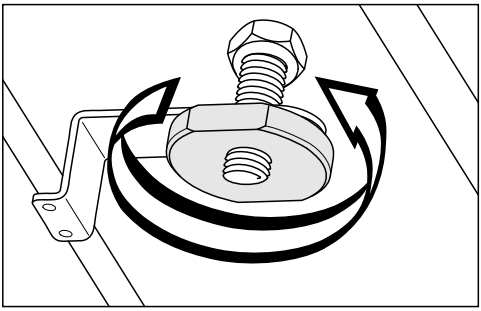
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge non abrasive pour éliminer les salissures après le temps d'imprégnation.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Abaisser l'élément chauffant supérieur (gril)

Si le plafond du four est très sale, l'élément chauffant supérieur (gril) peut être abaissé pour faciliter le nettoyage. Nettoyez régulièrement le plafond du four avec un chiffon ou une éponge humide.

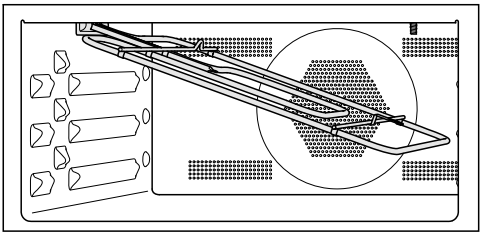
⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

La sole de la cavité du four pourrait être rayée si l'écrou tombe dessus.
Placez un linge ou un tissu similaire sur la sole du four pour la protéger.



- Dévissez l'écrou.

Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant supérieur (gril).
Ne forcez pas lorsque vous abaissez l'élément chauffant supérieur (gril).



- Abaissez soigneusement l'élément chauffant supérieur (gril).

Le revêtement du plafond du four pourrait s'endommager.
N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer le plafond du four.

La LED du plafond du four pourrait s'endommager.
Ne nettoyez pas la DEL, si possible.

- Nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide ou une éponge douce.
- Une fois le nettoyage terminé, remettez en place l'élément chauffant supérieur (gril) en le soulevant.
- Replacez l'écrou et serrez-le bien.

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
Le tiroir ne chauffe pas.	La surface de cuisson n'est pas alimentée en électricité. ■ Vérifiez si le fusible a sauté. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
Les aliments ne sont pas assez chauds.	Le mode de fonctionnement Maintien au chaud n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop bas. ■ Sélectionnez une température plus élevée.
	Les fentes d'aération sont recouvertes. ■ Assurez-vous que l'air puisse circuler librement.
Les aliments sont trop chauds.	Le mode de fonctionnement Maintien au chaud n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop élevé. ■ Sélectionnez une température plus basse.
La vaisselle n'est pas assez chaude.	Le mode de fonctionnement Maintien au chaud des assiettes/plats n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop bas. ■ Sélectionnez une température plus élevée.
	Les fentes d'aération sont recouvertes. ■ Assurez-vous que l'air puisse circuler librement.
	La vaisselle n'a pas été chauffée assez longtemps. ■ Le temps de chauffe de la vaisselle dépend de plusieurs facteurs (voir « Utilisation du tiroir – Réchauffer la vaisselle »).

Problème	Cause et solution possibles
La vaisselle est trop chaude.	Le mode de fonctionnement Maintien au chaud des assiettes/plats ou Maintien au chaud des tasses/verres n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop élevé. ■ Sélectionnez une température plus basse.
Des bruits se produisent durant le fonctionnement	Les bruits proviennent du ventilateur qui distribue la chaleur de manière uniforme dans le tiroir. Le ventilateur fonctionne par intervalles dans les modes de fonctionnement Maintient au chaud et Cuisson à basse température . Il ne s'agit pas d'une anomalie.
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | Désactivé. Lorsque le four est éteint, l'affichage de l'heure est assombri. ■ Dès que le four se rallume, le menu principal s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure soit affichée en permanence, sélectionnez le réglage Heure | Affichage | Activé.
	Le four n'est pas alimenté en électricité. ■ Vérifiez que la fiche électrique du four est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise est en état de fonctionnement. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le SAV de Miele.
Le signal sonore ne retentit pas.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur un volume trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez le volume avec les réglage Réglages|Volume|Signaux sonores.
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo est activé. Vous pouvez sélectionner les options de menu sur l'écran et les touches tactiles, mais le four ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode Démo en sélectionnant le réglage Réglages|Revendeur|Mode expo|Désactivé.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas démarrer un processus de cuisson.	Si vous cuisez avec l'énergie micro-ondes, la porte est peut-être ouverte. ■ Vérifiez que la porte est bien fermée.
	Si vous cuisez avec l'énergie micro-ondes, le niveau de puissance ou la durée de cuisson ne sont pas sélectionnés. ■ Vérifiez qu'un niveau de puissance micro-ondes et une durée de cuisson ont été sélectionnés.
	Si vous cuisez avec un mode de cuisson qui utilise l'énergie micro-ondes, les réglages requis n'ont pas tous été saisis. ■ Vérifiez qu'un niveau de puissance micro-ondes, une durée de cuisson et une température ont été sélectionnés.
Les touches tactiles ou le capteur de présence ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Écran|QuickTouch|Désactivé. Une fois activé, les touches tactiles et le capteur de présence ne réagissent pas lorsque le four est éteint. ■ Dès que le four est allumé, les touches tactiles et le capteur de présence réagissent. Si vous voulez que les touches tactiles et le capteur de présence réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé.
	Les réglages du capteur de présence sont désactivés. ■ Modifiez les réglages du capteur de présence en sélectionnant Réglages|Capteur de présence.
	Le capteur de présence est défectueux. ■ Contactez le service technique Miele.
	Le four n'est pas raccordé au réseau électrique domestique. ■ Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise de courant a été mis en marche. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
	Si l'écran ne répond pas, c'est qu'il y a un problème avec les commandes. ■ Appuyez sur la touche ⏻ Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que le four redémarre.

Problème	Cause et solution possibles
Le message Verrouillage système 🔒 **s'affiche à l'écran si le four est allumé.**	Le verrouillage de la mise en marche 🔒 a été activé. ■ Vous pouvez désactiver le verrouillage de la mise en marche d'un programme de cuisson en appuyant sur le symbole 🔒 pendant 6 secondes au moins. ■ Si vous voulez définitivement désactiver le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité|Verrouillage système 🔒|Désactivé.
Le message Panne de courant opération interrompue **s'affiche à l'écran.**	Une brève panne de courant s'est produite. Elle a entraîné la fin du processus de cuisson actuel. ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 **s'affiche à l'écran.**	Une panne de courant est survenue plus de 150 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte **s'affiche à l'écran.**	Le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. Cela a déclenché l'arrêt automatique de sécurité. ■ Appuyez sur *OK* pour confirmer. Le four est maintenant à nouveau prêt à l'emploi.
Le message Anomalie **et un code d'anomalie non répertorié ici s'affichent à l'écran.**	Vous ne pouvez pas résoudre le problème survenu. ■ Contactez le service technique Miele.
Si la porte est ouverte lors d'un processus de cuisson utilisant le mode de cuisson Micro-ondes ≋**, le four arrête de faire du bruit.**	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la porte est ouverte lors d'un processus de cuisson utilisant le mode de cuisson Micro-ondes ≋, le contact de la porte éteint l'énergie micro-ondes et fait passer le ventilateur de refroidissement à une vitesse plus lente.
Un bruit se fait entendre après un programme de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement reste allumé après un programme de cuisson (voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »).

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Un son anormal se produit lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes.	Un plat en métal a été utilisé lors d'un processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes. ■ Vérifiez si des étincelles sont causées par les plats en métal (voir « Fonctionnement des micro-ondes – Plats adaptés »).
	Les aliments étaient recouverts de papier aluminium pendant un processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes. ■ Si nécessaire, retirez le papier d'aluminium.
	La grille de cuisson été utilisée lors d'un processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes. ■ Utilisez toujours le plateau de verre lorsque vous utilisez l'énergie micro-ondes.
Le four s'est éteint.	Le four s'éteint automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps ou à la fin d'un programme de cuisson, afin d'économiser de l'énergie. ■ Rallumez le four.
Le gâteau / Les biscuits ne sont pas cuits correctement.	Une température autre que celle fournie dans la recette a été utilisée. ■ Réglez la température requise pour la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne sont pas les mêmes que celles de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs produit un mélange plus liquide, nécessitant un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas dorés uniformément.	Vous avez sélectionné la température ou le niveau de rail incorrect. ■ Il y aura toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez que vous avez réglé la température correcte et que vous avez sélectionné le niveau de rail adéquat.
	Le matériau ou la couleur des plats de cuisson ne convient pas au mode de cuisson sélectionné. Les plats de couleur claire, brillants ou à parois fines ne sont pas bien adaptés à la cuisson au four. Ils réfléchissent la chaleur du four, ce qui signifie qu'elle ne pénètre pas bien les aliments, et que les aliments dorent mal ou de façon irrégulière. ■ Les plats de mats et sombres sont mieux adaptés à la cuisson au four.

Problème	Cause et solution possibles
Les aliments ne sont pas suffisamment chauffés ou ne sont pas cuits à la fin de la durée réglée pour le mode de cuisson Micro-ondes ≋.	Vérifiez si le processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes a été interrompu et n'a pas été redémarré. ■ Redémarrez le processus de cuisson afin de chauffer ou cuire correctement les aliments.
	La durée réglée était trop courte pour la cuisson ou le réchauffage avec l'énergie micro-ondes. ■ Vérifiez que la durée correcte est sélectionnée pour le niveau de puissance micro-ondes. Plus le niveau de puissance micro-ondes est faible, plus la durée doit être longue.
Les aliments se sont refroidis trop rapidement après avoir été réchauffés ou cuits à l'aide de l'énergie micro-ondes.	Avec l'énergie micro-ondes, les aliments commencent à cuire par l'extérieur, et l'intérieur est chauffé par conduction thermique, un processus plus lent. Si les aliments sont cuits avec un niveau de puissance micro-ondes élevé, il est possible que la chaleur n'atteigne pas le centre, de sorte que les aliments soient chauds à l'extérieur mais froids au centre. Pendant le temps de repos, la chaleur arrive jusqu'au centre des aliments. ■ Lorsque vous réchauffez des aliments de différentes densités, par exemple un menu, il est conseillé de commencer à un niveau de puissance micro-ondes faible et de sélectionner une durée de réchauffage plus longue.
L'éclairage intérieur du four se désactive après quelques secondes.	Vous avez sélectionné le réglage Éclairage|«Activé» pndnt. 15 secondes. ■ Si vous voulez que l'éclairage du four reste allumé durant tout le programme de cuisson, sélectionnez le réglage Éclairage|Activé.
L'éclairage intérieur du four est éteint ou ne s'allume pas.	Vous avez sélectionné le réglage Éclairage|Désactivé. ■ Appuyez sur la touche tactile *« Light » (Éclairage)* pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes. ■ Si besoin, sélectionnez le réglage Éclairage|Activé ou «Activé» pndnt. 15 secondes.
	L'éclairage intérieur du four est défaillant. ■ Contactez le service technique Miele.

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique, qui se trouve sur le cadre frontal du four lorsque sa porte est complètement ouverte.

Garantie

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

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dispendieux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.

Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Déclaration de conformité

Informations sur la conformité

Fonction de micro-ondes

Identification unique : Modèle Miele : HR 1954-3 DF, HR 1955-3 DF ou HR 1956-3 DF

Déclaration de conformité IC :

Cet appareil est conforme à
CAN ICES-001 (B) / NMB-001 (B)

Modules radio

Cet appareil contient le module radio de la sonde thermique suivant :

IC ID	5669B-NAEPI02
Bande de fréquence	2,401 GHz – 2,482 GHz
Puissance de transmission maximale	120 mW

ou alternativement, le module radio de la sonde thermique suivant :

IC ID	5669B-NAEPI03
Bande de fréquence	2,401 GHz – 2,482 GHz
Puissance de transmission maximale	120 mW

et les modules Wi-Fi suivants :

IC ID	21098-EK057
IC ID	5669C-EK037
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,2 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.
L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
(1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
(2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit que les limites d'exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.

⚠ Avertissement !
Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler l’appareil. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d’auteur. Les droits d’auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

De plus, cet appareil contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d’auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l’appareil sous l’option de menu Réglages | Informations légales | Licences open source. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s’appliquent qu’à l’égard des ayants droit respectifs.

L’appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d’au moins 3 ans après l’achat ou la livraison de l’appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l’appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail (info@miele.com) ou à l’adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d’achat :

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh, Germany

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Ce programme est distribué dans l'espoir qu'il sera utile, mais SANS AUCUNE GARANTIE; sans même la garantie tacite de QUALITÉ MARCHANDE ou d'ADÉQUATION à UN BUT PARTICULIER. Consultez la GNU General Public License pour plus de détails.

Droits d’auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence source libre pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d’auteur. Les droits d’auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence source libre. Vous pouvez consulter localement les composants source libre inclus dans l’appareil avec les avis de droits d’auteurs correspondants, les copies de conditions de licence applicables audit moment et toutes les autres informations avec une adresse IP en utilisant un navigateur web *(http://<adresse IP>/Licences)*. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence source libre qui y figurent ne s’appliquent qu’à l’égard des ayants droit respectifs.

Veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada

Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 1-800-565-6435
contact@miele-support.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

HR 1954-3 DF, HR 1955-3 DF, HR 1956-3 DF

fr-CA

M.-Nr. 11 919 080 / 12