

Mode d'emploi et instructions de montage

Four combiné micro-ondes



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Table des matières


Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	17
Description de l'appareil	18
Éléments de commande	19
Touche Marche/Arrêt	20
Capteur de proximité	20
Touches sensibles	21
Écran tactile.....	23
Symboles	24
Principe de commande	25
Sélectionner une option de menu.....	25
Parcourir les options	25
Quitter le menu.....	25
Modifier une valeur ou un réglage.....	25
Modifier un réglage dans une liste	25
Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres	25
Saisir des chiffres sur le pavé numérique	25
Modifier un réglage avec une barre à segments	25
Saisir des lettres	26
Afficher le menu contextuel.....	26
Déplacer des entrées.....	26
Afficher le menu déroulant.....	26
Afficher l'Aide.....	26
Activer MobileStart.....	26
Équipement	27
Plaque signalétique	27
Éléments fournis.....	27
Accessoires fournis et accessoires en option	27
Dispositifs de sécurité.....	31
Surfaces traitées PerfectClean	31
Première mise en service	32
Miele@home	32
Réglages de base.....	33
Première montée en température du four	34
Réglages	35
Tableau des réglages.....	35
Accéder au menu « Réglages »	38
Langue 	38
Heure.....	38
Date.....	39
Eclairage.....	39
Ecran d'accueil.....	39
Ecran.....	39


Table des matières

Volume	39
Unités	40
Quick Start	40
Popcorn.....	40
Booster	40
Temp. préprogrammées	41
Puissances préprogrammées	41
Arrêt différé ventilateur.....	42
Commande par capteur	42
Sécurité.....	43
Détection de façade meuble	43
Miele@home	44
Effectuer Scan & Connect	44
Commande à distance	45
Activer MobileStart	45
SuperVision	45
RemoteUpdate	46
Version logiciel.....	47
Informations légales.....	47
Revendeur	47
Réglages usine	47
Heures fonctionnemt (total)	47
Alarme + Minuterie	48
Utiliser la fonction Alarme.....	48
Utiliser la fonction Minuterie	49
Menu principal et sous-menus	50
Modes avec micro-ondes	52
Principe de fonctionnement	52
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes	52
Vaisselle adaptée	53
Vaisselle non adaptée	54
Tester la vaisselle	55
Cloche	56
Commande	57
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson.....	57
Modifier la température et la température à cœur	57
Modifier la puissance des micro-ondes	58
Régler les temps de cuisson	58
Modifier les temps de cuisson réglés.....	58
Supprimer les temps de cuisson réglés	59
Interrompre une cuisson en mode Micro-ondes.....	59
Annuler la cuisson	59

Table des matières

Préchauffer l'enceinte.....	59
Booster.....	60
Préchauffage.....	60
Crisp fonction.....	61
Changer de mode de cuisson.....	61
Quick Start et Popcorn	62
Programmes automatiques	63
Catégories	63
Utilisation des programmes automatiques	63
Consignes d'utilisation	63
Recherche.....	64
Fonctions spéciales	65
Décongélation.....	65
Sécher.....	68
Réchauffage	69
Chauffer la vaisselle	72
Faire lever la pâte.....	72
Maintien au chaud.....	72
Cuisson basse température.....	73
Cuisson	75
Stériliser des conserves	77
Produits surgelés/plats préparés	79
MyMiele	80
Programmes personnalisés	81
Cuisson de pâtisseries/pain	84
Conseils pour la cuisson.....	84
Remarques concernant les tableaux de cuisson	84
Remarques concernant les modes de cuisson	84
Rôtissage	86
Conseils de rôtissage.....	86
Remarques concernant les tableaux de cuisson	86
Remarques concernant les modes de cuisson	87
Thermosonde.....	88
Mode Gril.....	91
Conseils pour faire griller.....	91
Remarques concernant les tableaux de cuisson	91
Remarques concernant les modes de cuisson	92
Nettoyage et entretien.....	93
Produits à ne pas utiliser.....	93
Nettoyer les salissures normales.....	94
Nettoyer les salissures incrustées	95
Abaisser la résistance de voûte/gril.....	96
En cas d'anomalie	97

Table des matières

Service après-vente	103
Contact en cas d'anomalies	103
Garantie	103
Installation	104
Dimensions d'encastrement	104
Encastrement dans un meuble haut ou bas	104
Vue latérale	105
Raccordements et aération.....	106
Encastrement du four	107
Raccordement électrique.....	108
Tableaux de cuisson	109
Pâte à gâteau.....	109
Pâte brisée.....	110
Pâte levée	111
Pâte à l'huile et au fromage blanc	111
Pâte à génoise.....	112
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	112
Plats salés.....	113
Bœuf.....	114
Veau.....	115
Porc	116
Agneau, gibier	117
Volaille, poisson	118
Données à l'intention des instituts de contrôle	119
Plats tests selon la norme EN 60350-1	119
Plats tests selon la norme EN 60705 (mode micro-ondes )	120
Caractéristiques techniques	121
Déclaration de conformité	121
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	121
Droits d'auteur et licences	122

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le four combiné micro-ondes est désigné par la suite comme four dans un but de simplification.

Ce four répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

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

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.

Utilisation conforme

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

► Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Utilisez ce four combiné micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir, griller et stériliser des aliments.

Tout autre usage est à proscrire.

► Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

Si vous faites sécher des substances inflammables dans un mode avec micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, elles peuvent se déshydrater et prendre feu.

N'utilisez jamais le four pour conserver et sécher des matériaux inflammables.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

► L'enceinte de cuisson du four est équipée d'ampoules spéciales en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.

► Ce four contient 1 source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F.

Précautions à prendre avec les enfants

► Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four.

► Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four sans surveillance.

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

► Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.

Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité et mises en garde


► Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

► Risque de blessure en cas de porte ouverte.

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

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

► Si vous effleurez la touche sensitive , la porte s'ouvre complètement automatiquement. Attention à ne pas heurter des enfants ou des animaux qui se trouveraient par exemple juste dessous.

Si vous ouvrez la porte par commande à distance via un assistant vocal, un signal sonore retentit sur le four, lorsque les signaux sonores sont activés. Lors de l'ouverture, veillez à ce qu'aucune personne ni aucun objet ne se trouve dans la zone d'ouverture de la porte. Assurez-vous de laisser les signaux sonores activés.

Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

► Un four endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four présentant des dommages.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le four est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez pas le four si :
 - la porte est voilée,
 - les charnières de porte sont desserrées,
 - la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.
- ▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Si le cordon électrique est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre four du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles ou
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- débrancher la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

▶ Si le four a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Attention : les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent nettement plus courts dans des modes avec micro-ondes que dans des modes sans micro-ondes. Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés pour les modes Gril. N'utilisez pas le mode Micro-ondes (☞) pour déshydrater par ex. des fleurs, des herbes aromatiques, ni faire griller du pain ou des petits pains. N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Pour ce faire, préférez le mode Chaleur tournante + (☞) ou Chaleur sole/voûte (☐) et surveillez étroitement le processus.
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le four allumé et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.
- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four. Par conséquent, couvrez les aliments.
- ▶ Le four risque d'être endommagé par une accumulation de chaleur. Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante + (☞) ou Chaleur tournante Eco (☞), en prenant soin de désactiver la fonction Booster.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.
- ▶ Risque de blessure par dégagement de vapeur. Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température. Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.
- ▶ Le four ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers, car les températures sont trop élevées. Vous pourriez vous brûler en retirant les ustensiles.
- ▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Retournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson. Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.
- ▶ Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule. Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de brûlure en raison d'aliments chauds. Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment ; le plat de cuisson reste donc plus froid (exception : faïence allant au four). Le plat est uniquement réchauffé par la transmission de chaleur des aliments.

Après le retrait du plat, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Ne vous orientez pas par rapport à la température du récipient ! **Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable !** Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

► Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

► Si vous faites chauffer des œufs écalés, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.

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

► Si vous faites chauffer des œufs avec leur coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.

Le cas échéant, utilisez un récipient adapté. Ne faites pas réchauffer d'œufs durs en mode Micro-ondes .

► Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs ou encore les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire ou réchauffer.

Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.


► Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées et se brisent très facilement. Pour mesurer la température des aliments, utilisez uniquement la thermosonde Miele livrée avec le four.


► Les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four.

Ne les réchauffez pas dans le four.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées).

N'utilisez pas de vaisselle à corps creux en mode Micro-ondes .

► En mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes, les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four.

N'utilisez jamais de récipients en métal, de papier d'aluminium, de couverts ou de vaisselle avec des applications en métal, de cristal contenant du plomb, de saladiers ou ramequins en verre à bordure dentelée, de vaisselle en plastique ne résistant pas aux températures élevées, d'objets en bois ou d'attaches en métal, plastique ou papier avec un fil de fer intérieur, ni de gobelets en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).

► Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.

Dans les modes sans micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.


► Risque d'incendie en présence de récipients en matériaux inflammables. Les plats en plastique à usage unique doivent respecter les indications mentionnées au chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes ».


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



► Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui réfléchit les micro-ondes. Le papier qui entoure le film en aluminium peut chauffer au point de prendre feu.

Dans les modes avec micro-ondes, ne réchauffez pas d'aliments emballés dans des récipients destinés à les maintenir au chaud tels que des sachets pour poulets rôtis.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le four peut être endommagé si vous l'utilisez à vide ou pour faire cuire des éléments inappropriés en mode Micro-ondes  ou dans des modes avec micro-ondes.

En mode Micro-ondes , utilisez **toujours** le plat en verre, même comme support pour des moules de plus petite taille.

N'utilisez pas de modes avec micro-ondes pour préchauffer de la vaisselle ou pour faire sécher des herbes aromatiques. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole/voûte .

► La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

► Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.

► La capacité de charge de la porte est de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Le four risquerait d'être endommagé.

Surfaces en inox :

► N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

► Les aimants peuvent causer des rayures. Ne vous servez pas des surfaces en inox pour accrocher des objets aimantés.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections d'aliments salés sur les parois en inox de l'enceinte du four.
- ▶ Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four et son environnement immédiat restent toujours propres. Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele livrée avec le four. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril. Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

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

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

Votre ancien appareil

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

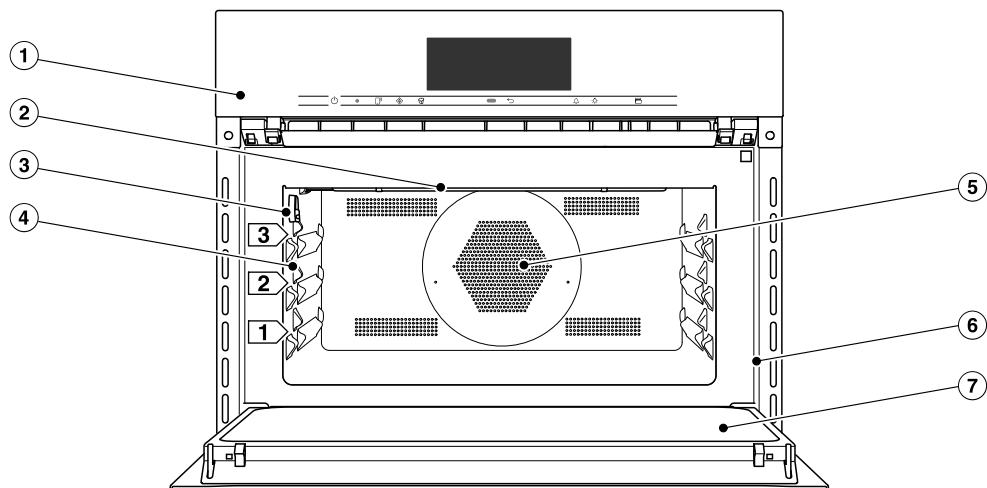


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce

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

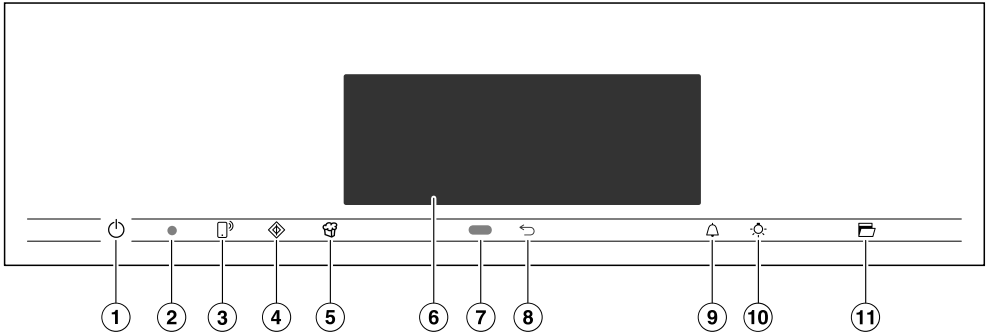
Description de l'appareil









Four



- ① Éléments de commande
- ② Résistance de voûte/gril
- ③ Prise de raccordement pour thermosonde
- ④ 3 niveaux pour accueillir le plat en verre et la grille
- ⑤ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑥ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑦ Porte


Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt  Mise en marche et arrêt du four
- ② Interface optique (pour service après-vente Miele uniquement)
- ③ Touche sensitive  Commande du four sur un appareil mobile
- ④ Touche sensitive  Démarrer la fonction Quick Start
- ⑤ Touche sensitive  Démarrage de la fonction Popcorn
- ⑥ Écran tactile Affichage des informations et commande de l'appareil
- ⑦ Capteur de proximité Activer l'éclairage de l'enceinte et de l'écran et confirmer les signaux sonores en cas d'approche
- ⑧ Touche sensitive  Revenir en arrière étape par étape
- ⑨ Touche sensitive  Régler une minuterie ou une alarme
- ⑩ Touche sensitive  Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte
- ⑪ Touche sensitive  Ouverture de la porte


Éléments de commande

Touche Marche/Arrêt

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

Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

Capteur de proximité





Le capteur de proximité se trouve sous l'écran tactile, à côté de la touche . Le capteur de proximité détecte si vous approchez votre main ou votre corps de l'écran tactile.

Si vous avez activé les réglages idoines, vous pouvez activer l'éclairage de l'enceinte, mettre le four en marche ou confirmer les signaux sonores en cas d'approche (voir chapitre « Réglages », section « Commande par capteur »).




Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage **Volume | Bip touches | Désactivé**.

Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez **Ecran | QuickTouch | Activé**.

Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez contrôler votre four sur votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage Commande à distance et effleurer cette touche sensible. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensible s'allume : la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez contrôler votre four sur votre appareil mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction Quick Start. Le four démarre à puissance maximale (1000 W) pendant 1 minute (voir chapitre « Quick Start »). Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction Popcorn. Le four utilise une puissance de 850 W pour une durée de 2:50 minutes (voir chapitre « Popcorn »).</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>
	<p>Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu précédent ou au menu principal.</p>

Eléments de commande

Touche sensitive	Fonction
	Si un menu est affiché à l'écran ou si une cuisson est en cours, cette touche vous permet de régler à tout moment une minuterie (pour cuire des œufs par exemple) ou une alarme, c'est-à-dire une heure fixe (voir chapitre « Alarme et Minuterie »).
	Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.
	Cette touche permet d'ouvrir la porte automatiquement. Pour la refermer, rabattez la porte avec votre main ou une manique contre le cadre de la façade jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

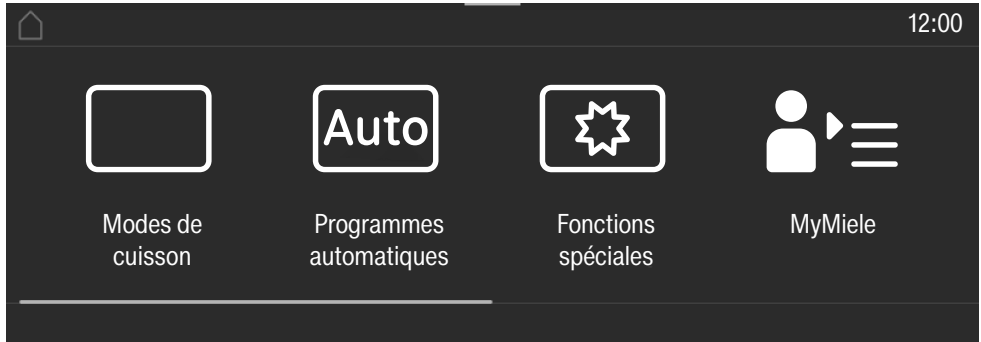
Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile fragile.


Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.


Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



Dans **l'en-tête**, le chemin d'accès du menu apparaît à gauche. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... I.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant. Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez .

L'heure s'affiche à droite de l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en l'effleurant. Par ailleurs, d'autres symboles peuvent s'afficher, par ex. SuperVision .

Au bord de l'en-tête se trouve une ligne orange que vous pouvez tirer vers le bas pour déployer le menu déroulant. Ce menu vous permet d'activer ou de désactiver certains réglages en cours de cuisson.

Le menu actuel et ses options s'affichent au **centre**. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt. Effleurer une option revient à la sélectionner (voir chapitre « Principe de commande »).

Selon le menu, différentes zones de commande s'affichent en **bas de l'écran**, notamment Timer, Enregistrer ou encore OK.

Éléments de commande

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Indication concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde.
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance Activé).
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre SuperVision Affichage SuperVision Activé).

Pour commander le four, effleurez l'option souhaitée à l'écran.

Lorsque vous effleurez une option disponible, le caractère correspondant (mot et/ou symbole) devient **orange**.

Les champs qui servent à confirmer des étapes de commande s'affichent en **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ souhaité ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.



Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites glisser le doigt sur l'écran. Posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

La barre dans la zone inférieure vous indique votre position dans le menu actuel.

Quitter le menu

- Effleurez la touche sensitive  ou le symbole ... I dans l'arborescence.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez .

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec *OK* ne seront pas enregistrées.

Modifier une valeur ou un réglage

Modifier un réglage dans une liste

Le réglage actuel est orangé.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Saisir les chiffres avec le menu déroulant de chiffres

- Faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse au centre.
- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Saisir des chiffres sur le pavé numérique

- Effleurez la valeur qui se trouve au centre du menu déroulant des chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.


Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* devient vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en effleurant *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments .

Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

Lorsque tous les segments sont vides ou qu'il ne reste qu'un seul segment, la valeur est au minimum ou le réglage est désactivé (pour les signaux sonores par ex.).

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *Activé* ou *Désactivé* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en effleurant *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Principe de commande

Saisir des lettres

Servez-vous du clavier virtuel pour saisir les caractères. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Conseil : le signe  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Effleurez Enregistrer.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, notamment pour renommer des programmes personnalisés ou modifier l'ordre d'une liste dans MyMiele.


- Par exemple, laissez votre doigt sur un programme personnalisé jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu pour fermer le menu contextuel.

Déplacer des entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou d'une liste en effleurant MyMiele.

- Par exemple, laissez votre doigt sur un programme personnalisé jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.
- Sélectionnez Déplacer.
- Laissez votre doigt sur le champ marqué et faites glisser ce dernier jusqu'à l'emplacement souhaité.

Afficher le menu déroulant

Ce menu vous permet d'activer ou de désactiver certains réglages en cours de cuisson, comme la fonction Booster, Préchauffage ou encore le Wi-Fi .

- Effleurez le haut de l'écran au niveau de la ligne orange et faites glisser votre doigt vers le bas.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
Les réglages actifs sont marqués en orange. Selon le schéma de couleurs sélectionné, les réglages inactifs apparaissent en blanc ou en noir (voir chapitre « Réglages », section « Ecran »).
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu ou faites glisser le menu déroulant vers le haut.


Afficher l'Aide

Il existe une aide contextuelle pour les fonctions sélectionnées. Aide apparaît à la dernière ligne.


- Effleurez Aide pour afficher des conseils avec des images et du texte.
- Effleurez Fermer pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four à distance via l'application Miele.

La commande directe sur le four a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

Vous trouverez une liste des modèles décrits au dos du mode d'emploi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre de façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Éléments fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes
- Livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Thermosonde
- Déverrouilleur
- Vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement
- Autres accessoires

Accessoires fournis et accessoires en option

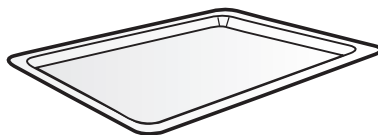
Votre four est livré avec un plat en verre, une grille et une thermosonde.

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux fours Miele.

Vous pouvez les commander via la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, indiquez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.


Plat en verre



Le plat en verre convient à tous les modes de cuisson.

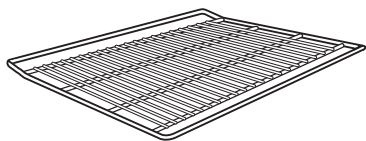
Les variations de température importantes risquent d'endommager le plat en verre.


Ne posez pas le plat en verre sur des surfaces froides (par ex. un plan de travail en granite ou carrelé), placez-le sur un dessous-de-plat.


- En mode Micro-ondes , utilisez **toujours** le plat en verre, même comme support pour des moules de plus petite taille.
- La charge maximale du plat en verre est de 8 kg.

Équipement

Grille avec butée de sécurité



La grille n'est **pas** adaptée à une utilisation en mode Micro-ondes . Vous pouvez utiliser votre grille dans tous les autres modes de cuisson avec ou sans micro-ondes.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La grille chauffe pendant la cuisson. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

La formation éventuelle d'étincelles risque d'endommager votre four et votre grille.

N'utilisez pas la grille pour des cuissons en mode Micro-ondes .

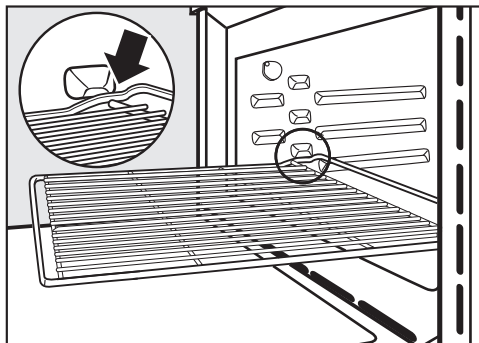
Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte, insérez-la sur un niveau.

Utiliser la grille

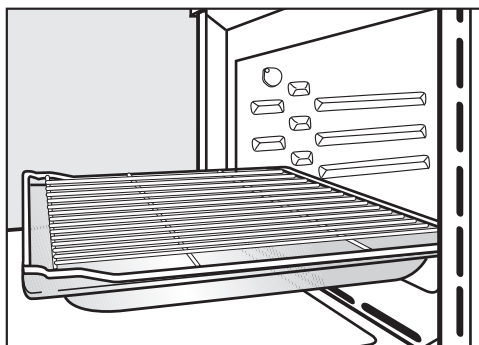
La grille est dotée d'une butée de sécurité. Celle-ci permet de sortir partiellement la grille de l'enceinte sans qu'elle ne glisse.

Si vous insérez la grille dans le mauvais sens, la fonction de la butée de sécurité n'est pas assurée.

Lorsque vous introduisez la grille dans l'appareil, vérifiez que la butée de sécurité se trouve bien à l'**arrière**.








- Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès que la butée de sécurité est sortie au maximum de l'enceinte.



- Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil. C'est le seul cas où la butée de sécurité doit se trouver à l'avant.
- La charge maximale de la grille est de 8 kg.

Moules ronds

Les micro-ondes peuvent endommager les moules ronds.

N'utilisez pas les moules ronds en mode Micro-ondes , MO + rôti automatique , MO + Chaleur tournante + , Micro-ondes + Gril  ou Micro-ondes + Turbogril .



Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Le moule rond perforé **pour cuisson et AirFry HBFP 27-1** a les mêmes possibilités d'utilisation que la plaque perforée **Gourmet et AirFry HBBL 71**.

La surface émaillée des deux moules est traitée avec un revêtement PerfectClean.

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

Pierre à pizza HBS 70



La pierre à pizza vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour les spécialités à la pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

Cet accessoire est à base de pierre réfractaire vitrifiée. Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

Équipement

Plats à rôtir HUB

Couvercles pour plats à rôtir HBD

Les plats à rôtir Miele et leurs couvercles peuvent être endommagés par les micro-ondes. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

Utilisez les plats à rôtir et leurs couvercles uniquement dans des modes **sans** micro-ondes.

Enfournez la grille au niveau 1 et posez le plat à rôtir dessus.

Les plats à rôtir sont dotés d'un revêtement anti-adhésif et sont compatibles avec les tables de cuisson à induction.

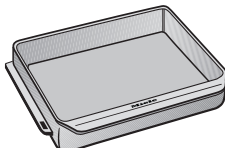
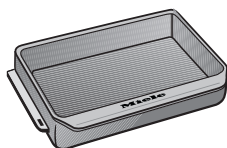
Les plats à rôtir Miele existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm **Profondeur : 35 cm ***

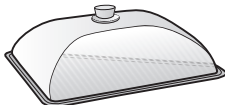
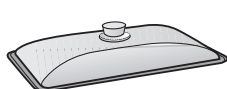
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Déverrouilleur
Le déverrouilleur permet de débloquent la porte en cas de panne de courant. Glissez pour ce faire le déverrouilleur sur le bord de porte extérieur en haut de biais dans la fente entre le bandeau de commande et la porte.
- Chiffon multi-usages en microfibres
- Nettoyant pour four Miele

* Dans les enceintes de cuisson à 3 niveaux, le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »)

- Sécurité oubli

Il est possible de lancer un mode de cuisson sans micro-ondes sans régler le temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement après la dernière commande au bout d'un certain temps, qui dépend du mode de cuisson et de la température.

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par leurs excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage facilité.

Les aliments n'attachent pas. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car ils rayeraient la surface.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veillez lire les indications au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean :

- Enceinte de cuisson
- Grille
- Moule rond perforé pour la cuisson et AirFry
- Plat à tarte

Première mise en service

Miele@home

Votre four est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele.

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre le four et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le four connecté au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four
- Terminer les cuissons en cours

En connectant le four à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le four est désactivé.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre four.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

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

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.


Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.


Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.

Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez *Continuer*.
- Si vous souhaitez remettre la configuration à plus tard, sélectionnez *Passer*. Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'App Miele vous guident vers les autres étapes.

Régler la date

- Réglez successivement le jour, le mois et l'année.
- Validez en effleurant *OK*.

Régler l'heure

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant *OK*.

Terminer la première mise en service

- Le cas échéant, veuillez suivre les instructions complémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.


Première mise en service

Première montée en température du four

À la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et les restes d'emballage.
- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Le menu principal s'affiche.


- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

La température préconisée s'affiche (160 °C).


Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur sont activés.

- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Validez avec *OK*.

Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure.

- Au bout d'une heure ou plus, arrêtez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.





Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte.

Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.


Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte du four.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation de nuit Représentation Analogique* Numérique Format de temps 24 heures* 12 h (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé «Activé» pendant 15 secondes* Désactivé
Ecran d'accueil	Menu principal* Modes de cuisson Programmes automatiques Fonctions spéciales Programmes personnalisés MyMiele
Ecran	Luminosité  Schéma de couleurs Claires Sombres* QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé

* Réglages d'usine

Réglages

Option	Réglages disponibles
Unités	Poids g* lb lb/oz Température °C* °F
Quick Start	Puissance Durée cuisson
Popcorn	Durée cuisson
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogrammées	
Arrêt différé ventilateur	Commandé par la durée Régulation thermique*
Commande par capteur	Allumer l'éclairage Lors de cuisson en cours* Toujours activé Désactivé Allumer l'appareil Activé Désactivé* Confirmer signal sonore Activé* Désactivé
Sécurité	Sécurité enfants  Activé Désactivé* Verrouillage touches Activé Désactivé*
Détection de façade meuble	Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé


* Réglages d'usine

Option	Réglages disponibles
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
Version logiciel	
Informations légales	Licences Open-Source
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Puissances préprogrammées Temp. préprogrammées
Heures fonctionnemt (total)	


* Réglages d'usine

Réglages

Accéder au menu « Réglages »

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

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

Heure

Affichage

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois le four éteint :

- Activé
L'heure reste affichée.
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact et le capteur de proximité détecte automatiquement votre présence en cas d'approche.

Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.

- Désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

Représentation

Vous pouvez indiquer l'heure au format Analogique (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou Numérique (heure:min).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h (24 heures ou 12 h (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Conseil : si aucune cuisson n'est en cours, effleurez l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

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

Si vous avez connecté votre four à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction de l'emplacement configuré.

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date ne s'affiche que si vous avez réglé Heure | Représentation | Numérique.

Eclairage

- Activé
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- «Activé» pendant 15 secondes
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche :☉.
- Désactivé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche :☉.

Ecran d'accueil

Lorsque vous allumez le four, le menu principal s'affiche par défaut. Vous pouvez ensuite choisir comme écran d'accueil l'un des modes de cuisson ou les données qui figurent sous MyMiele (voir chapitre « MyMiele »).

L'écran d'accueil modifié s'affiche après la prochaine mise en marche.

Vous arrivez au menu principal en effleurant la touche ↵ ou via l'en-tête de l'écran.

Ecran

Luminosité

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

- ■■■■■■■■
luminosité maximale
- ■-----□
luminosité minimale

Schéma de couleurs

Sélectionnez si l'écran s'affiche avec un schéma de couleurs clair ou foncé.

- Claires
Ecriture foncée sur fond clair.
- Sombres
Ecriture claire sur fond sombre.

QuickTouch

Déterminez la réaction des touches sensibles et du capteur de proximité lorsque le four est éteint :

- Activé
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent lorsque le four est éteint.
- Désactivé
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent seulement lorsque le four est activé et pendant une courte période après l'avoir arrêté.

Volume

Signaux sonores

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

Réglages

Si vous voulez ouvrir la porte par commande à distance via un assistant vocal, assurez-vous lors de l'ouverture que personne ne se trouve dans la zone d'ouverture de la porte. Assurez-vous de laisser les signaux sonores activés.

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



volume maximal



signaux sonores désactivés

Bip touches

Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensitive est représenté par une barre à segments.




volume maximal



tonalité des touches désactivée

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en effleurant la touche Marche/Arrêt .

Unités

Poids

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

Température

Vous pouvez afficher les températures en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

Quick Start

Pour un démarrage rapide des micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute ont été préprogrammées.

- Puissance

Les puissances suivantes sont disponibles : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W et 1000 W.

- Durée cuisson

Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée :

80–300 W : 10 minutes maximum

450–1000 W : 5 minutes maximum

Popcorn

Pour préparer du popcorn, le four est configuré pour un démarrage immédiat des micro-ondes à une puissance de 850 W pendant 2:50 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants de préparation de popcorn pour micro-ondes.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes.

La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée.

Booster

La fonction Booster sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

- Activé

La fonction Booster est activée automatiquement pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température souhaitée.

- Désactivé

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

Vous pouvez également activer ou désactiver la fonction **Booster** pour un cycle de cuisson via le menu déroulant.

Temp. préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous en utilisez souvent d'autres.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.


La température préconisée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.

- Modifiez la température préprogrammée.
- Validez avec *OK*.






La modification de la température préconisée s'applique également au mode avec micro-ondes correspondant.

Puissances préprogrammées

Nous recommandons de modifier les puissances programmées par défaut si vous utilisez fréquemment d'autres niveaux de puissance.

Vous pouvez modifier les puissances préprogrammées pour le mode **Micro-ondes**  et les modes avec micro-ondes.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson et des puissances préprogrammées correspondantes s'affiche.

- Micro-ondes  :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- MO + rôtissage automatique , MO +
Chaleur tournante + , Micro-ondes +
Gril  et Micro-ondes + Turbogril  :
80 W, 150 W, 300 W

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la puissance préprogrammée.
- Validez en effleurant *OK*.

Réglages

Arrêt différé ventilateur

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

- Régulation thermique
Le ventilateur se désactive dès que la température de l'enceinte passe sous les 70 °C.
- Commandé par la durée
Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement, le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four.

Si le four est réglé sur Commandé par la durée et que vous maintenez des aliments au chaud dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.


Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Commandé par la durée.

Commande par capteur


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

Si vous souhaitez que le capteur de proximité réagisse même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran | QuickTouch | Activé.

Allumer l'éclairage

- Lors de cuisson en cours
L'éclairage de l'enceinte s'active lorsque vous approchez de l'écran tactile pendant un cycle de cuisson. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Toujours activé
L'éclairage de l'enceinte s'active lorsque vous approchez de l'écran tactile. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Vous pouvez activer l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes en effleurant la touche .

Allumer l'appareil

- Activé
Si l'affichage de l'heure est activé, le four se met en marche et le menu principal s'affiche dès que vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Confirmer signal sonore

- Activé
Les signaux sonores se désactivent lorsque vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Désactivez les signaux sonores manuellement.


Sécurité

Sécurité enfants


La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

Vous pouvez régler une minuterie ou une alarme et utiliser la fonction MobileStart même si la sécurité enfants est activée.

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

- Activé
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- Désactivé
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

Verrouillage touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les zones de l'écran se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- Activé
Le verrouillage des touches est activé. Effleurez OK pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.
- Désactivé
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Détection de façade meuble

- Activé
La détection de façade de meuble est activée. Grâce au capteur de proximité, le four peut détecter automatiquement si la porte du meuble est fermée.
Si la porte du meuble est fermée, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.
- Désactivé
La détection de façade de meuble est désactivée. Le four ne détecte pas si la façade de meuble est fermée.

Si le four est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte) et que celle-ci reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés.

Ouvrez toujours la façade du meuble lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

Réglages

Miele@home

Le four fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Au départ usine, votre four est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele@mobile ou par WPS.

- Activer

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.

- Désactiver

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.

- Etat de la connexion

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. Plusieurs informations s'affichent, telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau ou encore l'adresse IP.

- Nouvelle installation

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.

- Rétablir

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée aux réglages d'usine. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-

Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

- Installer

Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Effectuer Scan & Connect

La première mise en service a été effectuée sans configurer Miele@home.

■ Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

■ Installez l'App Miele et créez un compte d'utilisateur.

■ Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.





Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre terminal mobile, que vous avez accès au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez vérifier l'état de votre four et mettre fin à un programme partout où vous vous trouvez grâce à la fonction MobileStart.


En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le four nécessite au maximum 2 W.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four à distance via l'application Miele.

La commande directe sur le four a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.


Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

SuperVision

Le four fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision qui permet de surveiller d'autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

Vous ne pouvez activer la fonction SuperVision que si vous avez configuré le système Miele@home.

Affichage SuperVision

- Activé
La fonction SuperVision est activée. Le symbole  s'affiche en haut à droite de l'écran.
- Désactivé
La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en veille

La fonction SuperVision est également disponible lorsque le four est en mode veille. Il faut pour cela que l'affichage de l'heure du four soit 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 ménagers actifs sont affichées.

Réglages

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers enregistrés dans le système Miele@home sont affichés. En sélectionnant un appareil, vous pouvez afficher d'autres informations :

- Afficher l'appareil
 - Activé
La fonction SuperVision est activée pour cet appareil.
 - Désactivé
La fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées, même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores
Vous pouvez aussi programmer si les signaux sonores de cet appareil doivent être émis (Activé) ou non (Désactivé).

RemoteUpdate

L'option RemoteUpdate n'est visible et sélectionnable que si les conditions préalables à l'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre « Première mise en service », section « Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance) permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

La non-installation d'une mise à jour n'entrave pas le fonctionnement du four. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Mise en marche / Arrêt

La mise à jour à distance (RemoteUpdate) est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'application Miele.

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée lors de la remise en marche du four.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate).

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la fonction de mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.

- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

Version logiciel

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

- Validez en effleurant *OK*.

Informations légales

L'option Licences Open-Source vous permet d'afficher la liste des modules Open Source intégrés à l'appareil.

- Validez en effleurant *OK*.

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous mettez le four en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît : Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

- **Activé**
Pour activer le mode expo, effleurez *OK* pendant au moins 4 secondes.
- **Désactivé**
Pour désactiver le mode expo, effleurez *OK* pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.


Réglages usine

- **Réglages de l'appareil**
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- **Programmes personnalisés**
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- **MyMiele**
Toutes les données MyMiele sont supprimées.
- **Puissances préprogrammées**
Les puissances de micro-ondes modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.
- **Temp. préprogrammées**
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

Heures fonctionnem (total)


En sélectionnant Heures fonctionnem (total) vous pouvez consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four.

Alarme + Minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.



Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.


Utiliser la fonction Alarme


Vous pouvez utiliser l'alarme  pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.


Régler l'alarme


Si vous avez sélectionné Ecran | Quick-Touch | Désactivé, allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors même si le four est éteint.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en sélectionnant Fermer.

Une fois le four éteint,  et l'heure de l'alarme s'affichent à la place de l'heure.


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et l'heure de l'alarme s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme,  cli-gnote à côté de l'heure et un signal retentit.

- Effleurez la touche  ou l'heure réglée pour l'alarme.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme


- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en sélectionnant Fermer.

L'alarme modifiée est sauvegardée puis elle s'affiche à l'écran.

Supprimer l'alarme


- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure réglée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en sélectionnant Fermer.

L'alarme est supprimée.

Utiliser la fonction Minuterie

Vous pouvez programmer la minuterie  pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.



Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson en parallèle (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser).


- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.


Régler la minuterie


Si vous avez sélectionné Ecran | Quick-Touch | Désactivé, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le four est éteint.


Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et régler la minuterie sur 6 minutes et 20 secondes.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez en sélectionnant Fermer.

Si le four est éteint,  et le décompte de la minuterie s'affichent à la place de l'heure.


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu,  et le décompte de la minuterie s'affichent en haut à droite de l'écran.

Lorsque le temps réglé pour la minuterie s'est écoulé,  clignote, le temps supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

- Effleurez  ou la minuterie écoulée à l'écran.


Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix. La minuterie configurée s'affiche.
- Réglez la nouvelle durée de minuterie.
- Validez en sélectionnant Fermer.

















La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule minute par minute. Les minuteries inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

Supprimer la minuterie






- Sélectionnez la minuterie à l'écran ou  puis la minuterie de votre choix. La minuterie configurée s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en sélectionnant Fermer.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Modes de cuisson 		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole/voûte 	180 °C	30–250 °C
Micro-ondes 	1000 W	80–1000 W
Combiné micro-ondes 	300 W	80–300 W
MO + Chaleur tournante + 	160 °C	30–220 °C
Micro-ondes + Turbogril 	200 °C	100–200 °C
Micro-ondes + Gril 	3	1–3
MO + rôtissage automatique 	160 °C	100–200 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–220 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Chaleur sole 	190 °C	100–200 °C
Gril 	3	1–3
Turbogril 	200 °C	100–220 °C
Chaleur tournante Eco 	190 °C	100–230 °C
Programmes automatiques 		

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Fonctions spéciales 		
Décongélation	–	–
Sécher	60 °C	30–70 °C
Réchauffage	–	–
Chauffer la vaisselle	80 °C	50–100 °C
Faire lever la pâte	35 °C	30–50 °C
Cuisson basse température	90 °C	80–120 °C
Maintien au chaud	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programmes personnalisés 		
Réglages 		

Modes avec micro-ondes


Principe de fonctionnement


Le four est équipé d'un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques (micro-ondes). Ces micro-ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont réfléchies sur les parois en métal de l'enceinte.

Les micro-ondes parviennent de tous les côtés pour pénétrer dans les aliments. Les aliments sont constitués de nombreuses molécules. Les micro-ondes soumettent ces molécules (en particulier les molécules d'eau) à d'intenses vibrations. Ainsi, les aliments sont chauffés de l'extérieur vers l'intérieur. Plus un aliment contient d'eau, plus rapidement il sera réchauffé ou cuit.

Avantages des micro-ondes


- La cuisson des aliments aux micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses ni de liquides.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson durent moins longtemps qu'avec un four ou une plaque classique.
- La majorité des vitamines, sels minéraux, couleurs et saveurs des aliments sont préservés.

Le four peut être endommagé si vous l'utilisez à vide ou pour faire cuire des éléments inappropriés en mode Micro-ondes  ou dans des modes avec micro-ondes.

En mode Micro-ondes , utilisez **toujours** le plat en verre, même comme support pour des moules de plus petite taille.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes


Pour que les micro-ondes puissent atteindre les aliments, la vaisselle pour micro-ondes doit être perméable. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez pas de vaisselle en métal ou contenant des éléments métalliques. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

 Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés.

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

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés.

Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

 Risque d'incendie en cas de vaisselle non appropriée dans des modes avec micro-ondes.

Une vaisselle non adaptée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer votre four.


Pour les modes avec micro-ondes, utilisez uniquement une vaisselle adaptée aux micro-ondes.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée exercent une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les récipients plats, ronds et ovales ont largement fait leurs preuves. Dans les

Modes avec micro-ondes

réipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

Vaisselle adaptée


 Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

Les réipients à usage unique en papier, en plastique ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu et d'endommager votre four.


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

Vous pouvez utiliser les plats et matériaux suivants :

- Verre réfractaire et vitrocéramique
Exception : le cristal, car il contient du plomb et peut se fissurer.
- Porcelaine
 - sans décor métallique
Les décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt) peuvent générer des étincelles.
 - sans poignées ou bouton creux
En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion.
- Faïence non peinte et faïence avec glaçures recuites


 Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.





La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques pour manipuler les plats en faïence.

- Vaisselle en plastique et réipients en plastique à usage unique en mode Micro-ondes 

Conseil : pour le respect de notre environnement, évitez les réipients à usage unique.


La vaisselle plastique doit pouvoir résister à une température minimale de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

Utilisez la vaisselle en plastique uniquement en mode Micro-ondes .

N'utilisez pas la vaisselle en plastique en mode MO + rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante + , Micro-ondes + Gril  ou Micro-ondes + Turbogril .

- Vaisselle plastique spéciale micro-ondes
Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.
- Vaisselle en polystyrène
Pour réchauffer brièvement les aliments.
- Sachets en plastique
Pour réchauffer et cuire le contenu, si vous percez au préalable des trous dans le sachet. La vapeur peut ainsi s'échapper par les trous. Cela permet d'empêcher une montée en pression et une explosion du sachet.
En outre, il existe des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui ne doivent pas être percés. Veuillez tenir compte des informations sur l'emballage.
- Sacs ou sachets de cuisson
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

Modes avec micro-ondes

 Risque d'incendie en raison d'éléments métalliques.

Les éléments métalliques comme les attaches en métal ou les attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré peuvent faire chauffer les matériaux inflammables au point de causer leur combustion.

N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

Conseil : les moules en métal conviennent moins bien aux modes avec micro-ondes, car ils réfléchissent les micro-ondes. Les micro-ondes n'atteignent donc les gâteaux ou tartes que par le dessus, ce qui allonge le temps de cuisson. Si vous utilisez un moule en métal, placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles se forment, n'utilisez plus ce moule dans des modes avec micro-ondes.

- La grille **fournie** est seulement appropriée pour les modes MO + rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante + , Micro-ondes + Gril  et Micro-ondes + Turbogril  ainsi que les modes sans micro-ondes. Elle doit être insérée dans un niveau.
- Moules en métal pour la pâtisserie dans les modes MO + rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante + , Micro-ondes + Gril  et Micro-ondes + Turbogril  ainsi que les modes sans micro-ondes.
- Barquettes en aluminium sans couvercle pour décongeler et réchauffer des plats cuisinés
La chaleur ne parvient aux aliments que par le dessus. La répartition de la chaleur est généralement plus uni-

forme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette en aluminium.


L'utilisation de barquettes et de papier en aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles. Par conséquent, ne posez pas les barquettes en aluminium sur la grille mais sur le plat en verre. Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, respectez un écart minimal de 2 cm.

- Broches et brochettes en métal
La pièce de viande doit être bien plus volumineuse que les broches ou brochettes en métal.

Vaisselle non adaptée

La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées).
N'utilisez pas de vaisselle à corps creux pour cuire.

Vous ne pouvez **pas** utiliser les plats et matériaux suivants :

- Les grilles en métal (y compris la grille fournie) ne sont **pas** adaptées pour le mode Micro-ondes .
- Récipients métalliques
- Papier d'aluminium
Exception : pour une décongélation, une cuisson ou un réchauffage homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les mor-

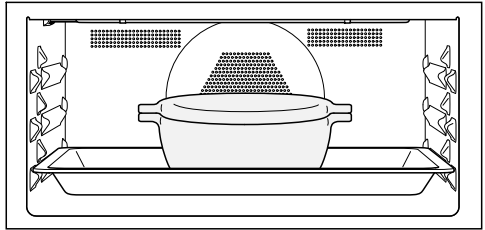
ceaux les moins épais de petits morceaux de papier d'aluminium pendant les dernières minutes du cycle.


- Attaches en métal et attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré
- Pots en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré
- Cristal
- Couverts et vaisselle avec une décoration métallique (par ex. une bordure dorée ou bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées et/ou bouton creux
- Vaisselle plastique en mélamine
La mélamine absorbe l'énergie calorifique et devient vite brûlante.
Quand vous achetez de la vaisselle plastique, pensez à vous renseigner sur le type de plastique utilisé.
- Récipients en bois
L'eau contenue dans le bois s'évapore durant le processus de cuisson. Cela dessèche le bois et provoque des fissures.

Tester la vaisselle

Dans les modes avec micro-ondes, la vaisselle non adaptée peut générer des étincelles ou des crépitements. Si vous n'êtes pas certain(e) que votre vaisselle en verre, en porcelaine ou en faïence convienne, testez-la au préalable.

Ce test ne permet pas de détecter la présence de corps creux dans les poignées ou le bouton de couvercle.

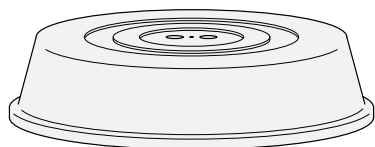


- Placez le récipient vide au centre du plat en verre inséré au niveau 1.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode Micro-ondes .
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Démarrez le programme.
- Surveillez l'enceinte pendant toute la durée du test.
- Ouvrez immédiatement la porte en cas d'étincelles ou de crépitements.

En présence d'étincelles ou de crépitements, vous pouvez en conclure que la vaisselle testée n'est pas adaptée pour les modes avec micro-ondes.


Modes avec micro-ondes

Cloche





Conseil : vous pouvez vous procurer une cloche dans le commerce.

- Elle empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.
- Elle accélère le réchauffage des aliments.
- Elle évite que les aliments se dessèchent.
- Elle protège l'enceinte contre les projections.

- Utilisez une cloche en verre ou en plastique résistant aux micro-ondes pour les cuissons en mode Micro-ondes .

Vous pouvez également utiliser un film transparent résistant aux micro-ondes (les films transparents ordinaires peuvent se déformer et se mélanger aux aliments en raison de la chaleur).





Le matériau de la cloche supporte des températures allant jusqu'à 110 °C. Pour les températures plus élevées (par ex. en mode Gril  ou Chaleur tournante + ) , le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.


Utilisez la cloche uniquement en mode Micro-ondes .


La cloche ne doit pas étanchéifier le récipient. Avec un petit diamètre de récipient, il peut arriver que la vapeur d'eau reste prisonnière. Dans ce cas, la cloche chauffe excessivement et risque de fondre.

Utilisez des récipients d'un diamètre suffisamment grand.

- N'utilisez **pas** de cloche pour réchauffer les aliments suivants :

- les aliments panés,
- les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts,
- les aliments à réchauffer en mode MO + rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante + , Micro-ondes + Gril  ou Micro-ondes + Turbogril .

Si vous placez les aliments directement sur la sole de l'enceinte de cuisson en mode Micro-ondes , le four risque d'être endommagé.

En mode Micro-ondes , insérez le plat en verre au niveau 1 et placez **toujours** les récipients de cuisson sur le plateau en verre.

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche ensuite. Selon le mode de cuisson, la puissance préconisée, la température préconisée et la durée de cuisson s'affichent.

- Vous pouvez modifier les valeurs préconisées et régler la durée de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez modifier les valeurs préconisées à posteriori en sélectionnant chacune des valeurs ou en effleurant Timer.

- Pour démarrer une cuisson dans un mode **sans** micro-ondes, effleurez **OK**.
- Pour démarrer une cuisson dans un mode **avec** micro-ondes, effleurez **Départ**.

Pour tous les modes, les valeurs réglées s'affichent et le cycle de cuisson démarre.

Si vous avez réglé une température, vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

L'émission des micro-ondes s'arrête dès que vous interrompez la cuisson (**Arrêt**) ou que la porte est ouverte. Vous pouvez reprendre la cuisson en sélectionnant **Départ**.

- Une fois le cycle terminé, sélectionnez **Terminer** ou **Fermer** (selon le mode).
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson


Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours.

Selon le mode sélectionné, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Puissance
- Durée cuisson
- Arrêt à
- Départ à
- Booster
- Préchauffage
- Crisp function


Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier la température préconisée dans Réglages | Temp. préprogrammées.

La température à cœur  apparaît seulement si vous utilisez la thermosonde (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

- Effleurez l'affichage de température.

Commande

- Modifiez la température et la température à cœur  si nécessaire.
- Validez en effleurant *OK*.

Le cycle de cuisson se poursuit ensuite avec les nouvelles valeurs réglées.

Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance préconisée dans Réglages | Puissances préprogrammées.

- Effleurez l'affichage de la puissance.
- Modifiez la puissance des micro-ondes.
- Sélectionnez Départ.

Le cycle de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance de micro-ondes.

Régler les temps de cuisson

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

Pour le pain et les pâtisseries, la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.


Vous avez enfourné le plat dans l'enceinte et avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous pouvez commander l'arrêt automatique d'une cuisson ou paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages Durée cuisson, Arrêt à ou Départ à.


- **Durée cuisson**
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.

- **Arrêt à**
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

- **Départ à**
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option Durée cuisson ou Arrêt à. L'option Départ à permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.


- Sélectionnez  ou Timer.
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez avec *OK*.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication du temps ou Timer.
- Sélectionnez puis modifiez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.


Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication du temps ou Timer.
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en effleurant OK.

Si vous supprimez Durée cuisson, les heures paramétrées pour les fonctions Arrêt à et Départ à seront également supprimées.

Si vous supprimez l'heure paramétrée pour la fonction Arrêt à ou Départ à, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Interrompre une cuisson en mode Micro-ondes

Vous pouvez interrompre une cuisson et la durée associée en mode Micro-ondes .

En cours de cuisson, Arrêt s'affiche en bas à droite de l'écran.

- Sélectionnez Arrêt.

La cuisson et la durée associée sont interrompues.

Le champ Départ apparaît en vert.

- Sélectionnez Départ.

La cuisson et la durée associée reprennent leur cours.

Annuler la cuisson

Lorsque vous annulez une cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte s'éteignent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Annuler une cuisson sans durée réglée

- Sélectionnez Terminer.

Le menu principal s'affiche.

Annuler une cuisson avec une durée réglée

- Sélectionnez Annuler.


Annuler la cuisson ? s'affiche.

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffer l'enceinte



La fonction Booster sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson pour certains modes.

La fonction Préchauffage peut être utilisée pour tous les modes de cuisson (sauf Micro-ondes ) , mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.


Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte pour les préparations et modes suivants :

- pain noir, rosbif et filet de bœuf en mode Chaleur tournante +  et Chaleur sole/voûte 






Commande

- gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes environ), pâtes délicates (par ex. génoise) en mode Chaleur sole/voûte  (sans la fonction Booster)

Booster

La fonction Booster sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

Cette fonction est activée par défaut pour les modes suivants (Réglages | Booster | Activé) :

- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole/voûte 
- Rôtissage automatique 
- MO + Chaleur tournante + 
- MO + rôtissage automatique 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Booster est activée, l'enceinte chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. Pour ce faire, la résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Avec la fonction Booster, le dessus de certaines pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) a tendance à brunir trop vite.

Désactivez la fonction Booster pour ce type de préparations.

Activer ou désactiver le Booster pour une cuisson

Si vous avez sélectionné Booster | Activé, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné Booster | Désactivé, vous pouvez activer cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction Booster pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déployez le menu déroulant vers le bas.

Booster est orangé.

- Sélectionnez Booster.

Selon le schéma de couleurs, le champ Booster devient noir ou blanc.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Booster est désactivée pendant la phase de chauffage. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

Préchauffage

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné. Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

La fonction Préchauffage n'est pas disponible en mode Micro-ondes .

Activer le Préchauffage

La fonction Préchauffage peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction Préchauffage pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déployez le menu déroulant vers le bas.

Selon le schéma de couleurs, le champ Préchauffage devient noir ou blanc.

- Sélectionnez Préchauffage.

Préchauffage est orangé.

- Fermez le menu déroulant.

Le message Enfourner l'aliment à et une heure s'affichent. L'enceinte de cuisson chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

- Enfourez le plat lorsque l'appareil vous y invite.
- Validez en effleurant OK.

Crisp function

La fonction Crisp function (réduction du taux d'humidité) est particulièrement avantageuse pour certaines préparations, telles que les quiches, les pizzas ou encore les muffins.

Elle permet également de rendre la peau des volailles plus croustillante.

Activer Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Déployez le menu déroulant vers le bas.

Selon le schéma de couleurs, le champ Crisp function devient noir ou blanc.

- Sélectionnez Crisp function.

Crisp function est orangé.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.

Changer de mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de fonctionnement en cours de cuisson.

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, confirmez le message Arrêter l'opération ? en effleurant Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson.

Le nouveau mode de cuisson et les valeurs préconisées s'affichent.


- Réglez les valeurs pour la cuisson et confirmez en effleurant OK.

Quick Start et Popcorn

Ces fonctions sont disponibles uniquement si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.


Utilisez toujours le plat en verre.

Quick Start


Lorsque vous effleurez la touche , le four démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance de micro-ondes pré réglée est de 1000 W pour une durée de cuisson de 1 minute.

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée (voir chapitre « Réglages », section « Quick Start »).

- Effleurez la touche sensitive .
Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.

La durée restante s'affiche à l'écran.


Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment grâce à la touche Arrêt. Vous pouvez également l'annuler en effleurant la touche .

Une fois la cuisson terminée, Terminé apparaît et un signal retentit.

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

Popcorn


Lorsque vous effleurez la touche , le four démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés.

La puissance de micro-ondes pré réglée est de 850 W pour une durée de cuisson de 2:50 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée (voir chapitre « Réglages », section « Popcorn »).

- Effleurez la touche sensitive .

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment grâce à la touche Arrêt. Vous pouvez également l'annuler en effleurant la touche .

Les récipients à usage unique en papier ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu et d'endommager votre four.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.

Une fois la cuisson terminée, Terminé apparaît et un signal retentit.

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.

Catégories

Pour une meilleure lisibilité, les programmes automatiques **Auto** sont regroupés par catégorie. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques disponibles dans la catégorie souhaitée s'affichent.

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

Certains programmes automatiques vous invitent à utiliser la thermosonde. Tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

Conseil : effleurez **i** Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourner les aliments. Un message à l'écran vous le signale.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message avec indication de l'heure s'affiche à l'écran (par ex. pour arroser le plat).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de divers paramètres. La température initiale de la viande peut par ex. influencer sur le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la thermosonde, le temps de cuisson dépend de la température à cœur à atteindre.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolonger cuisson ou Prolong. cuisson. Votre plat continuera de cuire pendant 3 minutes en utilisant un mode de cuisson classique.

Programmes automatiques

Recherche

(en fonction de la langue)

Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche par nom parmi les catégories d'aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : « pain »).

Le nombre de résultats s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche ou s'il y a plus de 40 occurrences, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier votre recherche.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur les applications suivantes :

- Décongélation
- Sécher
- Réchauffage
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Maintien au chaud
- Cuisson
- Préparation de conserves
- Produits surgelés/plats préparés


Décongélation

Une décongélation en douceur permet de préserver les substances nutritives (vitamines, sels minéraux).

■ Utilisez l'un(e) des modes ou fonctions suivant(e)s :

- Fonctions spéciales  | Décongélation
Sélectionnez une catégorie et un poids pour l'aliment.

- Modes de cuisson  | Micro-ondes 
Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.

Pour la décongélation du poisson et de la viande (et particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

- Faites décongeler les aliments sans leur emballage dans le plat en verre.
- Utilisez le plat en verre avec la grille posée dessus pour décongeler la volaille. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans le liquide de décongélation.
- Le poisson, la viande ou la volaille n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

Fonctions spéciales

Utiliser la fonction spéciale Décongélation

Ce programme est conçu pour décongeler en douceur des produits surgelés.

N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

■ Sélectionnez Fonctions spéciales .

■ Sélectionnez Décongélation.

La liste de sélection s'affiche.


■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

■ Réglez le poids du produit surgelé.


Vous pouvez démarrer la décongélation immédiatement ou en différer le départ. Vous pouvez également consulter les étapes du programme et les actions qui seront requises de votre part.

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

Conseils

- Effleurez  Info pour obtenir des informations sur l'opération en cours, par ex. l'heure à laquelle remuer les aliments.
- Si les aliments ne vous paraissent pas suffisamment décongelés au terme de l'opération, sélectionnez Prolon. réchauffage. La décongélation se poursuit pendant 3 minutes.
- Au terme de la décongélation, sélectionnez Enregistrer afin d'enregistrer ces réglages en tant que programme personnalisé pour la catégorie et le poids sélectionnés (voir chapitre « Programmes personnalisés »).

Utiliser le mode Micro-ondes

Vous pouvez également utiliser le mode Micro-ondes  pour décongeler vos produits surgelés. Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.

Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la nature des aliments. Faites attention aux temps de repos.

N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

■ Sélectionnez Modes de cuisson .




■ Sélectionnez Micro-ondes .




■ Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation en fonction des aliments. Le tableau ci-après regroupe quelques exemples.

■ En règle générale, choisissez le temps intermédiaire.

■ Mettez les aliments dans le plat en verre, puis enfournez ce dernier au niveau 1.

Décongélation en mode Micro-ondes

Aliments à décongeler	Quantité	 [W]	 [min]	 [min] ¹
Beurre	250 g	80	8–10	5–10
Lait	1000 ml	450	12–16	10–15
Quatre-quarts (3 parts)	env. 300 g	150	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	env. 300 g	150	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	env. 300 g	150	6–8	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	env. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Pâtisserie à base de pâte levée, feuilletée (3 pièces)	env. 300 g	150	6–8	5–10

 Puissance des micro-ondes,  Temps de décongélation,  Temps de repos


¹ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Fonctions spéciales






Sécher




Le séchage ou la déshydratation des aliments est un moyen de conservation naturel pour les fruits, certains légumes et les fines herbes.


La condition est que les fruits et les légumes soient frais, bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Préparez les aliments en les éminçant. Certains aliments doivent également être épluchés et épépinés.
- Selon leur taille, répartissez uniformément en une seule couche si possible les aliments à sécher sur la grille ou le plat en verre.
- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de séchage en même temps. Placez les aliments à sécher dans les niveaux 1+2. Si vous utilisez la grille et le plat en verre, enfournez le plat en verre sous la grille.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée de séchage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez régulièrement les aliments dans le plat en verre.

Moins les aliments sont émincés, plus le temps de séchage sera long.


Aliments à sécher		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Herbes aromatiques *		30–35	4–8

-  Fonction spéciale/mode de cuisson,
- 🌡️ Température, 🕒 Durée de séchage,
-  Fonction spéciale Sécher,
-  mode de cuisson Chaleur sole/voûte

* Séchez les herbes aromatiques uniquement sur le plat en verre au niveau 2 et utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , car le ventilateur est allumé pour la fonction spéciale Sécher.

- Réduisez la température si des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.


- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais rester tendres et élastiques. Ils ne doivent pas produire de jus si vous les rompez ou les coupez.

- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.

Réchauffage


Consultez impérativement le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde », section « Utilisation conforme ».

 Risque de brûlure en raison d'aliments chauds.

Ne faites pas chauffer excessivement les aliments pour bébés et enfants, au risque d'entraîner des brûlures.

Réchauffez les aliments pour bébés et enfants de 30 à 60 secondes à 450 watts. Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour surveiller le réchauffage.


Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les plats, en particulier les aliments pour bébés et enfants puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures.

 Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés.

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

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

Risque de blessure dû aux liquides brûlants.

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement.

Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson.

Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

Fonctions spéciales


Utiliser la fonction spéciale Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des aliments.

Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la nature des aliments. Par exemple, les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage plus long que les aliments à température ambiante. Faites attention aux temps de repos.


N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.

- Posez les aliments à réchauffer dans le plat en verre en les recouvrant.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Réchauffage.

La liste de sélection s'affiche.

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

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.


Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez toujours des maniques avant d'accéder à l'enceinte chaude ou de sortir un plat du four.




Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

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

Conseils

- Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
- Effleurez  Info pour obtenir des informations sur l'opération en cours, par ex. l'heure à laquelle remuer les aliments.
Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.
- Si les aliments ne vous paraissent pas assez chauds au terme du programme, sélectionnez Prolon. réchauffage. Le réchauffage se poursuit pendant 3 minutes.
- Au terme du programme, sélectionnez Enregistrer afin d'enregistrer ces réglages en tant que programme personnalisé pour la catégorie et le poids sélectionnés (voir chapitre « Programmes personnalisés »).

Réchauffage en mode Micro-ondes

Boisson/ Aliments	Quantité	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Boissons (température de boisson 60–65 °C)	1 tasse/1 verre (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Biberon (lait) ²	env. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Aliments pour enfants ³	1 pot (200 g)	450	0:30–1:00	1
Tranches de rôti en sauce ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Garnitures ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 Puissance des micro-ondes,  Temps de cuisson,  Temps de repos


- ¹ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.
- ² Évitez un retard d'ébullition en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.
- ³ Ces durées sont valables pour une température initiale des aliments d'environ 5 °C. Pour les aliments qui ne sont habituellement pas conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C. Excepté les aliments pour bébés et les sauces délicates, les aliments sont réchauffés à une température de 70 à 75 °C.


Fonctions spéciales

Chauffer la vaisselle

Utiliser de la vaisselle chauffée permet de maintenir la température des aliments plus longtemps.

Utilisez de la vaisselle résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi la placer sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four.

Faire lever la pâte


Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans l'enceinte pendant plusieurs heures.

Maintenez les aliments au chaud le moins longtemps possible afin de préserver leur qualité.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfournez les aliments et confirmez en effleurant OK.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Cuisson basse température

La méthode de Cuisson basse température est idéale pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites avec précision.

Dans un premier temps, saisissez la viande rapidement et à haute température sur toutes ses faces.

Placez ensuite la pièce de viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée, où elle sera cuite lentement à faible température jusqu'à atteindre la cuisson souhaitée.

Cette méthode permet de détendre la viande. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

Le résultat est très tendre et juteux.


- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande, utilisez de la matière grasse qui supporte les températures élevées, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.


Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures, en fonction du poids, de la taille et du degré de cuisson souhaité du morceau de viande.

- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'au moment de servir. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Utiliser la fonction spéciale Cuisson basse température

Tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Cuisson basse température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Laissez les accessoires nécessaires dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.
- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

Fonctions spéciales

- Dès que le message **Enfourner l'aliment avec la thermosonde s'affiche**, placez la viande saisie sur la grille et piquez la thermosonde dans la pièce de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.

- Fermez la porte.


Une fois le programme terminé, **Terminé** apparaît et un signal retentit.

Utiliser le mode **Chaleur sole/voûte**

Inspirez-vous des indications figurant dans les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez le plat en verre avec la grille posée dessus.
Désactivez la fonction **Booster** lors du préchauffage.

- Insérez le plat en verre avec la grille au niveau 1.
- Sélectionnez **Modes de cuisson** .
- Sélectionnez le mode **Chaleur sole/voûte** et une température de 100 °C.
- Désactivez la fonction **Booster** via le menu déroulant.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec le plat en verre et la grille pendant env. 10 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.

 **Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.**

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.


Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Réduisez la température si nécessaire (voir chapitre « Tableaux de cuisson »).
- Terminez la cuisson de la viande.

Cuisson

Consultez impérativement le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde », section « Utilisation conforme ».

Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs ou encore les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire ou réchauffer. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.




Si vous faites chauffer des œufs avec leur coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Le cas échéant, utilisez un récipient adapté. Ne faites pas réchauffer d'œufs durs en mode Micro-ondes .

Si possible, utilisez la thermosonde pour surveiller la température de cuisson (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

Réglez la température à cœur :





- Poisson : minimum 70 °C
- Volaille : minimum 85 °C




Conseils

- Retournez, séparez ou mélangez les aliments à plusieurs reprises. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.
- Dans les modes avec micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle résistant aux températures élevées et aux micro-ondes.
- Utilisez de préférence des programmes automatiques.
- Lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes + Turbogril  ou Micro-ondes + Gril , ne couvrez pas les aliments, sans quoi ils ne doreraient pas.
- En mode Micro-ondes , démarrez la cuisson avec une puissance de 850 W, puis poursuivez à 450 W. Tenez compte des indications figurant dans les tableaux de cuisson en fin de document.

Fonctions spéciales


Cuisson en mode Micro-ondes

Soupes/Potées Légumes	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Potée	1500	10	+	20	1
Soupe	1500	11	+	24	1
Petits pois	500	5	+	10	2
Petits pois (surgelés)	450	5	+	12	2
Carottes	500	5	+	10	2
Brocolis (bouquets)	500	6	+	8	2
Brocolis (surgelés)	450	5	+	11	2
Chou-fleur (bouquets)	500	6	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500	3	+	8	2
Asperges	500	5	+	8	2
Poireaux	500	5	+	8	2
Poireaux (surgelés)	450	5	+	8	2
Poivron émincé	500	5	+	10	2
Haricots verts	500	4	+	12	2
Choux de Bruxelles	500	5	+	12	2
Choux de Bruxelles (surgelés)	450	5	+	10	2
Julienne de légumes (surgelée)	450	5	+	12	2

 Poids,  Temps de cuisson,  Temps de repos


¹ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie *Clostridium botulinum* ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.

Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.

 Risque de blessure dû à la surpression dans des conserves fermées.



La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.


Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

Préparer les fruits et les légumes

Les indications s'appliquent pour un maximum de 5 bocaux de 0,5 l.


Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés :

- Chaleur tournante +  : bocaux de conserve et bocaux avec bouchon à visser
- Micro-ondes  : bocaux avec couvercles en verre fermés par un ruban adhésif transparent, compatibles avec les micro-ondes

- Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.
- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord.
- Fermez les bocaux uniquement avec une bande adhésive transparente. N'utilisez pas d'attaches métalliques en mode Micro-ondes  car elles sont susceptibles de former des étincelles.
- Placez le plat en verre au niveau 1 et posez-y les bocaux.

Fonctions spéciales

Utiliser le mode Chaleur tournante +

- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.



Baissez la température à temps afin d'éviter que le liquide ne déborde.


Stérilisation des fruits et des cornichons


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stérilisation des légumes


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25–35 min
concombres	-/-	30 °C 25–30 min
betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Température et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 Température et temps de chaleur résiduelle

Utiliser le mode Micro-ondes

- Sélectionnez le mode Micro-ondes  et une puissance de micro-ondes de 850 W.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux. Cette opération dure env. 3 minutes par bocal. Pour 5 bocaux, la durée passe donc à env. 15 minutes.



Réduisez immédiatement la puissance pour éviter un débordement.


Stérilisation des fruits et des cornichons

- Dès que les bulles montent dans les bocaux, éteignez le four et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stérilisation des légumes


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la puissance indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Éteignez le four après la stérilisation et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	25–35 min
concombres	-/-	25–30 min
betteraves rouges	450 W 20–30 min	25–30 min
haricots verts, haricots beurre	450 W 20–30 min	25–30 min

 Puissance des micro-ondes et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 Temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.
- Débloquez le système de fermeture des bocaux et vérifiez que les couvercles adhèrent bien aux bocaux.

Stérilisez les bocaux ouverts une nouvelle fois ou stockez-les dans un endroit frais et consommez les fruits et légumes stérilisés immédiatement.

- Contrôlez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le couvercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, jetez le contenu.

Produits surgelés/plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires


- Faites cuire les produits surgelés sur le plat en verre recouvert de papier sulfurisé.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer des produits surgelés/plats préparés

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.
- Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.


Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Dans le cas des programmes automatiques notamment, vous n'aurez plus besoin de passer par tous les niveaux de menu pour démarrer un programme.



Conseil : vous pouvez également définir les options enregistrées dans MyMiele comme votre écran d'accueil (voir chapitre « Réglages », section « Ecran d'accueil »).

Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter l'entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :


- Modes de cuisson
- Programmes automatiques **Auto**
- Fonctions spéciales 
- Programmes personnalisés 

- Validez en effleurant OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.

- Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est supprimée de la liste.

Déplacer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange apparaît autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée s'affiche là où vous le souhaitez.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 10 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.
- Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


La prochaine fois que vous sélectionnez et démarrerez ce programme, il s'exécutera automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la première étape de cuisson. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Pré-chauffage, vous pourrez ensuite ajouter une autre étape en sélectionnant Ajouter et en saisissant une durée de cuisson. Il vous sera alors possible d'enregistrer ou de démarrer le programme.


Tous les réglages de la première étape de cuisson sont effectués.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un second mode de cuisson doit succéder au premier.

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la première étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les étapes, sélectionnez Fixer niveau cuisson.
- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez en effleurant OK.

Si vous souhaitez vérifier ou modifier certains réglages, sélectionnez l'étape concernée.

- Sélectionnez Enregistrer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le signe  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez Enregistrer.


Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

Programmes personnalisés

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou en modifier les étapes de cuisson.


Démarrer un programme personnalisé

- Enfournerez le plat.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez un programme.

En fonction des paramètres du programme, les options suivantes s'affichent :

- Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
- Arrêt à
Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
- Départ à
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
- Afficher phases de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Afficher actions
L'écran affiche une liste des actions requises de votre part (par ex. l'heure à laquelle enfourner le plat).
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant *OK*.


Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

Effleurez  Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

- Une fois le programme terminé, sélectionnez Fermer.


Modifier les phases de cuisson


Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
 - Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
 - Sélectionnez Modifier.
 - Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter si vous souhaitez ajouter une étape.
 - Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
 - Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer.
 - Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.
- Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.
- Validez en effleurant *OK*.

Les modifications sont effectives, vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

Renommer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Renommer.
- Utilisez le clavier pour renommer le programme.

Le signe  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.


- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

La modification est effectuée.


Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez la demande avec Oui.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous les programmes personnalisés simultanément dans Réglages | Réglages usine | Programmes personnalisés.

Déplacer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange apparaît autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme s'affiche là où vous le souhaitez.

Cuisson de pâtisseries/pain

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Ne laissez pas les pâtisseries et le pain dans l'enceinte trop longtemps avant de lancer la cuisson, car la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés de biais, de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez du papier sulfurisé sur le plat en verre pour la préparation des frites, croquettes ou autres aliments similaires.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. En cas de température plus élevée, le temps de cuisson est raccourci mais le brunissage peut être très irrégulier et l'aliment pourrait ne pas être cuit correctement.

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé. Réduisez la durée d'env. 10 min si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de cuisson


Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Utiliser les Programmes automatiques

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

Utiliser Chaleur tournante +

Vous pouvez utiliser tous les moules résistant aux températures élevées.

Vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole/voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode si vous souhaitez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

- 1 niveau : enfournez les gâteaux dans des moules au niveau 1.
- 1 niveau : enfournez les biscuits et gâteaux fins (par ex. les sablés) au niveau 2.
- 2 niveaux : selon la hauteur des aliments, utilisez les niveaux 1+3 ou 2+3.

Utiliser Chaleur sole/voûte

Moules recommandés : moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer-blanc ou aluminium mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

- Enfournez les gâteaux dans des moules au niveau 1.
- Enfournez les biscuits et gâteaux fins (par ex. les sablés) au niveau 2.

Utiliser Cuisson intensive

Vous pouvez utiliser tous les moules résistant aux températures élevées.

Ce mode convient aux gâteaux ou tartes à garniture humide.

Cependant, il ne convient **pas** aux biscuits ou gâteaux fins.

- Enfournez les gâteaux ou tartes dans des moules au niveau 1.

Utiliser Chaleur tournante Eco


Vous pouvez utiliser tous les moules résistant aux températures élevées.

Ce mode est parfait pour la cuisson de plats de type gratin ou soufflés qui doivent être dorés sur le dessus.

- Enfournez les gâteaux ou les soufflés dans des moules dans le niveau 1.
- Enfournez les biscuits et gâteaux fins (par ex. les sablés) au niveau 2.

Utiliser MO + Chaleur tournante +

Utilisez exclusivement des moules résistant à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »), tels que les moules en verre ou en céramique résistant à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux.

Le mode MO + Chaleur tournante +  convient particulièrement bien aux pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte levée, la pâte brisée, la pâte à biscuit, la pâte à l'huile et au fromage blanc.

Ce mode permet de raccourcir le temps de cuisson.

Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir la puissance des micro-ondes.

- Insérez le plat en verre au niveau 1.
- Posez le moule sur le plat en verre.

Conseil : les moules en métal conviennent moins bien aux modes avec micro-ondes, car ils réfléchissent les micro-ondes. Les micro-ondes n'atteignent donc les gâteaux ou tartes que par le dessus, ce qui allonge le temps de cuisson. Si vous utilisez un moule en métal, placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles se forment, n'utilisez plus ce moule dans des modes avec micro-ondes.

Rôtissage

Conseils de rôtissage

- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et de filets de bœuf. En règle générale, préchauffer n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réceptif fermé**, par ex. un plat à rôtir. Cela permet à la viande de rester juveuse. En outre, l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Cela permet également d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac ou sachet de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réceptif ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de matière grasse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile. Pour les rôtis maigres de grande taille (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de **dorer**. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, recouvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

- 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée pour obtenir une peau croustillante.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les puissances de micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs récipients, pièces de viande et habitudes de cuisson.

Sélectionner la température 🌡️

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien, mais ne sera pas cuite.
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. La cuisson durera un peu plus longtemps, mais la viande cuira de façon homogène et sera moins sèche à l'extérieur.
- En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé.



- Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [min/cm] :
 - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
 - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
 - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- Si la viande surgelée pèse moins de 1,5 kg, vous pouvez la rôtir sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».



Sélectionnez le mode **Chaleur sole**  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments. Le mode **Cuisson intensive**  ne convient pas pour les rôtis : le jus de cuisson fonce trop.


Utiliser les Programmes automatiques

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

Utiliser Chaleur tournante + ou Rôtissage automatique

Ces modes sont conçus pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson du rosbif et des filets de bœuf.

Le mode **Chaleur tournante** +  permet de sélectionner des températures plus faibles qu'en mode **Chaleur sole**/voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.


En mode **Rôtissage automatique** , les aliments sont d'abord saisis à haute température, à environ 230 °C. Ensuite, la température redescend automatiquement jusqu'à la valeur réglée par vos soins.


- Utilisez des plats munis de poignées résistant aux températures élevées : plat à rôtir, cocotte, plat en verre borosilicate, plat en terre cuite Römertopf, etc.
- Mettez le plat sur la grille et enfournez-la au niveau 1.

Rôtissage

Utiliser MO + Chaleur tournante + ou MO + rôtissage automatique

Ces modes ne conviennent **pas** à la cuisson de pièces de viande délicates, comme le rosbif et le filet de bœuf. La viande serait cuite à l'intérieur avant que sa surface ne dore.

Utilisez le mode MO + Chaleur tournante +  pour réchauffer et cuire rapidement les plats tout en les faisant dorer. Ce mode permet de réduire le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

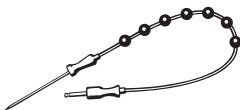
Utilisez le mode MO + rôtissage automatique  pour saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.

Les modes avec micro-ondes permettent de raccourcir le temps de cuisson.

Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir la puissance des micro-ondes.

- Utilisez exclusivement des plats compatibles avec les micro-ondes et résistant à la chaleur sans couvercle métallique (voir chapitre « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).
- Insérez la grille avec le plat en verre ou le plat en verre seul dans le niveau 1.

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

Principe de fonctionnement







La pointe métallique de la thermosonde est complètement enfoncée dans la pièce à cuire jusqu'à la poignée. La pointe métallique contient un capteur thermique qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple.

Vous pouvez régler la température à cœur jusqu'à 99 °C. Vous trouverez des informations complémentaires sur les différents aliments et les températures à cœur correspondantes dans les tableaux de cuisson en fin de document. Les cuissons avec ou sans thermosonde ont un temps de cuisson comparable.

Possibilités d'utilisation

Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez également vous en servir pour les programmes personnalisés et les modes de cuisson suivants :

- Rôtissage automatique 
- Chaleur tournante + 
- Chaleur sole/voûte 
- Micro-ondes 
- MO + rôtissage automatique 
- MO + Chaleur tournante + 

Conseils importants sur l'utilisation

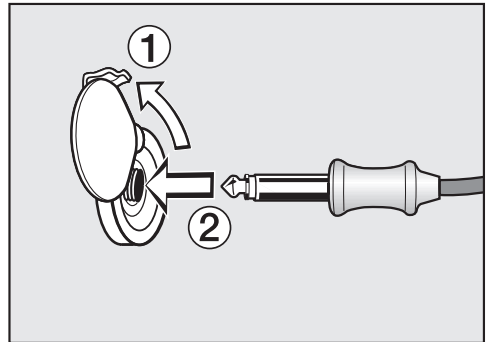
- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou, selon le mode de cuisson utilisé, sur la grille ou dans le plat en verre.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais, puis enfoncez-y la thermosonde.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée et/ou très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la plage de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
- Si vous utilisez du papier d'aluminium, un sac ou un sachet de cuisson, percez-le avec la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à cuire. Vous pouvez également mettre la thermosonde sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

Comment utiliser la thermosonde

- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde jusqu'à la poignée dans la pièce à cuire.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

- Enfourez le plat.




- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la prise de raccordement, il doit s'enclencher avec un déclic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur, si nécessaire.

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

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

Dès que la température à cœur est atteinte, le cycle de cuisson s'achève.

Rôtissage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.
La thermosonde peut être brûlante.
Risque de brûlures.
Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde de la douille de branchement !

Différer une cuisson avec la thermosonde

Vous pouvez programmer un départ différé.

■ Sélectionnez Départ à.

Il est possible d'estimer l'heure de fin de cuisson, car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond approximativement à la durée d'une cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions *Durée cuisson* et *Arrêt à* n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre la température à cœur souhaitée.


Affichage du temps restant

Si pour une cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, la durée restante estimée de la cuisson (temps restant) apparaît au bout d'un certain temps.

Le temps restant est calculé à partir de la température de cuisson réglée, de la température à cœur réglée et de l'évolution de l'augmentation de la température à cœur.

Le temps restant affiché au début est une évaluation. Le temps restant étant recalculé en permanence tout au long de l'opération, son affichage est rectifié en permanence et devient ainsi de plus en plus précis.

Toutes les informations relatives au temps restant sont supprimées lorsque vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou lorsque vous sélectionnez un autre mode de cuisson. Si la porte est restée ouverte longtemps, le temps restant est recalculé.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Si vous utilisez un mode gril avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus devant le ventilateur et n'est donc pas refroidi. Les éléments de commande deviennent chauds.

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.

Conseils pour faire griller

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Pour préchauffer, sélectionnez un mode **sans** micro-ondes.
Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.
- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Appliquez un peu d'huile sur la grille avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.



- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs pièces de viande et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

Sélectionnez une température dans les modes Turbogril  et Micro-ondes + Turbogril .

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dorera bien, mais ne sera pas cuite.

Sélectionner une puissance de gril

Dans les modes Gril  et Micro-ondes + Gril , vous avez le choix entre les niveaux de puissance 1 à 3.

- Si vous faites cuire des aliments de grand diamètre, ne les enfournez pas trop près de la résistance du gril et sélectionnez le **niveau 1**.
- Si vous souhaitez un brunissage plus léger comme pour les gratins par exemple, choisissez le **niveau 2**.
- Si vous faites cuire des grillades plates en peu de temps et à faible distance de la résistance, sélectionnez le **niveau 3**.

Mode Gril

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- Les morceaux un peu plus épais doivent cuire 7 à 9 minutes par face.
- Faites griller les rôtis roulés pendant env. 10 minutes par cm de diamètre.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
- Pour **tester la cuisson**, appuyez sur la viande avec une cuillère.
 - **saignant**
lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
 - **à point**
si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur
 - **bien cuit**
lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite

Conseil : si la surface des grandes pièces de viande est déjà bien brune mais que la viande n'est pas cuite à cœur, enfournez la grillade à un niveau plus bas ou réduisez la température du gril. Cela évite que la surface ne brunisse trop.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température.
N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril.
Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Les modes avec micro-ondes permettent de raccourcir le temps de cuisson.

Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir la puissance des micro-ondes.

Utiliser Turbogril ou Micro-ondes + Turbogril

Ces modes conviennent pour griller des pièces de grand diamètre telles que des volailles.


Pour les pièces de viande plates, il convient généralement de choisir une température de 220 °C ; pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut au maximum 180 à 200 °C.

- Insérez la grille au niveau 1 ou 2 selon la hauteur des aliments.

Utiliser Gril ou Micro-ondes + Gril


Ces modes conviennent pour griller des pièces de viande plates et pour gratiner.

- Insérez la grille au niveau 2 ou 3 selon la hauteur des aliments.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyeurs pour four.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

Les dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.

Nettoyez l'enceinte de cuisson, le côté intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Si le four est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger.

Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

Les produits cosmétiques, notamment les crèmes solaires, ainsi que les désinfectants pour les mains peuvent provoquer des taches permanentes sur la surface en verre dépoli.

Si des produits cosmétiques ont été déposés sur la surface en verre dépoli, éliminez immédiatement les résidus avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et un chiffon en microfibres propre.

Produits à ne pas utiliser

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

- de produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de produits de lavage contenant des solvants,
- de produits nettoyants inox,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,

Nettoyage et entretien

- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques,
- de paille de fer,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de nettoyant pour four*,
- de spirales à récupérer.

* autorisé en cas de salissures particulièrement tenaces sur les surfaces traitées PerfectClean

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles à retirer. Si vous utilisez plusieurs fois votre appareil sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite. Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

Seul le plat en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

Conseil : les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Pour faciliter le nettoyage, nous recommandons de procéder comme suit :

- Abaissez la résistance de voûte/gril.
- Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

Nettoyer les salissures normales

Le four peut être endommagé en raison de liquide à l'intérieur de l'appareil.

Ne lavez pas l'enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyer les salissures normales

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire. Ceci est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyer la thermosonde

La thermosonde ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait. Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

Nettoyer les salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces de l'appareil. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Après avoir laissé agir, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.

Utiliser un produit nettoyant pour four

- Lorsque les surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs désagréables sont susceptibles de se former lors des cycles de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte de cuisson. Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois latérales et arrière de l'enceinte de cuisson.

- Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.


Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Abaisser la résistance de voûte/gril

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril pour la nettoyer. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.

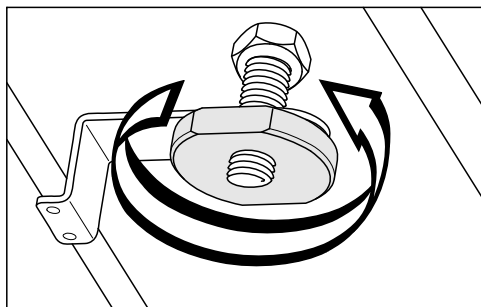
 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

La sole de l'enceinte peut être rayée en cas de chute d'objets.

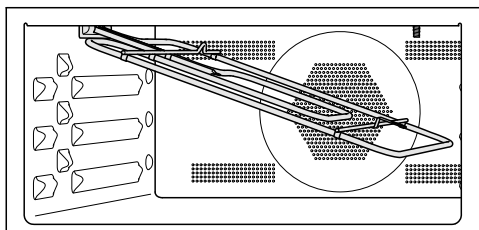
Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte pour la protéger.



■ Desserrez l'écrou.

La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de voûte/gril.



■ Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

La plaque située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée. N'utilisez pas le côté rugueux de l'éponge pour nettoyer la voûte de l'enceinte.

La LED située au niveau de la voûte de l'enceinte peut être endommagée. Evitez de la nettoyer autant que possible.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, rabattez la résistance de voûte/gril vers le haut.
- Remettez l'écrou en place et serrez-le à fond.



Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.






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

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



Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint. ■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé.
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu Réglages Volume Signaux sonores.
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo : Réglages Revendeur Mode expo Désactivé.


En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Vous ne parvenez pas à ouvrir la porte en effleurant  .	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. C'est pourquoi la touche sensitive  ne réagit pas lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Les touches sensibles réagissent dès que le four est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran QuickTouch Activé.
	<p>Le four n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise.■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.■ Si vous devez ouvrir la porte (par ex. si des aliments se trouvent dans l'enceinte), débloquez-la à l'aide du déverrouilleur fourni avec l'appareil. Glissez pour ce faire le déverrouilleur sur le bord de porte extérieur en haut de biais dans la fente entre le bandeau de commande et la porte. Vous pouvez également saisir les côtés de la porte et tirer jusqu'à ce qu'elle s'ouvre.
Vous ne pouvez pas démarrer de cycle de cuisson.	<p>Vous avez lancé une cuisson avec micro-ondes mais la porte est restée ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	<p>Vous avez sélectionné un mode avec micro-ondes mais avez oublié de régler la puissance ou la durée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Assurez-vous qu'une puissance et une durée aient été définies.
	<p>Vous avez sélectionné un mode avec micro-ondes mais tous les réglages requis n'ont pas été définis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Assurez-vous qu'une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température aient été définis.


Problème	Cause et solution
Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. C'est pour cette raison que les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent pas lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent dès que le four est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran QuickTouch Activé.
	<p>Les réglages du capteur de proximité sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez les réglages du capteur de proximité dans Réglages Commande par capteur.
	<p>Le capteur de proximité est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
	<p>Le four n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
	<p>Si l'écran ne réagit pas non plus, c'est que la commande a rencontré un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.
Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants  s'affiche.	<p>La sécurité enfants  est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson en maintenant le doigt sur le symbole  pendant au moins 6 secondes. ■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité Sécurité enfants  Désactivé.
Le message Panne de courant opération interrompue s'affiche à l'écran.	<p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 s'affiche à l'écran.	<p>La panne de courant a duré plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau la date et l'heure.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en effleurant OK. <p>Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.</p>
<p>Anomalie et un code non-listé dans le tableau s'affichent.</p>	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode Micro-ondes , aucun bruit ne se fait entendre.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode Micro-ondes , le contacteur de porte désactive les micro-ondes et règle le ventilateur de refroidissement à une vitesse inférieure.</p>
<p>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »).</p>
<p>Un bruit anormal se produit pendant un programme avec micro-ondes.</p>	<p>Vous avez utilisé de la vaisselle métallique lors d'une cuisson avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si l'utilisation de la vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).
	<p>Vous avez recouvert vos aliments avec une feuille d'aluminium dans un mode avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez tout élément recouvrant.
	<p>Vous avez utilisé la grille lors d'une cuisson avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez toujours le plat en verre pour les modes avec micro-ondes.
<p>Le four s'est arrêté automatiquement.</p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four.

Problème	Cause et solution
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à paroi fine n'ont pas des propriétés optimales pour la cuisson. En effet, ils reflètent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint ainsi plus difficilement les aliments qui dorent peu ou de façon irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez des moules mats et foncés.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode Micro-ondes .	<p>Vous avez interrompu un programme avec micro-ondes mais ne l'avez pas redémarré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Redémarrez le programme de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés ou cuits.
	<p>Vous avez sélectionné une durée trop brève pour cuire ou réchauffer dans un mode avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est faible, plus le temps de cuisson sera long.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Les aliments refroidissent trop rapidement après le réchauffage ou la cuisson dans un mode avec micro-ondes.	<p>La cuisson par micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments et se diffuse ensuite vers leur centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. Grâce à l'équilibrage thermique ultérieur, les aliments sont ensuite réchauffés au milieu et refroidis en périphérie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Il est recommandé de sélectionner une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage «Activé» pendant 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous souhaitez que l'éclairage de l'enceinte reste activé pendant toute la cuisson, sélectionnez Eclairage Activé.
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .■ Selon vos préférences, sélectionnez Eclairage Activé ou «Activé» pendant 15 secondes.
	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente Miele.

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Garantie

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

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

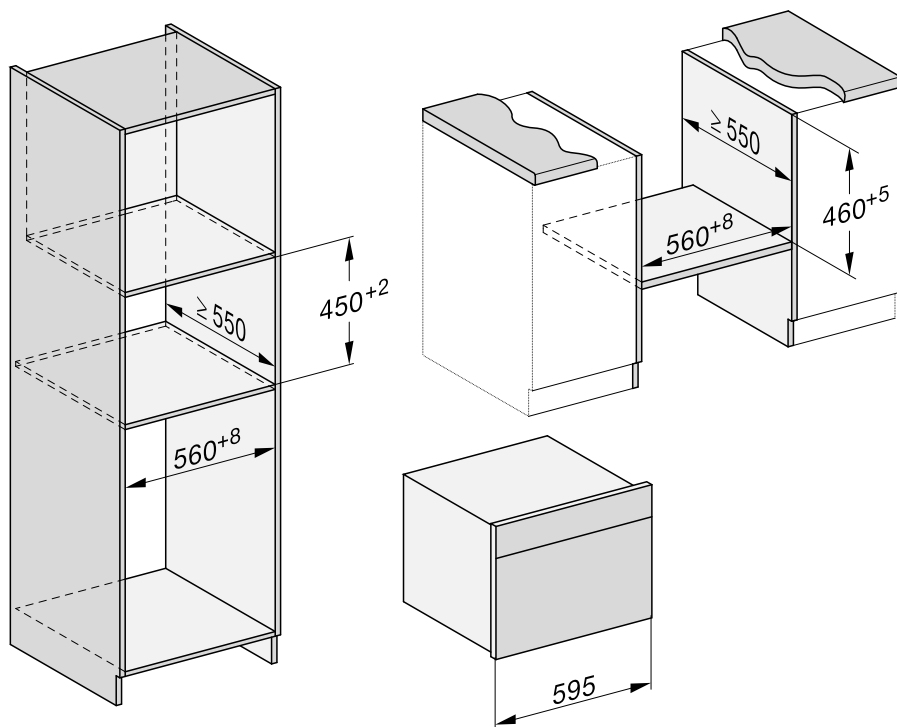
Installation

Dimensions d'encastrement

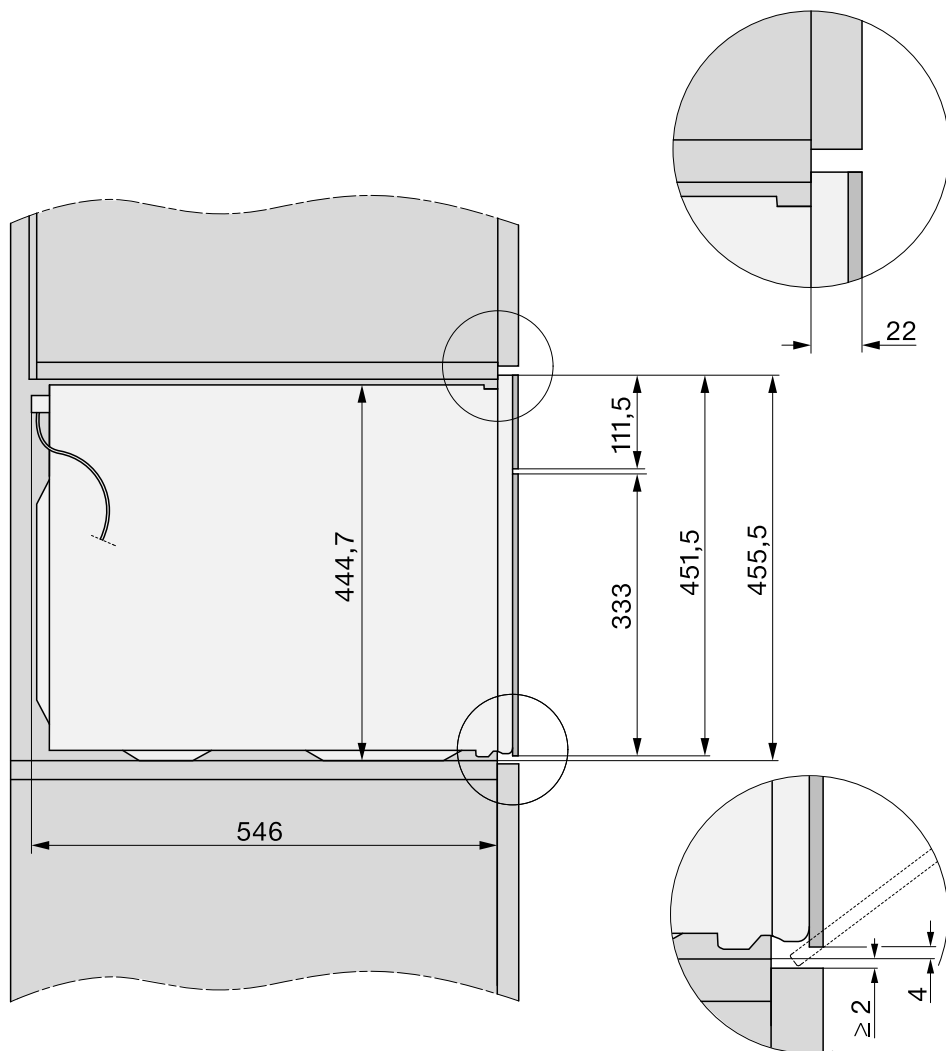
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut ou bas

Si le four doit être encastré sous une table de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.

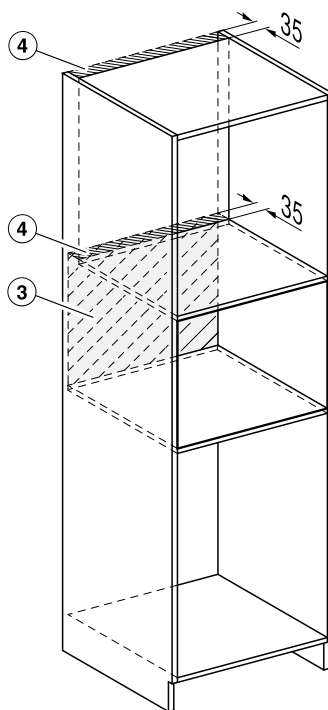
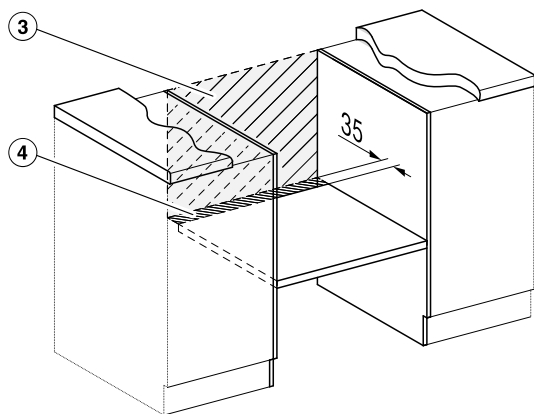
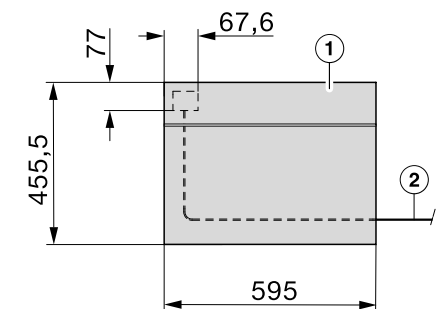


Vue latérale



Installation

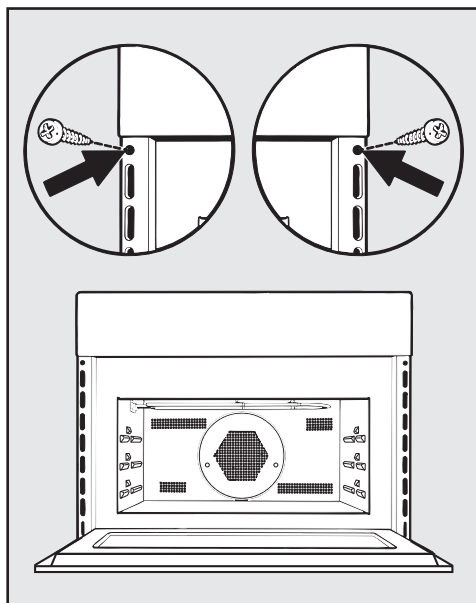
Raccordements et aération




- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Encastrement du four

- Raccordez le four électriquement.
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.
- Rétablissez l'alimentation en tension pour la prise secteur.



- Ouvrez la porte en effleurant  et fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales du meuble.

Installation

Raccordement électrique

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche pour raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

Le raccordement doit impérativement se faire sur une prise avec mise à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

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

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de sectionnement sur chaque pôle.

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

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

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Désignation de modèle
- Numéro de fabrication
- les données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale).

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, un câble spécial doit impérativement être installé par un technicien du SAV Miele.

Ce four combiné micro-ondes est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette dernière, il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques afin de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

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

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

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]	CF
Muffins		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Gâteaux individuels (1 plat en verre)*		150	–	2	25–35	–
		160 ²	–	2	20–30	–
Gâteaux individuels (2 plats en verre)*		140	–	2+3	35–45	–
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Kouglof (Ø 26 cm)		160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Gâteau marbré, aux noix (moule, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Gâteau marbré, aux noix (moule couronne/à kouglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 ²	–	1	50–60	–
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	15–25	–

Mode de cuisson, Température, Puissance micro-ondes, Booster, ³₁ Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole/voûte, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

¹ Posez le moule au milieu sur le plat en verre.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Tableaux de cuisson

Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]	CF
Gâteaux à l'emporte-pièce (1 plat en verre)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Sprints (1 plat en verre)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
Sprints (2 plats en verre)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
Cheesecake (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Tourte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Tarte aux fruits avec nappage (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Tarte aux fruits avec nappage (1 plat en verre)		160–170	✓	2	50–60	–
Tarte aux fruits et à la crème (1 plat en verre)		230–240 ¹	–	1	40–50	✓

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole/voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

² Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]	CF
Kouglof (Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Pain de Noël allemand (1 plat en verre)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Tarte aux fruits et au crumble (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		160–170 ¹	✓	2	20–30	–
Pain blanc (cuisson sans moule) (1 plat en verre)		180–190	–	2	35–45	–
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Faire lever la pâte (plat)		30	–	1	30	–

Mode de cuisson, Température, Booster, ³₁ Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole/voûte, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]	CF
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		160–170	✓	2	20–30	–

Mode de cuisson, Température, Booster, ³₁ Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

Tableaux de cuisson

Pâte à génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]	CF
Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	15–25	–
Génoise (4 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	25–35	–
Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)*		180–190 ²	–	2	20–30	–
		150–180 ²	–	1	20–45	–
Abaisse de génoise (1 plat en verre)		170–180 ²	–	2	15–25	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur sole/voûte, Chaleur tournante +, activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

¹ Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Pâte à chou, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]	CF
Choux (1 plat en verre)		160–170		2	30–40	–
Chaussons (1 plat en verre)		170–180 ¹		2	15–25	–
Macarons (1 plat en verre)		120–130 ¹		2	28–38	–
Meringues (1 plat en verre, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole/voûte, activé, – désactivé

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Plats salés

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	CF
Tarte salée (1 plat en verre)		240–250 ²	✓	1	35–45	✓
Tarte à l'oignon (1 plat en verre)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, pâte levée (1 plat en verre)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 ²	✓	2	30–40	✓
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plat en verre)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 ²	✓	2	30–40	✓
Toast* (grille)	¹	3 ³	–	2	2–4	–
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plat en verre)	¹	3	–	2	5–9	–
Légumes grillés (grille sur plat en verre)	¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴	–
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴	–

Mode de cuisson, Température, Booster, ³ Niveau, Durée de cuisson, CF Crisp function, Chaleur sole/voûte, MO + Chaleur tournante +, Cuisson intensive, Chaleur tournante +, ¹ Gril, Turbogril, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

¹ Utilisez la puissance de gril indiquée.


















² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.











³ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁴ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoire)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Filet de bœuf, env. 1 kg ¹	 ²	180–190 ⁴	–	1	30–70	45–75
Filet de bœuf, saignant, env. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	65–75	45–48
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	70–80	54–57
Filet de bœuf, bien cuit, env. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Rosbif, env. 1 kg ¹	 ²	180–200 ⁴	✓	1	35–75	45–75
Rosbif, saignant, env. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	40–50	45–48
Rosbif, à point, env. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	75–85	54–57
Rosbif, bien cuit, env. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Burger ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Boulettes de bœuf ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole/voûte,  Fonction spéciale Cuisson basse température,  Gril, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

¹ Utilisez la grille et le plat en verre.

² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

³ Utilisez la puissance de gril indiquée.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁶ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

⁷ Retournez les aliments s'ils sont suffisamment dorés (1: temps de cuisson au gril face 1, 2: temps de cuisson au gril face 2).

Tableaux de cuisson

Veau

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	 [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	✓	1	120–130 ⁴	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	–
Filet de veau, env. 1 kg (plat en verre)		180–190 ³	–	1	20–50	45–75
Filet de veau, saignant, env. 1 kg ¹		95–100	–	1	50–60	45–48
Filet de veau, à point, env. 1 kg ¹		95–100	–	1	80–90	54–57
Filet de veau, bien cuit, env. 1 kg ¹		95–100	–	1	85–95	63–66
Selle de veau, saignante, env. 1 kg ¹		95–100	–	1	80–90	45–48
Selle de veau, à point, env. 1 kg ¹		95–100	–	1	120–130	54–57
Selle de veau, bien cuite, env. 1 kg ¹		95–100	–	1	140–150	63–66

Mode de cuisson, Température, Booster, ³ Niveau, Durée de cuisson, Température à coeur, Chaleur tournante +, Chaleur sole/vôte, MO + Chaleur tournante +, Fonction spéciale Cuisson basse température, ✓ activé, – désactivé

¹ Utilisez la grille et le plat en verre.

² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

⁴ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Tableaux de cuisson

Porc

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]			 [min]	 [°C]
Rôti/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁵	80–90
Rôti avec barde, env. 2 kg (plat à rôtir)		170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁶	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁶	80–90
Filet mignon, env. 350 g (grille sur plat en verre)		95–100	–	1	60–120	60–75
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pain de viande, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		180–190	✓	1	60–70 ⁶	80–85
Tranches de lard/bacon (grille sur plat en verre)		3 ⁴	–	2	5–10	–
Saucisse à griller (grille sur plat en verre)		3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Température à coeur, MO + rôtissage automatique, Chaleur sole/voûte, Fonction spéciale Cuisson basse température, MO + Chaleur tournante +, Gril, ✓ activé, – désactivé

¹ N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

³ Utilisez la puissance de gril indiquée.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁵ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

⁶ Versez environ 0,5 l de liquide à mi-cuisson.

⁷ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Agneau, gibier

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	 [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec cou- vercle)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
Selle d'agneau désossée (grille sur plat en verre)	¹	180–190 ²	–	1	15–40	53–80
	¹	95–100	–	1	35–90	53–68
Selle de cerf désossée (plat à rôtir)	¹	180–190 ²	–	1	45–75	60–81
Selle de chevreuil désossée (plat en verre)	¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec cou- vercle)	¹	180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

Mode de cuisson, Température, Booster, ³ Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, MO + rôtitage automatique, Chaleur sole/voûte, Fonction spéciale Cuisson basse température, Rôtissage automatique, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- ² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- ³ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (grille sur plat en verre)		160–170	✓ ²	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plat en verre)		180–190 ¹	– ²	1	60–70 ³	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55 ³	85–90
Volailles, 2 kg env. (plat à gratin plat sur plat en verre)		160–170	✓ ²	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir sur plat en verre)		160–170 + 80	–	1	150–160 ⁴	90–95
		180–190	✓ ²	1	180–200 ⁴	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Mode de cuisson, Température, Booster, ³ Niveau, Durée de cuisson, Température à coeur, Rôtissage automatique, MO + rôtissage automatique, Turbogril, Micro-ondes + Turbogril, MO + Chaleur tournante +, Chaleur sole/voûte, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60705.

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.


















² Activez la Crisp function.










³ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

⁴ Versez env. 0,5 l de liquide au bout de 30 minutes de cuisson.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 60350-1

Plats tests (accessoire)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Gâteaux individuels (1 plat en verre ¹)		150	–	2	25–35	–
		170 ⁵	–	2	20–30	–
Gâteaux individuels (2 plats en verre ¹)		140	–	2+3	35–45	–
Sprints (1 plat en verre ¹)		140	–	2	40–50	–
		160 ⁵	–	2	30–40	–
Sprints (2 plats en verre ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁷	–
Tarte aux pommes (grille ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Gâteau de Savoie (grille ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		180–190 ⁵	–	2	20–30	–
	 ³	150–180 ⁵	–	1	20–45	–
Toast (grille ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	2–4	–
Burger (grille ¹ sur plat en verre ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁸	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Durée de cuisson, CF Crisp function,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole/voûte,  Gril,  activé, – désactivé

¹ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.

² Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Posez le moule à manqué sur la grille.

³ Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

⁴ Utilisez la puissance de gril indiquée.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.














⁶ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.









⁷ Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

⁸ Retournez les aliments s'ils sont suffisamment dorés (1: temps de cuisson au gril face 1, 2: temps de cuisson au gril face 2)..

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 60705 (mode micro-ondes)

Plats test		 [W]	 [min]	 ² [min]	Remarques ³
Crème aux œufs, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 250 mm, cuire à découvert
Quatre-quarts, 475 g		450	8–11	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Introduire la grille et le plat en verre ensemble, poser le poulet sur la grille avec la poitrine tournée vers le bas.
Décongeler de la viande (hachée), 500 g		Viande \ 500 g	16–18 ¹	10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
		150	16–19 ¹	10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
Framboises, 250 g		Fruits \ 250 g	env. 8	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
		150	6–8	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert

 Mode de cuisson,  Puissance des micro-ondes,  Temps de décongélation ou de cuisson,  Temps de repos,  Micro-ondes,  MO + Chaleur tournante +,  Micro-ondes + Turbogril,  Fonction spéciale Décongélation

¹ Si possible, retournez les aliments/ les aliments à décongeler à mi-cuisson.

² Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

³ Placez le plat en verre au niveau 1 et posez-y le récipient au milieu.

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi	< 100 mW
---	----------

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, 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.

Ce module de communication contient également 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 localement via IP et un navigateur web (<http://<ip adresse>/Licenses>). 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.

Caractéristiques techniques

Droits d'auteur et licences

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.

Cet appareil contient également 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 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

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.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres
renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

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

[https://www.miele.be/fr/c/
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile
et autres renseignements :
+352 497 11 30**

(Lu.-Jeu. 8h30-17h //

Vend. 8h30-16h)

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

**Prenez un rendez-vous au Miele
Experience Center de Gasperich**

[https://www.miele.lu/fr/c/
miele-experience-center-
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

Siège en Allemagne :

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

H 7840 BMX

fr-FR

M.-Nr. 11 197 011 / 01