Miele

Mode d’emploi et instructions de montage
Four combiné micro-ondes



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

fr-CA

M.-Nr. 11 900 050

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

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

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

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

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

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

Table des matières

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

Consignes de sécurité et mises en garde **6**

Vue d'ensemble **19**
Guide d'utilisation du four à vitesse H 7240 BM 19
Guide d'utilisation des fours à vitesse H 7170 BM, H 7270 BM 20

Touches de commande **21**
Touche Marche/Arrêt 22
Écran 22
Touches sensitives 22
Symboles 24

Utilisation de l'appareil **25**
Sélectionner une option de menu 25
Modification d'un réglage dans une liste 25
Modification d'un réglage avec la barre de progression 25
Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction 26
Saisir des chiffres 26
Activer MobileStart 26

Caractéristiques **27**
Plaque signalétique 27
Articles fournis 27
Accessoires standard et en option 27
Dispositifs de sécurité 30
Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean 30

Avant la première utilisation **31**
Miele@home 31
Réglages de base 32
Faire chauffer le four pour la première fois 33

Réglages **34**
Aperçu des réglages 34
Ouverture du menu « Réglages » 36
Langue ⚑ 36
Heure 36
Éclairage 36
Écran 37
Volume 37
Unités 37
Minute Plus 38
Variantes de tension 38
Calibrer la température 38

Table des matières

Maïs soufflé ... 38
Booster ... 38
Temp. préprogrammées ... 38
Puissances préprogram. ... 39
Arrêt différé du ventilateur ... 39
Sécurité ... 39
Miele@home ... 40
Mise à jour à distance ... 41
Commande à distance ... 41
Activer MobileStart ... 41
Version du logiciel ... 42
Revendeur ... 42
Réglages usine ... 42

Minuterie ... **43**

Menu principal et sous-menus ... **45**

Fonctionnement des micro-ondes ... **46**
Fonctionnement ... 46
Plats adaptés ... 46
Plats adaptés ... 47
Plats non adaptés ... 49
Tester les plats ... 50
Cloche ... 51

Fonctionnement ... **52**
Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson ... 53
Modifier la température ... 53
Modifier le niveau de puissance micro-ondes ... 53
Régler les durées de cuisson ... 53
Modifier les durées de cuisson réglées ... 54
Supprimer les durées de cuisson réglées ... 55
Interrompre un processus de cuisson en mode de cuisson Micro-ondes ... 55
Annulation d'un programme de cuisson ... 55
Préchauffer la cavité du four ... 56
Booster ... 56

Minute Plus et Maïs soufflé ... **57**

Programmes automatiques ... **58**
Catégories ... 58
Utiliser les programmes automatiques ... 58
Remarques sur l'utilisation ... 58

Table des matières

Autres applications ... **59**
Décongeler ... 59
Sécher ... 62
Réchauffage ... 63
Cuisson ... 66
Stérilisation des conserves ... 68
Aliments surgelés/Plats préparés ... 71
Préchauffage de batterie ... 71
Cuisson ... **72**
Conseils pour la cuisson ... 72
Remarques sur les modes de fonctionnement ... 73
Rôtissage ... **74**
Conseils pour le rôtissage ... 74
Remarques sur les modes de fonctionnement ... 74
Grillage ... **76**
Conseils pour le grillage ... 76
Remarques sur les modes de fonctionnement ... 77
Nettoyage et entretien du four ... **78**
Produits de nettoyage à ne pas utiliser ... 78
Nettoyage des salissures normales ... 79
Élimination des salissures tenaces ... 80
Abaisser l'élément gril ... 81
Guide de dépannage ... **82**
Service technique ... **87**
Contact en cas de problème ... 87
Garantie ... 87
Protection de l'environnement ... **88**
Installation ... **89**
Dimensions d'installation H 7240 BM ... 89
Installation dans une armoire haute ou de base ... 89
Vue latérale ... 90
Raccordements et ventilation ... 91
Dimensions d'installation H 7170 BM, H 7270 BM ... 92
Installation dans une armoire haute ou de base ... 92
Vue latérale ... 93
Raccordements et ventilation ... 94
Installation et retrait du four ... 95
Retirer le four de l'armoire ... 97
Branchement électrique ... 98
Déclaration de conformité ... **100**
Droits d'auteur et licences pour le module de communication ... **101**

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisation appropriée

▶ Ce four est destiné à un usage domestique ou dans des environnements similaires.

▶ Le four n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.

▶ Le four est uniquement destiné à cuisiner les aliments pour un usage domestique, et notamment à cuire, rôtir, griller, réchauffer, décongeler et sécher les aliments.
Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.

▶ Risque d'incendie. N'utilisez pas ce four pour y entreposer ou sécher des matières inflammables.

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

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

Sécurité des enfants

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. La porte du four peut supporter un poids maximal de 17,5 lb (8 kg). Les enfants risquent de se blesser sur une porte ouverte.
Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte, s'appuyer ou se balancer dessus.

Sécurité technique

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

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

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

▶ Tout endommagement du four peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que le four ne présente pas de signes visibles de dommage. N'utilisez pas un four endommagé.

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

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

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

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

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

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique domestique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil. Ne les utilisez pas pour brancher le four au réseau électrique domestique.

▶ Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (comme dans un bateau).

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

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

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

▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un câble spécial doit être installé par un technicien agréé Miele (voir « Installation – Raccordement électrique »).

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

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Durant l'installation, l'entretien et les réparations, le four doit être entièrement débranché du réseau électrique domestique. Pour cela, procédez comme suit :

- Coupez le disjoncteur ou
- Dévissez complètement le disjoncteur à vis (dans les pays qui en disposent) ou
- Retirez la fiche (le cas échéant) de la prise électrique. Pour cela, veillez à tirer sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.

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

▶ Si le four est encastré derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais cette porte pendant l'utilisation de l'appareil. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire. Cela risque d'endommager la surface du four, l'armoire et le sol. Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que le four ait complètement refroidi.

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ N'utilisez pas un thermomètre contenant du mercure ou du liquide, car il ne convient pas à une utilisation à des températures très élevées et se casse très facilement.
Pour vérifier la température des aliments, interrompez d'abord le processus de cuisson. Pour mesurer la température des aliments, utilisez uniquement un thermomètre spécifiquement approuvé pour l'usage alimentaire.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ La porte peut supporter un poids maximal de 17,5 lb (8 kg). Ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ou ne posez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four.

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce qui suit s'applique aux surfaces en inox :

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

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

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

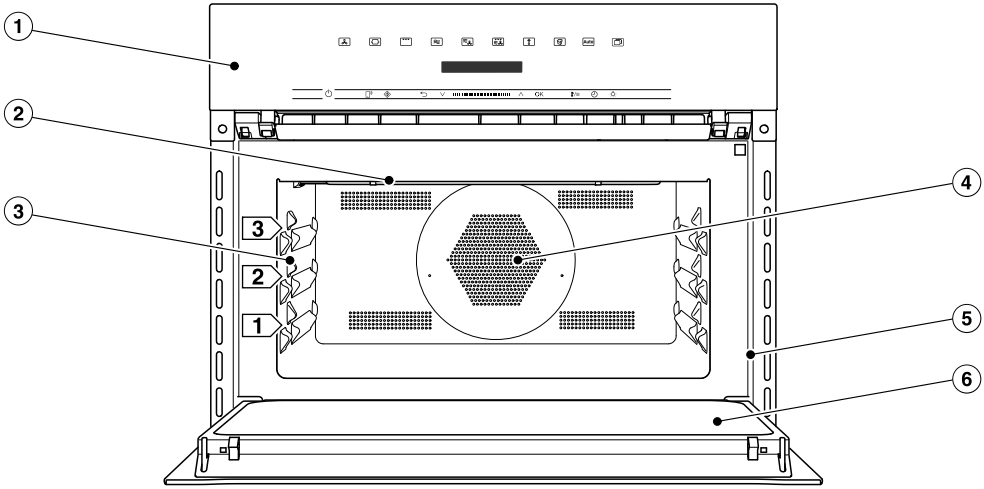
Accessoires

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

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

Four

Guide d'utilisation du four à vitesse H 7240 BM



① Touches de commande

② Élément gril

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

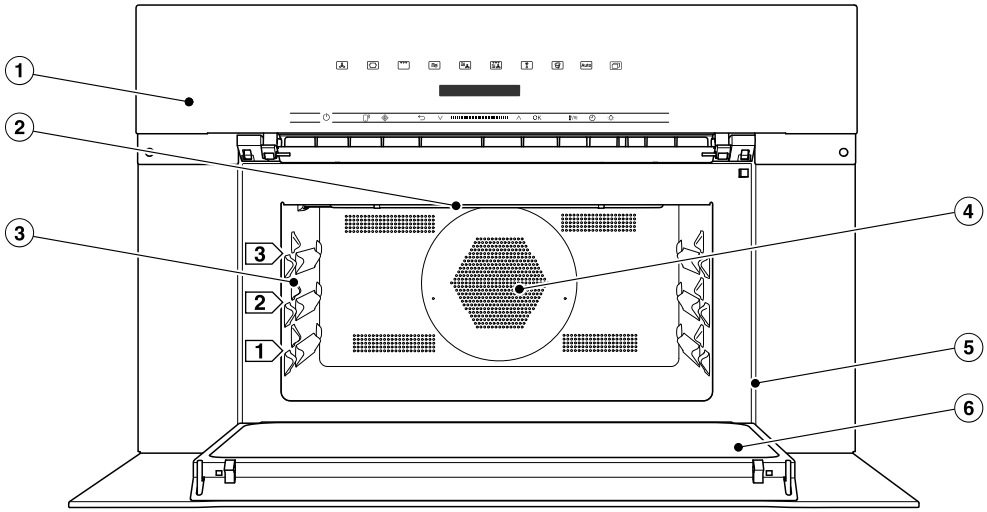
④ Entrée d'air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire

⑤ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑥ Porte

Vue d'ensemble

Guide d’utilisation des fours à vitesse H 7170 BM, H 7270 BM



① Touches de commande

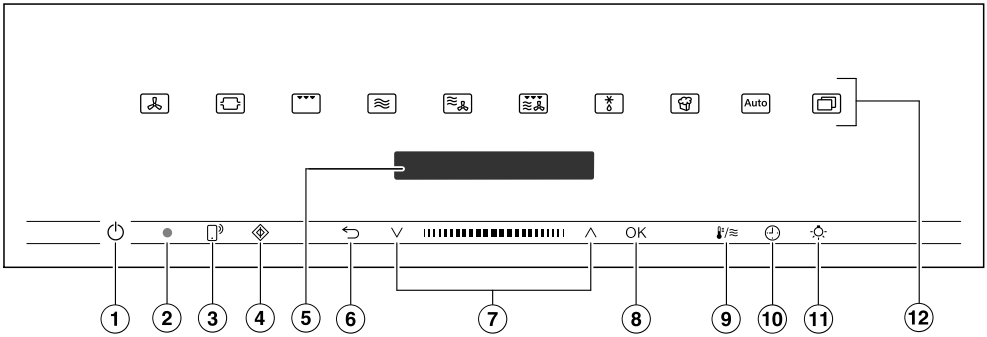
② Élément gril

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

④ Entrée d’air du ventilateur dissimulant la résistance circulaire

⑤ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑥ Porte



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

② Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)

③ Touche sensitive
Sert à commander le four depuis votre appareil mobile

④ Touche sensitive
Pour activer la fonction MO Quick

⑤ Écran
Sert à afficher l'heure et les informations sur le fonctionnement

⑥ Touche sensitive ⮌
Pour reculer d'une étape et pour changer les options de menu pendant un programme de cuisson

⑦ Zone de navigation avec touches fléchées ∧ et ∨
Pour faire défiler les listes et modifier les valeurs

⑧ Touche sensitive *OK*
Sert à accéder aux fonctions et à sauvegarder les réglages

⑨ Touche sensitive /≈
Pour modifier la température ou le niveau de puissance

⑩ Touche sensitive
Pour le réglage d'une minuterie, de la durée de cuisson, ou de l'heure de début ou de fin pour le programme de cuisson

⑪ Touche sensitive
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four

⑫ Touches sensitives
Pour sélectionner les modes de fonctionnement, les programmes automatiques et les réglages

Touche Marche/Arrêt

La touche ⏻ Marche/Arrêt est encastrée et tactile.

Allumez le four à l'aide de cette touche.

Écran

L'écran est utilisé pour afficher l'heure ou des informations sur les modes de fonctionnement, les températures, les durées de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Après avoir allumé le four avec la touche ⏻ Marche/Arrêt, Sélectionner un mode apparaît dans le menu principal.

Touches sensitives

Toutes les touches sensitives réagissent au toucher. Chaque effleurement d'une touche sensitive est confirmée par un bip de touches. Vous pouvez désactiver ce bip de touches avec Autres ▣ | Réglages | Volume | Bip touches.

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

Touches sensitives au-dessus de l'écran

Pour plus d'informations sur les fonctions et les modes de fonctionnement, voir « Menus principal et secondaires », « Réglages », « Programmes automatiques », et « Autres utilisations ».

Touches sensitives en dessous de l'écran

Touche tactile	Fonction
	Si vous voulez commander le four depuis votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, avoir activé le réglage Commande à distance et appuyé sur cette touche sensitive. La touche sensitive s'allume alors et la fonction MobileStart est disponible. Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir « Réglages – Miele@home »).
	Utilisez cette touche sensitive pour activer la fonction Minute Plus. Le processus de cuisson s'exécute au niveau de puissance micro-ondes le plus élevé (niveau 7) pour une durée d'1 minute (voir la section « Minute Plus »). Appuyer sur la touche sensitive plusieurs fois permet d'augmenter la durée de cuisson par paliers. Cette fonction peut être utilisée uniquement lorsqu'aucun autre programme de cuisson n'est en cours d'utilisation.
	Selon le niveau actuel du menu, cette touche sensitive vous permet de revenir à un niveau supérieur ou au menu principal. Si un programme de cuisson est en cours simultanément, utilisez cette touche sensitive pour annuler le programme.
	Dans la zone de navigation, utilisez les boutons fléchés ou la zone entre eux pour faire défiler les listes vers le haut ou vers le bas. L'écran affiche l'option de menu que vous souhaitez sélectionner. Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des boutons fléchés ou de la zone située entre les deux.
OK	Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un réglage confirmable, la touche sensitive *OK* s'allume en orange. En sélectionnant cette touche sensitive, vous pouvez accéder à des fonctions telles que la minuterie, sauvegarder les modifications apportées aux valeurs ou réglages, ou confirmer des instructions. Vous pouvez lancer, interrompre et poursuivre un programme de cuisson avec l'énergie micro-ondes à l'aide de la touche sensitive *OK*.

Touches de commande

Touche tactile	Fonction
🌡/≈	Pendant la phase de préchauffage ou pendant un processus de cuisson, vous pouvez utiliser cette touche sensitive pour modifier la température ou le niveau de puissance micro-ondes. Vous pouvez modifier la température pour les modes de cuisson qui n'utilisent pas l'énergie micro-ondes. Dans les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, vous pouvez modifier le niveau de puissance micro-ondes.
🕘	Si aucun programme de cuisson n'est en cours, vous pouvez utiliser cette touche sensitive pour régler la minuterie (comme pour faire bouillir des œufs). Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez définir une minuterie, la durée de la cuisson et une heure de début ou de fin du programme.
☼	Appuyez sur cette touche sensitive pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes ou reste constamment allumé ou éteint.

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation de l'appareil. Appuyez sur *OK* pour confirmer les informations.
🔔	Minuterie
✓	Un crochet indique l'option actuellement choisie.
■■■■□□□	Certains réglages, comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores, sont sélectionnés au moyen d'une barre de progression.
🔒	Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle du four (voir « Réglages – Sécurité »).

Utilisez les touches fléchées ∧ et ∨ ou la zone ❙❚■❚❙ entre celles-ci dans la zone de navigation pour utiliser le four.

Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un réglage confirmable, la touche sensitive *OK* s’allume en orange.

Sélectionner une option de menu

- Effleurez les touches fléchées ∧ ou ∨ ou glisser vers la droite ou la gauche dans la zone ❙❚■❚❙ jusqu'à atteindre l'option de menu souhaitée.

Conseil : Si vous maintenez une touche fléchée appuyée, la liste continue à défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche fléchée.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Modification d’un réglage dans une liste

Un crochet ✓ s'affichera à côté du réglage actuel.

- Effleurez les touches fléchées ∧ ou ∨ ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone ❙❚■❚❙ jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

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

Modification d’un réglage avec la barre de progression

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

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

- Effleurez les touches fléchées ∧ ou ∨ ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone ❙❚■❚❙ jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

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

Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction

Les touches sensitives pour les modes de fonctionnement et les fonctions (comme Autres) se situent au-dessus de l'écran (voir « Commandes » et « Réglages »).

- Appuyez sur la touche sensitive du mode de fonctionnement ou de la fonction souhaité.

La touche sensitive sur le panneau de commande s’allume en orange.

- Pour les modes de cuisson et les fonctions : réglez les valeurs telles que la température.
- Sous Autres : faites défiler les listes jusqu’à atteindre l’option de menu souhaitée.
- Confirmez avec *OK*.

Modification du mode de fonctionnement

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

La touche sensitive pour la fonction sélectionnée précédemment s’allume en orange.

- Appuyez sur la touche sensitive du nouveau mode de fonctionnement ou de la nouvelle fonction.

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

La touche sensitive pour le nouveau mode de fonctionnement s’allume en orange.

Sous Autres, faites défiler les listes jusqu'à atteindre l'option de menu souhaitée.

Saisir des chiffres

Les chiffres pouvant être modifiés sont surlignés.

- Effleurez les touches fléchées ∧ ou ∨ ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit surligné.

Conseil : Si vous maintenez une touche fléchée appuyée, les chiffres continuent à défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche fléchée.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Activer MobileStart

- Sélectionnez la touche sensitive pour activer MobileStart.

La touche sensitive s’allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l’application Miele.

La commande directe du four est prioritaire par rapport à la commande à distance de l’application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche sensitive est allumée.

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

Plaque signalétique

La plaque signalétique située sur le cadre frontal du four est visible lorsque la porte est ouverte.

Elle indique le numéro de modèle, le numéro de série et les données de raccordement (tension, fréquence et charge nominale maximale).

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

Articles fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage pour l'utilisation des fonctions de four et de four à micro-ondes
- Vis de fixation du four sur le corps de l'armoire
- Divers accessoires

Accessoires standard et en option

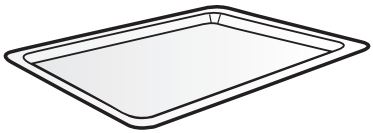
Ce four est livré avec un plateau en verre et une grille de cuisson.

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

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

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

Plateau de verre



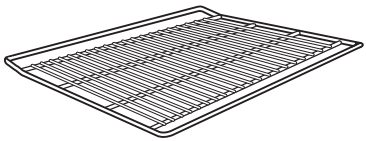
Le plateau de verre peut être utilisé dans tous les modes de cuisson.

Le plateau de verre peut être endommagé par des fluctuations de température trop fortes.

Ne posez pas le plateau de verre chaud sur une surface froide, comme un plan de travail carrelé ou en granit. Utilisez un dessous de plat adapté.

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

Grille de cuisson avec crans de sécurité anti-basculement



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

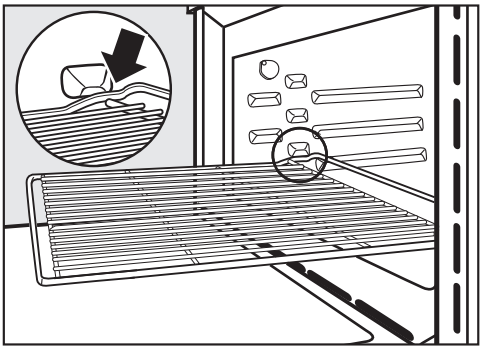
⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
La grille de cuisson devient chaude pendant les processus de cuisson.
Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.

Le four et la grille de cuisson peuvent être endommagés par l'éventuelle création d'étincelles.
N'utilisez pas la grille de cuisson pour les processus de cuisson avec le mode de cuisson Micro-ondes [≋].
Ne posez pas la grille de cuisson sur le fond de la cavité du four. Placez-la sur l'un des niveaux de rail.

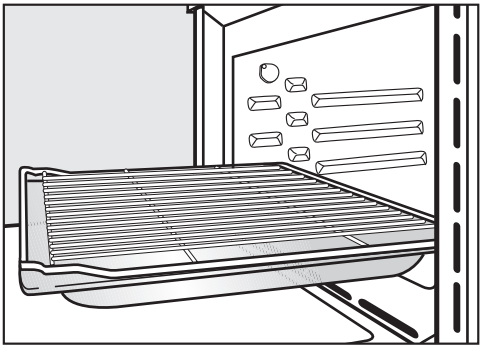
Utilisation de la grille de cuisson

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

Si vous insérez la grille de cuisson du mauvais côté, le mécanisme de sécurité anti-basculement n'est pas garanti.
Lorsque vous poussez la grille de cuisson dans le four, vérifiez toujours que les crans de sécurité se trouvent **au fond** du four.



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



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

Moules ronds

Les moules ronds peuvent être endommagés par les micro-ondes.

N'utilisez pas de moule rond avec les modes de cuisson Micro-ondes, Micro-ondes + Rôtis. auto, Micro-ondes + Convection/MO+Rôtiss. conv, Micro-ondes + Gril, ou Micro-ondes + Gril conv.



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

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

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

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

Plats à rôtir Gourmet HUB Couvercles de plat à rôtir HBD

Les plats à rôtir Gourmet HUB et leurs couvercles peuvent être endommagés par les micro-ondes. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui peut créer des étincelles, et les micro-ondes ne sont pas absorbées par le métal.

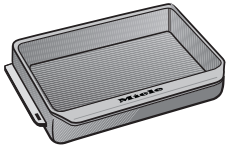
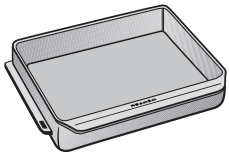
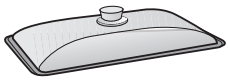
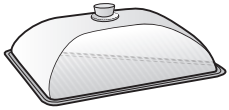
Utilisez les plats à rôtir et leurs couvercles uniquement avec les modes de cuisson qui **n'utilisent pas** l'énergie micro-ondes.

Insérez la grille de cuisson au niveau de rail 1 et posez le plat à rôtir Gourmet sur la grille de cuisson.

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

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

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

Profondeur : 22 cm (8 1/2")	**Profondeur : 35 cm***
HUB 62-22	HUB 62-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

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

Dispositifs de sécurité

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

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean

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

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

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

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

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean :

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

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- Un réseau Wi-Fi
- L'application Miele
- Un compte utilisateur Miele Vous pouvez créer un compte utilisateur Miele via l'application Miele.

L'application Miele vous guidera lors de la connexion de votre four à votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre four est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application pour différentes tâches, telles que :

- Consulter les informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Récupérer des informations sur les préparations culinaires en cours
- Arrêter les programmes de cuisson en cours

La connexion de votre four à votre réseau Wi-Fi augmente la consommation d'énergie, même lorsque l'appareil est éteint.

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store® ou dans Google Play Store™.



Réglages de base

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

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement.
Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

Le four s'allume automatiquement lorsqu'il est branché au réseau électrique domestique.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue de votre choix.

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

Réglage de l'emplacement

- Sélectionner l'emplacement requis.

Configurer Miele@home

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

- Pour configurer Miele@home maintenant, confirmez en appuyant sur *OK*.
- Pour le configurer ultérieurement, sélectionner Passer et confirmer avec *OK*.
  Consultez « Réglages – Miele@home » pour en savoir plus sur la configuration ultérieure.
- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez la méthode de connexion que vous voulez utiliser.

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

Régler l'heure

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

Régler la tension réseau

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

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

Terminer la procédure de mise en service

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Faire chauffer le four pour la première fois

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

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

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

L'écran affiche Sélectionner un mode.

- Sélectionnez Cuisson convection.

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

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

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

Faites chauffer le four vide pendant au moins une heure.

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

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

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

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

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

Réglages

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue ⚑	... | deutsch | english | ... Site
Heure	Affichage Activé* | Désactivé | Désactivation nocturne Format affichage heure 12h* | 24h Régler
Éclairage	Activé «Activé» 15 secondes* Désactivé
Écran	Luminosité ■■■■□□□ QuickTouch Activé | Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies* ■■■■□□□ Fréquence simple ■■■■■■■□□□□□□ Bip touches ■■■■□□□ Mélodie d'acceuil Activé* | Désactivé
Unités	Poids g | lb/oz | lb* Température °C | °F*
Minute Plus	Puissance Durée
Variantes de tension	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibrer la température	■■■■□□□
Maïs soufflé	Durée
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogram.	

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Arrêt différé du ventilateur	Contrôlée par la temp.* Commandé par la durée
Sécurité	Verrouillage touches Activé | Désactivé* Verrouillage système 🔒 Activé | Désactivé*
Miele@home	Activer | Désactiver État de la connexion Nouvelle configuration Réinitialiser Configurer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version du logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé | Désactivé*
Réglages usine	Réglages appareil Puissances préprogram. Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Ouverture du menu « Réglages »

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

- Sélectionnez Autres ▣.
- Sélectionnez Réglages ⚑.
- Sélectionnez le réglage de votre choix.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

Langue ⚑

Vous pouvez régler la langue et votre emplacement.

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

Conseil : Si vous avez sélectionné la mauvaise langue par erreur, choisissez la touche sensitive ▣. Suivez le symbole ⚑ pour revenir au sous-menu Langue ⚑.

Heure

Affichage

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

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

Format affichage heure

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

Régler

Réglez les heures et les minutes.

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

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

Éclairage

- Activé
  L'éclairage intérieur du four est allumé durant tout le temps de cuisson.
- «Activé» 15 secondes
  L'éclairage intérieur du four s'éteint 15 secondes après le début d'un programme de cuisson. Appuyez sur la touche sensitive ☼ pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

- Désactivé
  L'éclairage intérieur du four est éteint. Appuyez sur la touche sensitive ☼ pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Écran

Luminosité

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

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

QuickTouch

Choisissez comment les touches sensitives doivent réagir lorsque le four est éteint :

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

Volume

Signaux sonores

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

Mélodies

À la fin d'un processus de cuisson, une mélodie retentit plusieurs fois à différents intervalles.

Le volume de la mélodie est représenté par une barre de progression.

- ■■■■■■■
  Volume maximum
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  La mélodie est désactivée

Fréquence simple

À la fin d'un processus de cuisson, un bip continu retentit pendant un certain temps.

La tonalité de ce bip continu est représentée par une barre de progression.

- ■■■■■■■■■■■■■
  Tonalité maximale
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  Tonalité minimale

Bip touches

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

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

Mélodie d'acceuil

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

Unités

Poids

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

Température

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

Minute Plus

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

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

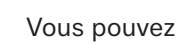
Variantes de tension

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

Calibrer la température

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

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



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

Maïs soufflé

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

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

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

Booster

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement le four.

- Activé
  La fonction Booster est automatiquement activée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. L'élément gril, la résistance circulaire de chauffage et le ventilateur d'air chaud préchauffent simultanément la cavité du four à la température réglée.
- Désactivé
  La fonction Booster est automatiquement désactivée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seuls les résistances du mode de cuisson sélectionné sont utilisées pour préchauffer la cavité du four.

Temp. préprogrammées

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

Après avoir sélectionné cette option de menu, une liste des modes de cuisson apparaîtra à l'écran en plus des températures préconisées.

- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.
- Modifiez la température préconisée.
- Confirmez avec *OK*.

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

Puissances préprogram.

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

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

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

- Micro-ondes :
  Niveaux de puissance 1 à 7
- Micro-ondes + Rôtis. auto, Micro-ondes + Convection/MO+Rôtiss. conv, Micro-ondes + Gril, et Micro-ondes + Gril conv. :
  Niveaux de puissance 1 à 3

- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.
- Modifiez le niveau de puissance.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Arrêt différé du ventilateur

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

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

La condensation peut endommager l'armoire et le comptoir. Cela peut entraîner la corrosion du four.

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

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

Sécurité

Verrouillage touches

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

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

Verrouillage système

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

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

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

- Activé
  Le verrouillage de la mise en marche est activé. Avant de pouvoir utiliser le four, touchez la touche sensitive *OK* pendant au moins 6 secondes.
- Désactivé
  Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Le four peut être utilisé normalement.

Miele@home

Le four est un appareil compatible avec Miele@home. Votre four est équipé en usine d'un module de communication Wi-Fi et est adapté à la communication sans fil.

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

- Activer
  Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
  Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé.
  Miele@home reste configuré, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- État de la connexion
  Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Nouvelle configuration
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. Réinitialisez les paramètres réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion réseau.
- Réinitialiser
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et le réseau Wi-Fi sera réinitialisé aux réglages par défaut. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.
  Réinitialisez les paramètres du réseau si vous mettez le four au rebut ou le vendez, ou encore si vous mettez un four d'occasion en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder au four.
- Configurer
  Ce réglage n'est visible que si aucun réseau Wi-Fi n'a encore été configuré. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Mise à jour à distance

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

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

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

Activation/Désactivation

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

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

Exécution d'une mise à jour à distance

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veuillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

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

Commande à distance

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

Activer MobileStart

■ Sélectionnez la touche sensitive pour activer MobileStart.

La touche sensitive s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

La commande directe du four est prioritaire par rapport à la commande à distance de l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche sensitive est allumée.

Version du logiciel

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

Revendeur

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

Mode expo

Si vous avez activé le mode Démo, le message Mode expo activé. App. ne chauffe pas s'affiche au moment d'allumer le four.

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

Réglages usine

- Réglages appareil
  Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages d'usine.
- Puissances préprogram.
  Les niveaux de puissance micro-ondes qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages par défaut.
- Temp. préprogrammées
  Toutes les températures préconisées qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages d'usine.

Utilisation de la fonction Minuterie

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

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

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

Régler la minuterie

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

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

- Appuyez sur la touche sensitive 🕘.
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.

L'invite Régler 00:00 min s'affiche alors.

- À l'aide de la zone de navigation, réglez 06:20.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La durée de la minuterie sera alors sauvegardée.

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

Si vous cuisinez simultanément **sans** durée de cuisson déterminée, 🔔 et la durée de minuterie s'afficheront dès que la température sélectionnée est atteinte.

Si vous cuisinez simultanément **avec** une durée de cuisson définie, le compte à rebours de la minuterie s'effectue en arrière-plan car la durée de cuisson est prioritaire sur l'affichage.

Si vous vous trouvez dans un menu, le compte à rebours de la minuterie s'effectue en arrière-plan.

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

- Appuyez sur la touche sensitive 🕘.
- Si nécessaire, confirmez avec *OK*.

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

Minuterie

Modifier la durée de la minuterie

- Appuyez sur la touche sensitive ◴.
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.
- Sélectionnez Modifier.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie apparaît.

- Modifiez l'heure réglée pour la minuterie.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'heure de minuterie modifiée est maintenant enregistrée.

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur la touche sensitive ◴.
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.
- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

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

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement		
Cuisson convection	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Rôtissage automatique	350 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Gril	3	1–3
Micro-ondes	7	1–7
Micro-ondes + Convection/MO+Rôtiss. conv	3 325 °F (160 °C)	1–3 85–450 °F (30–220 °C)
Micro-ondes + Gril conv.	3 350 °F (200 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Décongeler	75 °F (25 °C)	75–125 °F (25–50 °C)
Maïs soufflé	6	–
Programmes automatiques Auto		
Autres		
Chaleur tournante+Rôtis.	375 °F (170 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Gril convection	350 °F (200 °C)	200–475 °F (100–220 °C)
Micro-ondes + Gril	3 3	1–3 1–3
Micro-ondes + Rôtis. auto	3 350 °F (160 °C)	1–3 200–400 °F (100–200 °C)
Réglages		

Fonctionnement des micro-ondes

Fonctionnement

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

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

Avantages des micro-ondes

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

Si le four est utilisé sans aliments, ou si les aliments sont chargés de manière incorrecte lors de l'utilisation du mode de cuisson Micro-ondes ≋ ou des modes de cuisson ayant recours à la puissance micro-ondes, le four peut être endommagé.

Utilisez **toujours** le plat à four en verre dans le mode de cuisson Micro-ondes ≋, même si vous l'utilisez pour y poser des plats de plus petite taille.

Plats adaptés

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

⚠ Risque de blessures dues à une pression élevée dans les bouteilles ou les récipients fermés

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

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

Ouvrez d'abord les récipients, et retirez le couvercle et la tétine des biberons.

⚠ Risque d'incendie dû à l'utilisation de plats inadaptés aux modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.

L'utilisation de vaisselle non adaptée au four à micro-ondes peut gravement endommager le four et la vaisselle.

Utilisez uniquement des plats adaptés aux four à micro-ondes pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie du four à micro-ondes.

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

Plats adaptés

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

Vous pouvez utiliser les plats et matériaux suivants :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Plats non adaptés

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

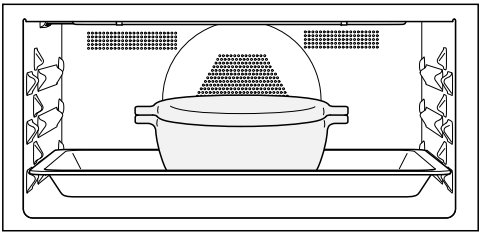
N'utilisez **pas** les plats et matériaux suivants :

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

Tester les plats

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

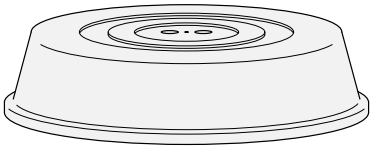
Ce test ne peut pas être utilisé pour vérifier si les récipients dotés de boutons ou poignées creux sont adaptés aux micro-ondes.



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

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

Cloche



Conseil : Les cloches sont disponibles dans le commerce.

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

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

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

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

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

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

- aliments panés
- aliments qui doivent rester croustillants, par ex. des toasts
- aliments qui doivent être chauffés avec les modes de cuisson Micro-ondes + Rôtis. auto, Micro-ondes + Convection / MO+Rôtiss. conv, Micro-ondes + Gril ou Micro-ondes + Gril conv.

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

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Mettez les aliments au four.
- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

Le mode de cuisson s'affichera en premier. Selon la fonction, la température préconisée, le niveau de puissance préconisé et la durée de cuisson apparaîtront l'un après l'autre à l'écran.

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

Vous pouvez ensuite modifier la température via la zone de navigation, le niveau de puissance micro-ondes via la touche sensitive /, la durée de cuisson via la touche sensitive .

- Confirmez chaque saisie avec *OK*. Confirmer la température lance le processus de cuisson pour les modes fonctionnement qui **n'utilisent pas** l'énergie micro-ondes.

Pour les modes de cuisson **qui utilisent** l'énergie micro-ondes, le niveau de puissance micro-ondes réglé et la durée de cuisson réglée s'affichent à l'écran.

- Utilisez la touche sensitive *OK* pour lancer le processus de cuisson dans les modes de cuisson **qui utilisent** l'énergie micro-ondes.

La cuisson démarre.

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

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

- Après la cuisson, sélectionnez la touche sensitive du mode de cuisson sélectionné pour mettre fin au processus de cuisson.
- Sortez les aliments du four.
- Éteignez le four.

Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson

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

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

- Température
- Puissance
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

Modifier la température

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

■ Sélectionnez les touches fléchées ∧ ou ∨ ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.

La température souhaitée est affichée à l'écran.

■ Modifiez la température souhaitée dans la zone de navigation.

La température est modifiée par incréments de 5 °.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme de cuisson recommencera en utilisant la nouvelle température souhaitée.

Modifier le niveau de puissance micro-ondes

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

Vous pouvez modifier le niveau de puissance par défaut de façon permanente en sélectionnant Autres | Réglages | Puissances préprogram..

■ Sélectionnez la touche sensitive /≈.

Le niveau de puissance réglé apparaît à l'écran.

■ Modifiez le niveau de puissance micro-ondes via la zone de navigation.

Vous pouvez sélectionner un niveau de puissance micro-ondes de 1 à 7.

■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.

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

Régler les durées de cuisson

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

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

En saisissant Durée, Arrêt à, ou Départ à à l'aide de la touche sensitive ◴, vous pouvez arrêter ou démarrer automatiquement la cuisson.

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

■ Appuyez sur la touche sensitive ◴.
■ Programmez les heures requises.
■ Confirmez avec *OK*.
■ Effleurez la touche sensitive ⮌ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Modifier les durées de cuisson réglées

■ Sélectionnez la touche sensitive ◴.
■ Sélectionnez l'heure souhaitée.
■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.
■ Sélectionnez Modifier.

Cette option de menu ne s'affiche pas si vous souhaitez modifier la durée de cuisson pour les modes de cuisson **qui utilisent** l'énergie micro-ondes, car ces fonctions requièrent toujours une durée de cuisson définie.

La durée sera mise en surbrillance.

■ Modifiez la durée réglée.
■ Appuyez sur *OK* pour confirmer.
■ Appuyez sur la touche sensitive ⮌ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.
■ Utilisez la touche sensitive *OK* pour poursuivre le processus de cuisson dans les modes de cuisson **qui utilisent** l'énergie micro-ondes.

Ces réglages sont supprimés en cas de panne de courant.

Conseil : Vous pouvez aussi modifier la durée de cuisson pour le mode de cuisson Micro-ondes ≋ via la zone de navigation.

Supprimer les durées de cuisson réglées

Pour un mode de cuisson **qui utilise** l'énergie micro-ondes, vous pouvez uniquement supprimer les heures réglées pour Arrêt à et Départ à. La durée de cuisson doit toujours être définie.

- Sélectionnez la touche sensitive ⏲.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Appuyez sur la touche sensitive ⮌ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez la Durée pour un mode de cuisson qui **n'utilise pas** l'énergie micro-ondes, les heures définies pour Arrêt à et Départ à sont également supprimées.

Si vous supprimez le réglage Arrêt à ou Départ à, le programme de cuisson démarre selon la durée de cuisson réglée.

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

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

Pendant la durée de la cuisson la touche sensitive *OK* s'allume.

- Sélectionnez la touche sensitive *OK*.

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

La touche sensitive *OK* s'allume.

- Sélectionnez la touche sensitive *OK*.

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

Annulation d'un programme de cuisson

- Touchez la touche du mode de fonctionnement sélectionné ou la touche sensitive ⮌.
- Lorsque le message Annuler l'opération s'affiche à l'écran, confirmez avec *OK*.

L'élément chauffant et la lumière du four s'éteindront alors et toutes les durées réglées seront supprimées.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffer la cavité du four

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

L'appareil doit uniquement être préchauffé dans quelques cas.

- Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.
- Pour la pâte de pain noir, ainsi que pour le rôti de surlonge et le filet de bœuf, préchauffez la cavité du four lorsque vous utilisez le mode de cuisson Cuisson convection/Chaleur tournante+Rôtis. .

Booster

La fonction Booster permet de préchauffer rapidement le four.

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

- Cuisson convection
- Chaleur tournante+Rôtis.
- Rôtissage automatique
- Micro-ondes + Convection
- MO+Rôtiss. conv

Si vous réglez une température au-dessus de 210 °F (100 °C) et si la fonction Booster est activée, une phase de préchauffage accéléré amène la cavité du four à la température réglée. L'élément gril et la résistance circulaire de chauffage s'allument en même temps que le ventilateur d'air chaud.

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

Désactivez la fonction Booster pour ces préparations.

Désactivation de la fonction Booster pour une cuisson

- Sélectionnez le réglage Booster|Désactivé avant de choisir le mode de cuisson souhaité.

La fonction Booster est désactivée pendant la phase de chauffage. Seuls les éléments de chauffage du mode de cuisson sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Si vous souhaitez redémarrer une cuisson avec la fonction Booster, sélectionnez le réglage Booster|Activé pour activer la fonction à nouveau.

Ces fonctions peuvent être utilisées uniquement lorsqu'aucun autre processus de cuisson n'est en cours d'utilisation.

Utilisez toujours le plateau de verre.

Minute Plus

Si vous sélectionnez la touche sensitive ◈, le micro-ondes démarre avec un niveau de puissance et une durée de cuisson définis, par ex. pour réchauffer une boisson.

Le niveau de puissance micro-ondes par défaut maximal de 7 et une durée de cuisson d'1 minute sont préréglés.

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

- Sélectionnez la touche sensitive ◈. Appuyer dessus plusieurs fois permet d'augmenter la durée de cuisson par paliers.

Le temps restant apparaît à l'écran.

Vous pouvez interrompre et reprendre le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche sensitive *OK* ou l'annuler à l'aide de la touche sensitive ⮌.

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

- Sélectionnez la touche sensitive ⮌.

Le menu principal s'affiche.

Maïs soufflé

Si vous sélectionnez la touche sensitive [🍿], le micro-ondes démarre avec un niveau de puissance et une durée de cuisson définis, par ex. pour réchauffer une boisson.

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

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

- Sélectionnez la touche sensitive [🍿].

Le temps restant apparaît à l'écran.

Vous pouvez interrompre et reprendre le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche sensitive *OK* ou l'annuler à l'aide de la touche sensitive ⮌.

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

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

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

- Sélectionnez la touche sensitive ⮌.

Le menu principal s'affiche.

Programmes automatiques

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

Catégories

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

Utiliser les programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes automatiques Auto.

Une liste s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie d'aliments souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique que vous voulez utiliser.

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

Remarques sur l'utilisation

- Après la cuisson, laissez la cavité du four refroidir à la température ambiante avant de commencer un programme automatique.
- Certains programmes nécessitent une phase de préchauffage avant de pouvoir placer les aliments dans le four. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun.
- Certains programmes automatiques nécessitent l'ajout de liquide pendant la cuisson. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun (par exemple, pour ajouter le liquide).
- La durée indiquée pour les programmes automatiques est une estimation. Elle peut augmenter ou diminuer en fonction du programme. La durée, surtout pour la viande, varie en fonction de la température initiale des aliments.

Cette section fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Sécher
- Réchauffage
- Cuisson
- Stérilisation des conserves
- Aliments surgelés/Plats préparés

Décongeler

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

■ Utilisez l'un des modes de cuisson suivants :

- Mode de cuisson Décongeler
  Réglez la température de décongélation.
- Mode de cuisson Micro-ondes
  Réglez le niveau de puissance micro-ondes et la durée de décongélation.

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

⚠ Risque d'infection due à des bactéries.

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

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

N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.

Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Conseils

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

Utilisation du mode de cuisson Décongeler

Ce mode de cuisson a été mis au point pour décongeler les aliments en douceur.

- Sélectionnez Décongeler.
- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.

L'air circule dans la cavité du four, afin de décongeler les aliments doucement.

Utilisation du mode de cuisson Micro-ondes

Vous pouvez également utiliser le mode de cuisson Micro-ondes pour décongeler les aliments. Réglez le niveau de puissance micro-ondes et la durée de décongélation.

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

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

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

Décongeler avec le mode de cuisson Micro-ondes

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

Niveau de puissance micro-ondes ≋, temps de décongélation 🕘, temps de repos ⌛

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

Sécher

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

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

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

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

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

Mode de cuisson, température, temps de séchage, Cuisson convection

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

Retirer les aliments séchés

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les aliments du four.

- Laissez les fruits ou légumes refroidir après la déshydratation.

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

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

Réchauffage

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

⚠ Risque de blessure au contact d'aliments chauds.

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

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

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

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

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

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

Risque de blessure au contact de liquides chauds.

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

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

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

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

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

Utilisation du mode de cuisson Micro-ondes

Le mode de cuisson Micro-ondes est idéal pour réchauffer les plats.

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

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

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

- Placez les aliments à réchauffer sur le plateau de verre avec un couvercle.
- Placez le plateau de verre au niveau de rail 1 dans la cavité du four.
- Sélectionnez Micro-ondes.
- Réglez le niveau de puissance micro-ondes et la durée de cuisson en fonction du type d'aliment.
  Vous trouverez les valeurs correspondant à différents types d'aliments dans le tableau.
- Tournez, séparez ou mélangez les aliments plusieurs fois. Mélangez les aliments de l'extérieur vers le centre, car les aliments se réchauffent plus rapidement à l'extérieur.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

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

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

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

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

Réchauffer avec le mode de cuisson Micro-ondes

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

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

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

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

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

Cuisson

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

Les aliments à peau ferme, comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre et les aubergines, peuvent éclater pendant la cuisson.

Percez ou trouez la peau de ces aliments en différents endroits pour permettre à la vapeur de s'en échapper.

Les œufs cuits dans leur coquille peuvent éclater, même après les avoir sortis de la cavité du four.

Les œufs doivent être cuits dans leur coquille dans un dispositif spécialement conçu pour les faire bouillir. Ne réchauffez pas les œufs durs à l'aide du mode de cuisson Micro-ondes.

Conseils

- Tournez, séparez ou mélangez les aliments plusieurs fois. Mélangez les aliments de l'extérieur vers le centre, car les aliments se réchauffent plus rapidement à l'extérieur.
- Utilisez uniquement des plats adaptés aux micro-ondes et au four pour les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes.
- Si possible, utilisez les programmes automatiques pour cuire les aliments.
- N'utilisez jamais un couvercle avec les modes de cuisson Micro-ondes + Gril conv. et Micro-ondes + Gril car les aliments ne bruniront pas.
- Sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes 6 dans le mode de cuisson Micro-ondes pour démarrer la cuisson, puis poursuivez la cuisson au niveau de puissance 4.

Cuire avec le mode de cuisson Micro-ondes

Soupes/ragoûts **Légumes**	[g]	Niveau 6 [min]	+	Niveau 4 [min]	[1] [min]
Ragoût	1 500	10	+	20	1
Soupe	1 500	11	+	24	1
Pois	500	5	+	10	2
Pois (congelés)	450	5	+	12	2
Carottes	500	5	+	10	2
Brocoli en fleurons	500	6	+	8	2
Brocoli (congelé)	450	5	+	11	2
Chou-fleur en fleurons	500	6	+	10	2
Bâtons de chou-rave	500	3	+	8	2
Asperges	500	5	+	8	2
Poireaux	500	5	+	8	2
Poireaux (congelés)	450	5	+	8	2
Poivrons en lamelles	500	5	+	10	2
Haricots verts	500	4	+	12	2
Choux de Bruxelles	500	5	+	12	2
Choux de Bruxelles (congelés)	450	5	+	10	2
Mélange de légumes (congelé)	450	5	+	12	2

Poids, durée de cuisson, temps de repos

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

Stérilisation des conserves

⚠ Risque d'infection due à des bactéries.
Les spores de la bactérie botulique ne sont pas suffisamment détruites par la stérilisation unique des conserves de légumes secs et de viande. Des toxines peuvent se former et entraîner un empoisonnement grave. Ces spores ne sont détruites qu'en répétant la stérilisation des conserves d'aliments.
Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.

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

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

Préparer des fruits et des légumes

Les instructions s'appliquent à un maximum de 5 bocaux d'une capacité de 0,5 L chacun.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux achetés auprès d'un revendeur pour la mise en conserve d'aliments :
- Cuisson convection : bocaux à conserves avec couvercle à visser
- Micro-ondes : bocaux à conserves adaptés aux fours à micro-ondes avec couvercle en verre, scellés avec du ruban adhésif transparent

- N'utilisez que des bocaux et des anneaux en caoutchouc en parfait état.
- Rincez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les jusqu'à 2 cm maximum sous le bord.
- Après avoir rempli les bocaux, nettoyez les bords à l'aide d'un chiffon propre et de l'eau chaude.
- Scellez les bocaux avec du ruban adhésif transparent. N'utilisez pas de pinces en métal, car elles causent des étincelles dans le mode de cuisson Micro-ondes.
- Insérez le plat à four en verre au niveau de rail 1 et placez les bocaux dessus.

Utilisation du mode de cuisson Cuisson convection

- Sélectionnez le mode de cuisson Cuisson convection et une température de 320–340 °F (160–170 °C).
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux.

Réduisez ensuite la température pour éviter les déversements.

Conservation des fruits et légumes

- Réglez la température post-stérilisation dès que des bulles sont visibles dans les bocaux, puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

Conservation des légumes

- Dès que les bulles sont visibles dans les bocaux, réglez la température de conservation puis cuisez les légumes pendant la durée spécifiée.
- Après la stérilisation, réglez la température post-stérilisation spécifique, puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

	/	/
Fruits	– / –	30 °C 25–35 min
Cornichons	– / –	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ température et durée de la mise en conserve une fois que les bulles sont visibles dans les bocaux

/ température et durée de chauffage post-stérilisation

Utilisation du mode de cuisson Micro-ondes

- Sélectionnez le mode de cuisson Micro-ondes et le niveau de puissance micro-ondes 6.
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux. Cela prend environ 3 minutes par bocal. Avec 5 bocaux, cela prend donc 15 minutes.

Puis réduisez le niveau de puissance micro-ondes afin d'éviter les débordements.

Mettre des fruits et légumes en conserve

- Éteignez le four dès que des bulles sont visibles dans les bocaux. Puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

Mettre des légumes en conserve

- Dès que des bulles sont visibles dans les bocaux, réglez le niveau de puissance micro-ondes spécifié et cuisez les légumes pendant la durée spécifiée.
- Éteignez le four après la stérilisation puis laissez les bocaux dans la cavité chaude du four pendant la durée spécifiée.

	≋/◴	⌛
Fruits	–/–	25–35 min
Cornichons	–/–	25–30 min
Betteraves	Niveau 4 20–30 min	25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	Niveau 4 20–30 min	25–30 min

≋/◴ niveau de puissance micro-ondes et temps de stérilisation, dès que des bulles sont visibles
⌛ temps de chauffage post-stérilisation

Retirer les bocaux après la stérilisation des conserves

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Après la stérilisation des conserves, les bocaux sont très chauds.
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four.

- Sortez les bocaux du four.
- Couvrez-les d'une serviette et laissez-les reposer pendant environ 24 heures dans un espace sans courant d'air.
- Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.
- Ôtez les attaches des bocaux et assurez-vous que ceux-ci sont correctement fermés lors de leur stockage.

Vous pouvez faire bouillir à nouveau les bocaux ouverts ou les conserver dans un endroit frais, et consommer immédiatement les fruits ou légumes en conserve.

- Vérifiez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux ont été ouverts pendant le stockage, ou si le bouchon à visser est bombé et n'émet aucun claquement lorsqu'il est ouvert, détruisez le contenu.

Aliments surgelés/ Plats préparés

Conseils pour les gâteaux, les pizzas et les baguettes

- Faites cuire les gâteaux, les pizzas et les baguettes sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur la grille de cuisson.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

Conseils pour les frites, les croquettes et les autres aliments semblables

- Faites cuire ces produits congelés sur du papier sulfurisé, sur le plateau de verre.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.
- Retournez à plusieurs reprises durant la cuisson.

Préparer les aliments surgelés/plats préparés

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.
Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et les températures préconisées sur l'emballage des aliments.
- Préchauffez le four.
- Placez les aliments dans le four préchauffé sur le niveau de rail recommandé sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson le plus court suggéré sur l'emballage.

Préchauffage de batterie

Utilisez le mode de cuisson Cuisson convection pour préchauffer les plats.

Préchauffez uniquement des plats résistants à la chaleur.

- Placez la grille de cuisson sur le niveau 1 et mettez-y les plats à préchauffer. Selon la taille du plat, vous pouvez également le poser sur le fond de la cavité du four et enlever les glissières latérales pour gagner de la place.
- Sélectionnez Cuisson convection.
- Réglez la température entre 50 et 80 °C (120–175 °F).

⚠ Risque de brûlures!
Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.

- Retirez les plats chauffés du four.

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

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

Conseils pour la cuisson

- Réglez la durée de cuisson. Si le four est utilisé pour faire cuire des pâtisseries, ne retardez pas trop longtemps le démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
- Évitez les moules en métal fin et brillant, car ils peuvent causer un brunissement inégal ou insuffisant. Dans certaines conditions défavorables, les aliments ne cuisent pas correctement.
- Placez les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille de cuisson, le côté le plus long étant dans le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.
- Recouvrez le plateau de verre avec du papier sulfurisé avant d'y placer des frites, des croquettes ou des aliments similaires.

Sélectionner la température

■ Sélectionnez la température suggérée en général.

Choisir une température de cuisson supérieure à celle recommandée peut réduire le temps de cuisson, mais également entraîner un brunissement inégal et des résultats de cuisson peu satisfaisants.

Sélectionner le temps de cuisson

■ Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé. Enfoncez une pique en bois dans le plat.

S'il ressort propre et sans pâte, c'est qu'il est cuit.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisation de la fonction Programmes automatiques Auto

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

Utilisation de la fonction Cuisson convection

Vous pouvez utiliser tout type de plat de cuisson résistant à la chaleur.

Utilisez ce mode de cuisson si vous cuisez sur plusieurs niveaux de rail à la fois.

- 1 niveau : placez les gâteaux en moule à gâteau au niveau de rail 1.
- 1 niveau : placez les éléments plats (par ex. cookies ou gâteaux sur plaque) au niveau de rail 2.
- 2 niveaux : en fonction de leur hauteur, placez les aliments sur les niveaux de rail 1+3 ou 2+3.

Utilisation de la fonction Micro-ondes + Convection

Utilisez des moules à gâteau résistants à la chaleur et adaptés aux micro-ondes (voir « Fonctionnement des micro-ondes – Plats adaptés »), comme des plats en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car ces matériaux laissent passer les micro-ondes.

Le mode de cuisson Micro-ondes + Convection convient particulièrement bien à la cuisson des pâtes qui requièrent une durée de cuisson longue, comme les pâtes sablées, les mélanges battus et les recettes contenant de la levure.

Si vous utilisez ce mode de cuisson, la durée de cuisson est raccourcie.

- Placez le plateau de verre au niveau de rail 1.
- Placez le moule à gâteau sur le plateau de verre.

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

Conseils pour le rôtissage

- Le **préchauffage** du four est uniquement requis pour rôtir du filet et de la surlonge de bœuf. Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire.
- Utilisez un **récipient de cuisson fermée** pour rôtir la viande, comme un plat à rôtir. La viande restera juteuse. De plus, la cavité du four restera plus propre que lors du rôtissage sur la grille de cuisson. Cela garantit qu'il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, suivez les instructions sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille de cuisson** ou un **récipient de cuisson ouvert** pour le rôtissage, vous pouvez ajouter un peu de gras ou d'huile pour la viande très maigre, ou placer quelques lanières de bacon entrelardé dessus.
- **Assaisonnez** la viande et placez-la dans le récipient de cuisson. Badigeonnez-la de beurre, d'huile ou de gras de cuisson. Pour les grandes pièces de viande maigre (2–3 kg) et la volaille grasse, ajoutez environ 1/8 l d'eau dans le plat.
- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson, car cela peut affecter le **brunissement**. Le brunissement ne se produit que vers la fin de la durée de rôtissage. Pour un brunissement plus intense, retirez le couvercle à mi-cuisson.
- À la fin du programme, sortez le plat du four, couvrez-le et laissez-le **reposer** pendant environ 10 minutes. Cela permet de conserver les sucs de la viande lorsque vous la couperez.
- Pour obtenir une peau croustillante, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les grandes pièces de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou la couenne ne seront pas trop épaisses.

Sélectionner le temps de cuisson

- Déterminez le temps de cuisson en multipliant l'épaisseur du rôti [cm] par le temps par cm [min/cm] indiqué ci-dessous, en fonction du type de viande :
  - Bœuf/Chevreuil : 15–18 min/cm
  - Porc/Veau/Agneau : 12–15 min/cm
  - Surlonge/Filet : 8–10 min/cm
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé.

Conseils

- Pour la viande congelée, augmentez le temps de cuisson d'environ 20 minutes par kg.
- La viande congelée pesant moins de 1,5 kg environ n'a pas besoin d'être décongelée avant d'être rôtie.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisation de la fonction Programmes automatiques Auto

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

Utilisation de la fonction Chaleur tournante+Rôtis. ou Rôtissage automatique

Ces modes de cuisson conviennent pour rôtir de la viande, du poisson et de la volaille qui doivent être bien dorés, ainsi que pour les filets et les rôtis de surlonge.

Avec le mode de cuisson Rôtissage automatique, la cavité du four atteint initialement la température la plus élevée dans ce mode de cuisson pour saisir. Dès que cette température est atteinte, le four baisse automatiquement à la température de cuisson présélectionnée (température de rôtissage continu).

- Pour rôtir, utilisez des plats dotés de poignées résistantes à la chaleur, comme une cocotte, une lèchefrite, un plat en terre cuite ou un plat en verre résistant à la chaleur.
- Placez la grille de cuisson avec les aliments au niveau de rail 1.

Utilisation de la fonction MO+Rôtiss. conv ou Micro-ondes + Rôtis. auto

Ces modes de cuisson ne conviennent **pas** au rôtissage de pièces de viande délicates, comme les filets ou le rôti de surlonge. Le centre serait déjà bien cuit avant que l'extérieur ne puisse brunir.

Utilisez le mode de cuisson MO+Rôtiss. conv pour réchauffer rapidement les aliments tout en les faisant brunir. Ce mode de cuisson économise du temps et de l'énergie.

Utilisez le mode de cuisson Micro-ondes + Rôtis. auto pour saisir à haute température puis poursuivre la cuisson à une température inférieure.

Avec les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, la durée de cuisson est plus courte.

- Les plats doivent être adaptés aux micro-ondes, doivent être résistants à la chaleur, et ne doivent pas avoir un couvercle en métal (voir « Fonctionnement des micro-ondes – Plats adaptés »).
- Insérez la grille de cuisson et le plateau de verre, ou le plateau de verre seul, au niveau de rail 1.

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Grillez en maintenant la porte du four fermée. Sinon, l'air chaud s'échappera du four avant d'avoir été refroidi par le ventilateur. Les commandes deviendraient brulantes.
Fermez la porte du four pour griller des aliments.

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

Conseils pour le grillage

- Le préchauffage est nécessaire pour griller des aliments. Pour préchauffer, sélectionnez un mode de cuisson qui **n'utilise pas** l'énergie micro-ondes. Préchauffez l'élément gril pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Ajoutez un peu d'huile sur la viande maigre, au besoin. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Nettoyez le poisson de la manière habituelle. Afin de rehausser sa saveur, assaisonnez-le avec un peu de sel. Vous pouvez également l'arroser de jus de citron.
- Il est généralement recommandé de faire griller sur la grille de cuisson.
- Pour faire griller, badigeonnez la grille de cuisson avec de l'huile, puis placez les aliments sur la grille.

Sélectionner la température

Sélectionnez la température pour les modes de cuisson Gril convection et Micro-ondes + Gril conv..

- En règle générale, il est préférable de sélectionner la température la moins élevée indiquée dans le tableau. Si vous utilisez des températures plus élevées, la viande brunira à l'extérieur, mais ne cuira pas suffisamment à l'intérieur.

Sélectionner le réglage du gril

Choisissez le niveau 1 à 3 pour les modes de cuisson Gril et Micro-ondes + Gril.

- Si vous faites griller des aliments épais loin du gril, choisissez le **niveau 1**.
- Si vous souhaitez un résultat doré léger, sur les gratins par exemple, choisissez le **niveau 2**.
- Si vous faites griller rapidement des aliments peu épais près du gril, choisissez le **niveau 3**.

Réglez le niveau de puissance micro-ondes, le niveau de gril, et la durée de cuisson.

Sélectionner la ◷ durée de cuisson

- Faites cuire sur le gril les pièces de viande/tranches de poisson plus fines pendant environ 6–8 minutes de chaque côté.
  Il est préférable de faire griller ensemble les aliments d'une épaisseur semblable pour que leur durée de cuisson ne varie pas trop.
- Faites griller les pièces épaisses environ 7–9 minutes par face.
- Pour la viande roulée, prévoyez environ 10 minutes par cm de diamètre.
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin de la durée de cuisson réglée.

Conseil : Si la surface d'une pièce de viande plus épaisse est dorée, mais que son cœur est encore cru, placez-la sur un niveau inférieur ou réduisez la température et continuez le grillage. Cela permet d'éviter que sa surface ne noircisse trop.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Avec les modes de cuisson qui utilisent l'énergie micro-ondes, la durée de cuisson est plus courte.

Utilisation de la fonction Gril convection ou Micro-ondes + Gril conv.

Ces modes de cuisson sont adaptés pour faire griller des aliments épais, comme du poulet.

Nous recommandons généralement une température de 425 °F (220 °C) pour les aliments minces et de 350–400 °F (180–200 °C) pour les morceaux épais.

- Placez la grille de cuisson au niveau 1 ou 2, selon l'épaisseur des aliments.

Utilisation de la fonction Gril ou Micro-ondes + Gril

Ces modes de cuisson sont adaptés pour faire griller des pièces de viande fines et pour faire brunir les aliments.

- Placez la grille de cuisson au niveau 2 ou 3, selon l'épaisseur des aliments.

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

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

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. La façade du four est particulièrement exposée aux dommages causés par les produits nettoyants pour four.
Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer.
Nettoyez immédiatement les résidus de produits nettoyants.

Les taches tenaces peuvent endommager le four dans certaines circonstances.
Une fois que le four s'est refroidi, nettoyez immédiatement la cavité, l'intérieur de la porte et le joint de porte.
Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera beaucoup plus difficile.

L'utilisation d'un four endommagé peut entraîner des fuites de micro-ondes et présenter un danger pour l'utilisateur.
Vérifiez si la porte et le joint d'étanchéité sont toujours intacts. S'ils sont endommagés, les fonctions micro-ondes du four ne doivent pas être utilisées jusqu'à ce qu'un technicien ait réparé les défauts.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- des nettoyants contenant des agents détartrants sur le devant du four
- des agents nettoyants abrasifs (comme les nettoyants en poudre ou en crème)
- des détergents à base de solvant
- des détergents pour inox
- des produits de nettoyage pour lave-vaisselle
- des produits nettoyants pour vitres
- des détergents pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- des brosses ou éponges dures et abrasives (comme des tampons à récurer, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs)
- des gommes de nettoyage
- des grattoirs métalliques
- de la laine d'acier
- des produits détachants avec des agents de nettoyage mécanique

- des disques de nettoyage à spirales en inox

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles, à éliminer. Si vous utilisez plusieurs fois votre four et les accessoires sans les nettoyer, il sera plus difficile de les nettoyer par la suite.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Seul le plateau de verre va au lave-vaisselle.

Conseil : Il est plus facile d'éliminer les salissures causées par les éclaboussures des jus de fruits et des préparations pour gâteau lorsque le four est toujours chaud. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud.

Afin de faciliter le nettoyage du four, suivez les étapes suivantes :

- Abaissez l'élément gril.
- Pour neutraliser les odeurs dans la cavité du four, placez dans le four un récipient rempli d'eau additionnée de jus de citron et faites chauffer pendant quelques minutes.

Nettoyage des salissures normales

Un excès d'humidité à l'intérieur du four peut l'endommager.

Ne mouillez pas trop le linge ou l'éponge, et ne laissez pas couler d'eau ou d'autres liquides dans les ouvertures de la cavité du four.

Nettoyage des salissures normales

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'eau chaude et de produit vaisselle appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire. Cette étape est particulièrement importante pour toutes les pièces recouvertes d'une finition PerfectClean, car les résidus de détergent nuisent à la fonction antiadhésive.
- Après le nettoyage, séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Élimination des salissures tenaces

Les fruits et les jus de rôtissage qui ont éclaboussé la cavité du four peuvent entraîner une décoloration durable ou la formation de taches mates sur les surfaces. Cette décoloration n'affecte en rien les propriétés de la finition des surfaces.

N'essayez pas d'enlever ces traces. Nettoyez-les en suivant les instructions fournies ici.

- Humectez les taches tenaces avec une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle et laissez-les ramollir quelques minutes.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge non abrasive pour éliminer les taches après le temps d'imprégnation.

Utilisation de produits nettoyants pour les fours

- Pour les salissures très tenaces sur le revêtement émaillé PerfectClean, vaporisez le produit nettoyant pour four de Miele sur la surface froide.

Si le produit entre dans les interstices et ouvertures de la cavité, une forte odeur se dégagera pendants les prochains processus de cuisson.

Ne vaporisez pas le produit nettoyant pour four sur le plafond du four.

Ne vaporisez pas le produit nettoyant pour four dans les interstices et ouvertures des parois et du fond de la cavité du four.

- Laissez le produit nettoyant pour four agir en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.

Les nettoyants pour four d'autres marques doivent uniquement être utilisés sur un four froid et pour une durée maximale de 10 minutes.

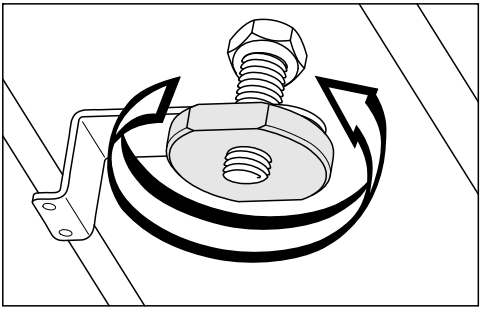
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge non abrasive pour éliminer les salissures après le temps d'imprégnation.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Abaisser l'élément gril

Si le plafond du four est très sale, l'élément gril peut être abaissé afin de faciliter le nettoyage. Nettoyez régulièrement le plafond du four avec un chiffon ou une éponge humide.

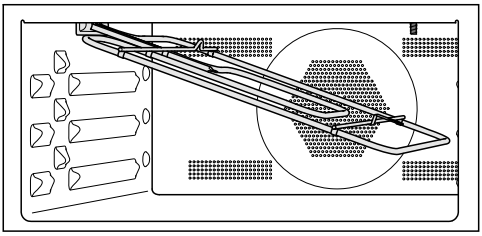
⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.
Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

La sole de la cavité du four pourrait être rayée si l'écrou tombe dessus.
Placez un linge ou un tissu similaire sur la sole du four pour la protéger.



- Dévissez l'écrou.

L'élément gril pourrait s'endommager.
N'appliquez jamais de force pour abaisser l'élément gril.



- Abaissez l'élément gril avec précaution.

Le revêtement du plafond du four pourrait s'endommager.
N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer le plafond du four.

La DEL du plafond du four pourrait s'endommager.
Ne nettoyez pas la DEL, si possible.

- Nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide ou une éponge douce.
- Après avoir nettoyé l'élément gril, soulevez-le doucement pour le remettre en place.
- Replacez l'écrou et serrez-le bien.

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | Désactivé. Lorsque le four est éteint, l'affichage de l'heure est assombri. ■ Dès que le four se rallume, le menu principal s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure soit affichée en permanence, sélectionnez le réglage Heure | Affichage | Activé.
	Le four n'est pas alimenté en électricité. ■ Vérifiez que la fiche électrique du four est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise est en état de fonctionnement. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le SAV de Miele.
Le signal sonore ne retentit pas.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur un volume trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez le volume avec les réglages Volume|Signaux sonores|.
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo est activé. Vous pouvez sélectionner les options de menu sur l'écran et les touches sensitives, mais le four ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode Démo avec le réglage Revendeur|Mode expo|Désactivé.
Le message Verrouillage système 🔒 **s'affiche à l'écran si le four est allumé.**	Le verrouillage de la mise en marche 🔒 a été activé. ■ Confirmez avec *OK*. L'écran affiche Appuyer «OK» pndnt 6 s. ■ Vous pouvez désactiver le verrouillage de la mise en marche d'un programme de cuisson en appuyant sur la touche sensitive *OK* pendant 6 secondes au moins. ■ Si vous voulez définitivement désactiver le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité|Verrouillage système 🔒|Désactivé.

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas démarrer un processus de cuisson.	Si vous cuisez avec l'énergie micro-ondes, la porte est peut-être ouverte. ■ Vérifiez que la porte est bien fermée.
	Si vous cuisez avec l'énergie micro-ondes, le niveau de puissance ou la durée de cuisson ne sont pas sélectionnés. ■ Vérifiez qu'un niveau de puissance micro-ondes et une durée de cuisson ont été sélectionnés.
	Si vous cuisez avec un mode de cuisson qui utilise l'énergie micro-ondes, les réglages requis n'ont pas tous été saisis. ■ Vérifiez qu'un niveau de puissance micro-ondes, une durée de cuisson et une température ont été sélectionnés.
Les touches sensitives ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Écran|QuickTouch|Désactivé. Après activation, les touches sensitives ne réagissent pas lorsque le four est éteint. ■ Dès que le four est allumé, les touches sensitives réagissent. Si vous voulez que les touches sensitives réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé.
	Le four n'est pas raccordé au réseau électrique domestique. ■ Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise de courant a été mis en marche. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
	La commande présente un défaut. ■ Appuyez sur la touche ⏻ Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que le four redémarre.
Le message Panne d'électricité **s'affiche à l'écran.**	Une brève panne de courant s'est produite. Elle a entraîné la fin du processus de cuisson actuel. ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 **s'affiche à l'écran.**	Une panne de courant est survenue plus de 150 heures. ■ Réglez la date et l'heure.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Le message Durée max. de fonct. att. **s'affiche à l'écran.**	Le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. Cela a déclenché l'arrêt automatique de sécurité. ■ Appuyez sur *OK* pour confirmer. Le four est maintenant à nouveau prêt à l'emploi.
Le message Anomalie **et un code d'anomalie non répertorié ici s'affichent à l'écran.**	Vous ne pouvez pas résoudre le problème survenu. ■ Contactez le service technique Miele.
Si la porte est ouverte lors d'un processus de cuisson utilisant le mode de cuisson Micro-ondes ≋**, le four arrête de faire du bruit.**	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la porte est ouverte lors d'un processus de cuisson utilisant le mode de cuisson Micro-ondes ≋, le contact de la porte éteint l'énergie micro-ondes et fait passer le ventilateur de refroidissement à une vitesse plus lente.
Un bruit se fait entendre après un programme de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement reste allumé après un programme de cuisson (voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »).
Un son anormal se produit lorsque le four fonctionne en mode micro-ondes.	Un plat en métal a été utilisé lors d'un processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes. ■ Vérifiez si des étincelles sont causées par les plats en métal (voir « Fonctionnement des micro-ondes – Plats adaptés »).
	Les aliments étaient recouverts de papier aluminium pendant un processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes. ■ Si nécessaire, retirez le papier d'aluminium.
	La grille de cuisson été utilisée lors d'un processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes. ■ Utilisez toujours le plateau de verre lorsque vous utilisez l'énergie micro-ondes.
Le four s'est éteint.	Le four s'éteint automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps ou à la fin d'un programme de cuisson, afin d'économiser de l'énergie. ■ Rallumez le four.

Problème	Cause et solution possibles
Le gâteau / Les biscuits ne sont pas cuits correctement.	Une température autre que celle fournie dans la recette a été utilisée. ■ Réglez la température requise pour la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne sont pas les mêmes que celles de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs produit un mélange plus liquide, nécessitant un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas dorés uniformément.	Vous avez sélectionné la température ou le niveau de rail incorrect. ■ Il y aura toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez que vous avez réglé la température correcte et que vous avez sélectionné le niveau de rail adéquat.
	Le matériau ou la couleur des plats de cuisson ne convient pas au mode de cuisson sélectionné. Les plats de couleur claire, brillants ou à parois fines ne sont pas bien adaptés à la cuisson au four. Ils réfléchissent la chaleur du four, ce qui signifie qu'elle ne pénètre pas bien les aliments, et que les aliments dorent mal ou de façon irrégulière. ■ Les plats de mats et sombres sont mieux adaptés à la cuisson au four.
Les aliments ne sont pas suffisamment chauffés ou ne sont pas cuits à la fin de la durée réglée pour le mode de cuisson Micro-ondes ≋**.**	Vérifiez si le processus de cuisson utilisant l'énergie micro-ondes a été interrompu et n'a pas été redémarré. ■ Redémarrez le processus de cuisson afin de chauffer ou cuire correctement les aliments.
	La durée réglée était trop courte pour la cuisson ou le réchauffage avec l'énergie micro-ondes. ■ Vérifiez que la durée correcte est sélectionnée pour le niveau de puissance micro-ondes. Plus le niveau de puissance micro-ondes est faible, plus la durée doit être longue.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Les aliments se sont refroidis trop rapidement après avoir été réchauffés ou cuits à l'aide de l'énergie micro-ondes.	Avec l'énergie micro-ondes, les aliments commencent à cuire par l'extérieur, et l'intérieur est chauffé par conduction thermique, un processus plus lent. Si les aliments sont cuits avec un niveau de puissance micro-ondes élevé, il est possible que la chaleur n'atteigne pas le centre, de sorte que les aliments soient chauds à l'extérieur mais froids au centre. Pendant le temps de repos, la chaleur arrive jusqu'au centre des aliments. ■ Lorsque vous réchauffez des aliments de différentes densités, par exemple un menu, il est conseillé de commencer à un niveau de puissance micro-ondes faible et de sélectionner une durée de réchauffage plus longue.
L'éclairage intérieur du four se désactive après quelques secondes.	Vous avez sélectionné le réglage Éclairage|«Activé» 15 secondes. ■ Si vous voulez que l'éclairage du four reste allumé durant tout le programme de cuisson, sélectionnez le réglage Éclairage|Activé.
L'éclairage intérieur du four est éteint ou ne s'allume pas.	Vous avez sélectionné le réglage Éclairage|Désactivé. ■ Appuyez sur la touche sensitive ☼ pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes. ■ Si besoin, sélectionnez le réglage Éclairage|Activé ou «Activé» 15 secondes.
	L'éclairage intérieur du four est défaillant. ■ Contactez le service technique Miele.

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

Si vous n’êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique, qui se trouve sur le cadre frontal du four lorsque sa porte est complètement ouverte.

Garantie

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dispendieux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

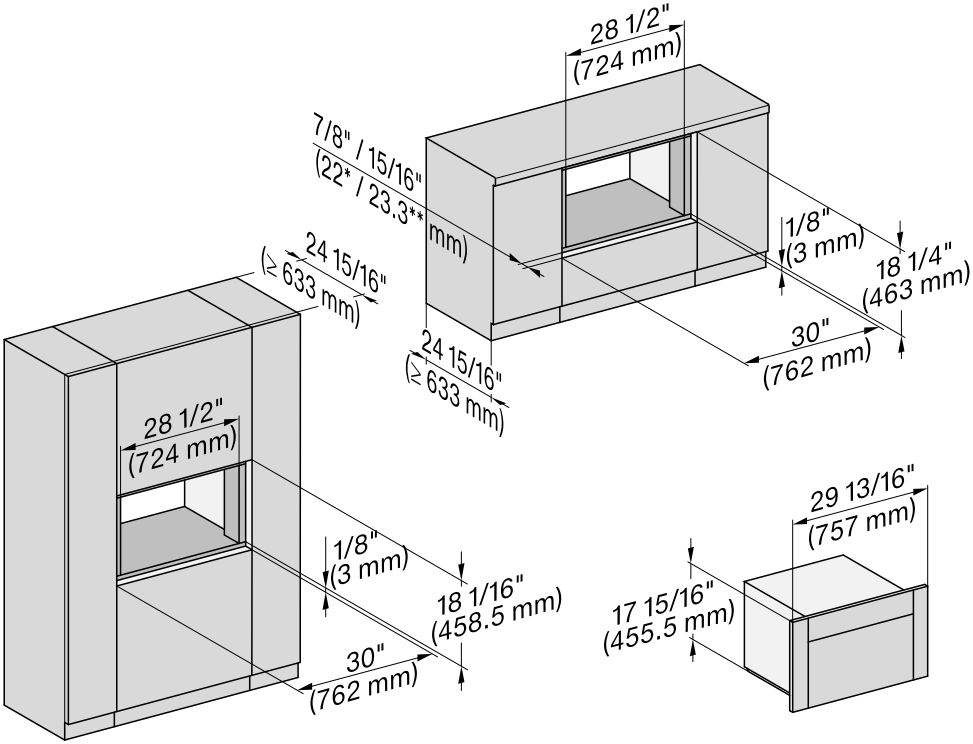
Dimensions d'installation H 7240 BM

L'exemple montre l'installation dans une niche de 30 po avec le kit de montage EBA 7xxx.

Installation dans une armoire haute ou de base

Les fours Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

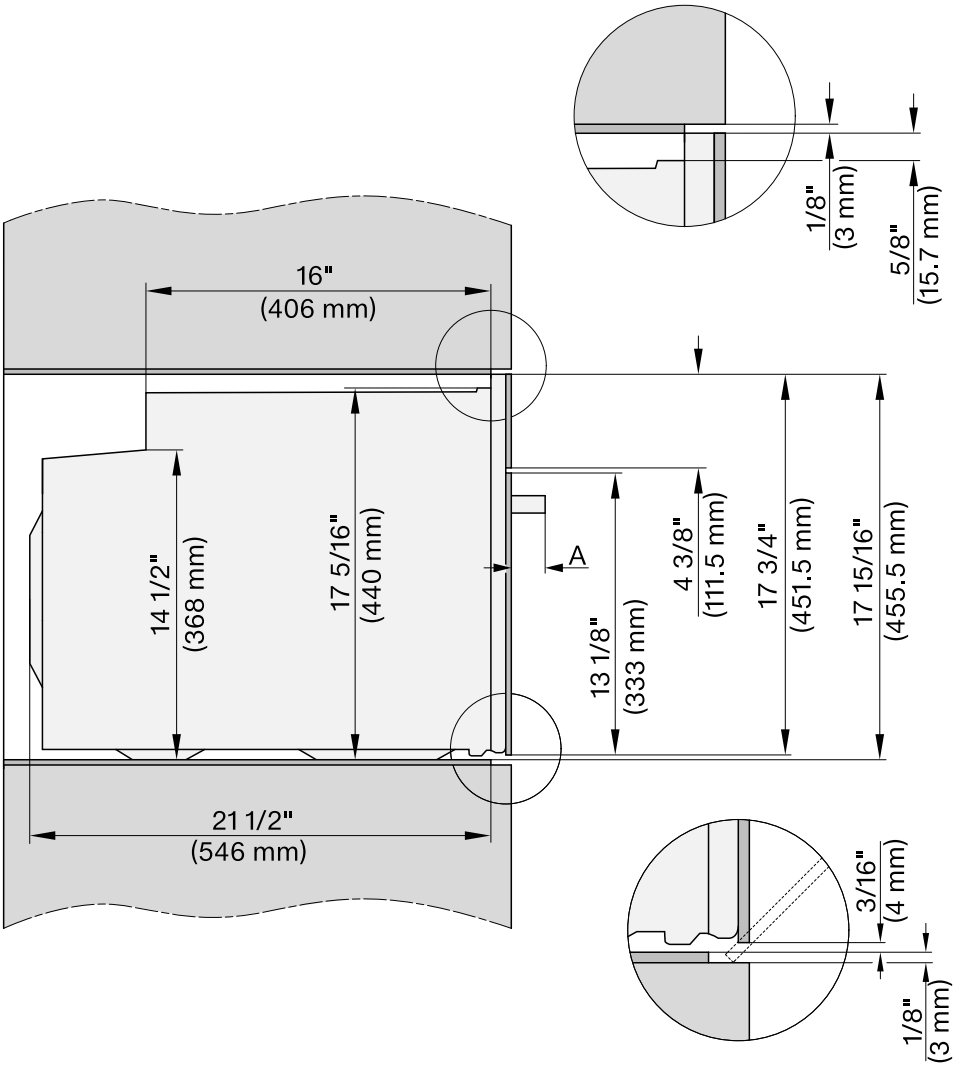
D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site Web de Miele.



* Four dont le devant est en verre

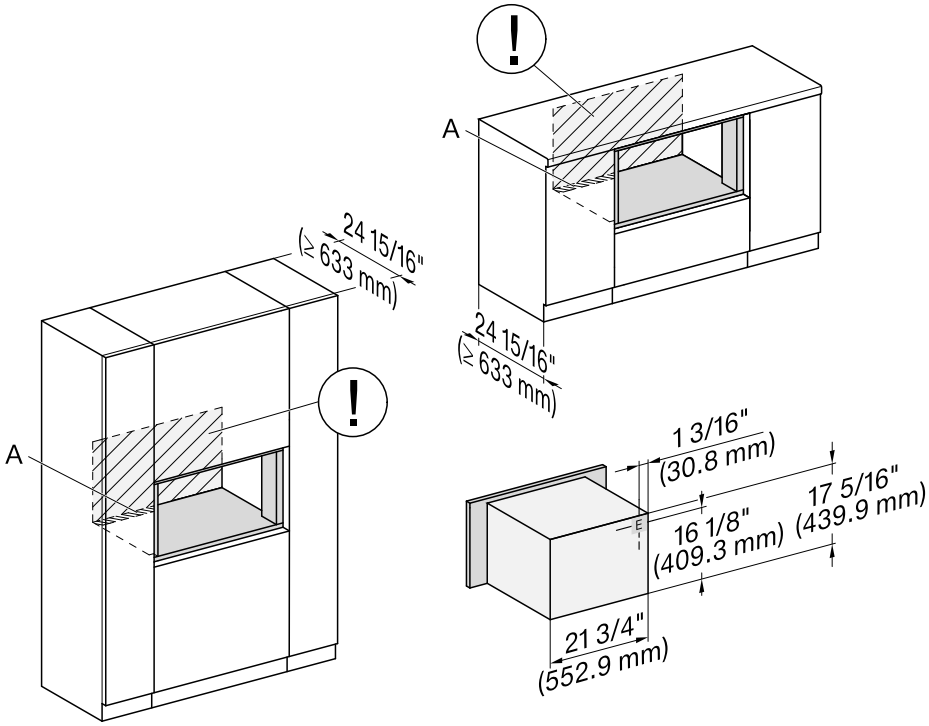
** Four dont le devant est en métal

Vue latérale



A H 72xx : 47 mm (1 7/8 po)

Raccordements et ventilation



A Découpe (4 po 28 3/8 po/100 mm x 720 mm) dans la base de l'armoire de cuisine pour le câble électrique et la ventilation

ⓘ La prise de raccordement électrique doit être accessible, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente. Si la prise électrique se trouve derrière le four, l'armoire de cuisine doit être plus profonde que ce qui est spécifié.

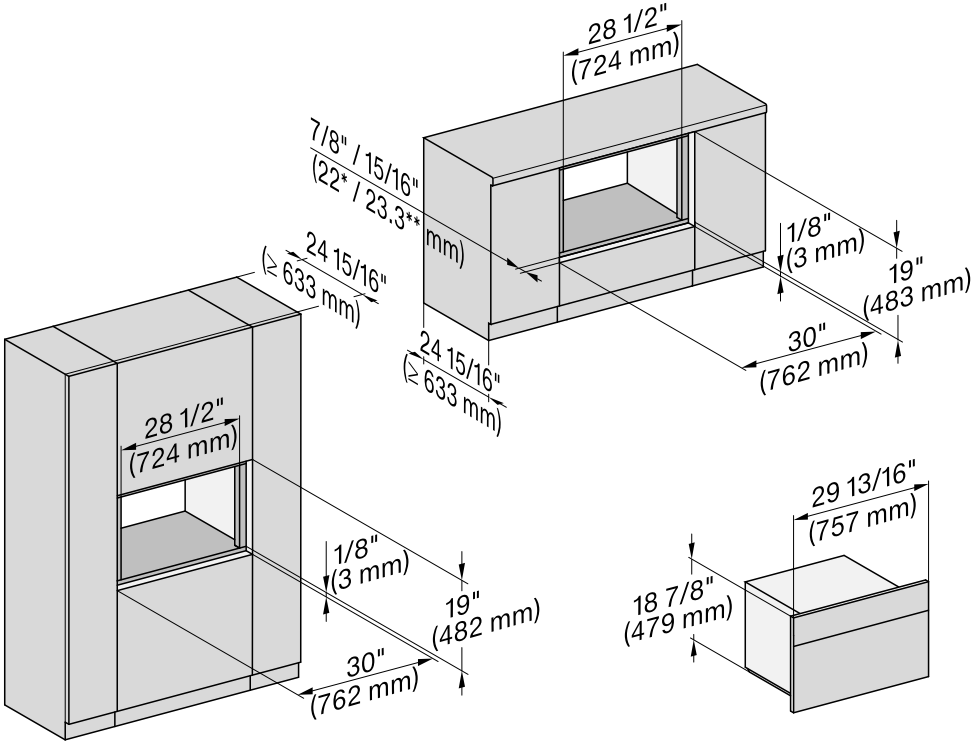
E Branchement électrique

Dimensions d’installation H 7170 BM, H 7270 BM

Installation dans une armoire haute ou de base

Les fours Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

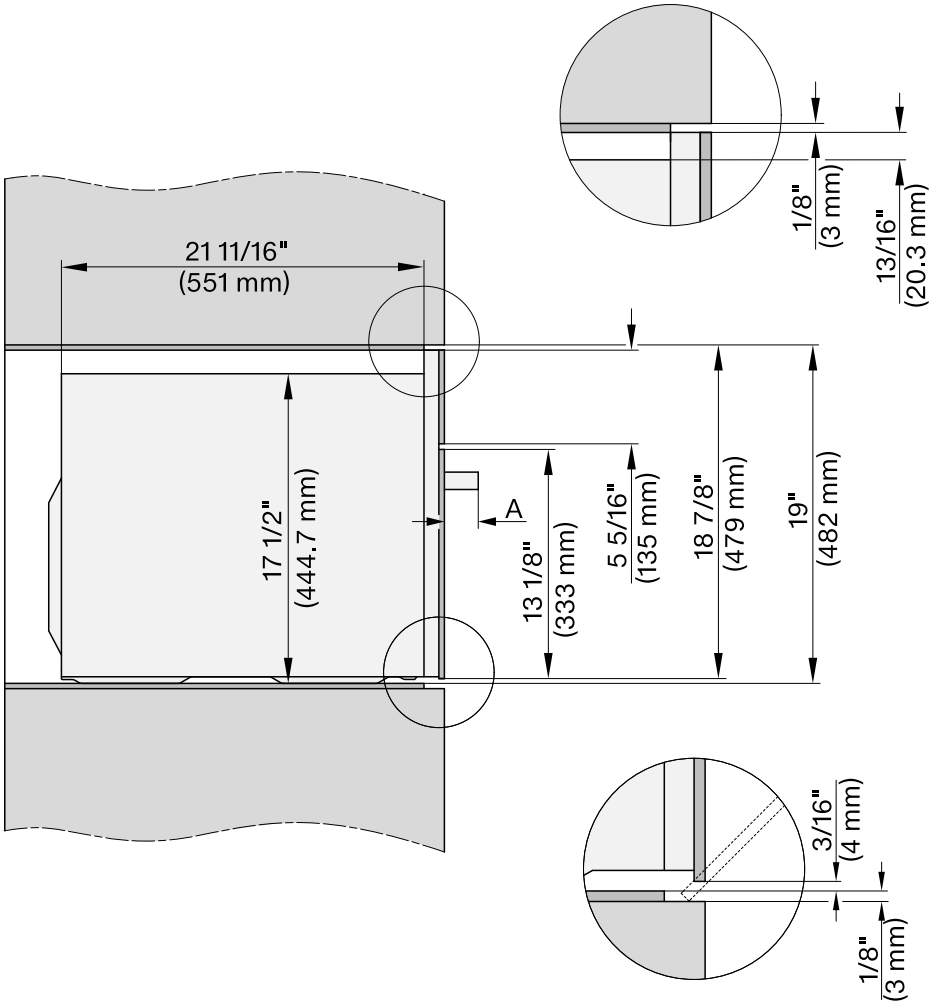
D’autres schémas d’installation sont disponibles sur le site Web de Miele.



* Four dont le devant est en verre

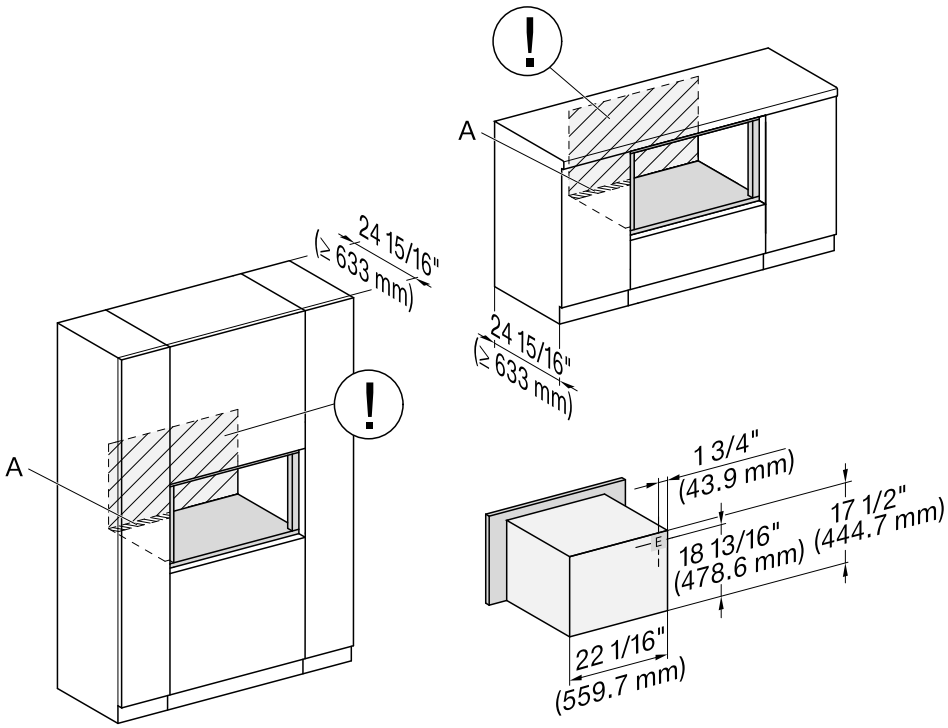
** Four dont le devant est en métal

Vue latérale



A H 71xx : 64 mm (2 1/2 po)
H 72xx : 47 mm (1 7/8 po)

Raccordements et ventilation



A Découpe (4 po 28 3/8 po/100 mm x 720 mm) dans la base de l'armoire de cuisine pour le câble électrique et la ventilation

Ⓘ La prise de raccordement électrique doit être accessible, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente. Si la prise électrique se trouve derrière le four, l'armoire de cuisine doit être plus profonde que ce qui est spécifié.

E Branchement électrique

Installation et retrait du four

Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

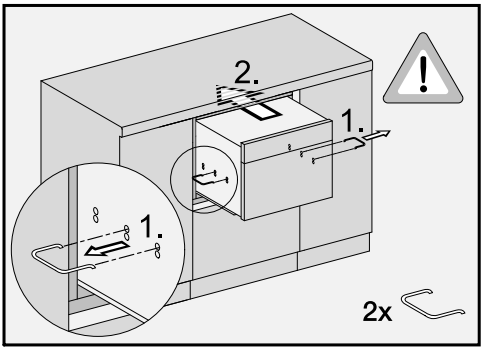
N'ouvrez pas la porte lorsque le four est posé par terre. Cela risque d'endommager la porte.
N'ouvrez pas la porte avant d'avoir installé le four dans l'armoire.

Encastrer le four dans le meuble de cuisine

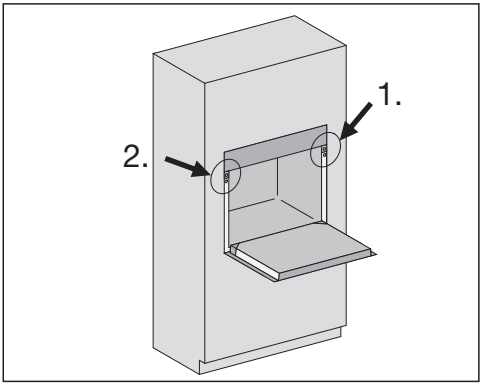
- Branchez le four.

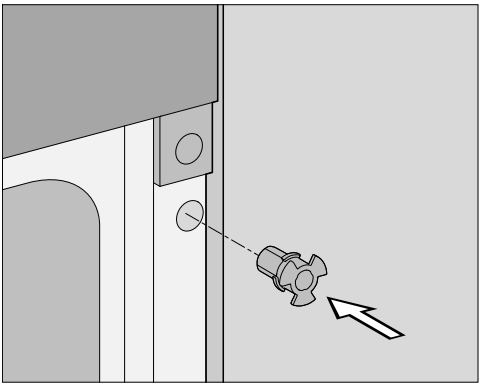
Ne transportez pas le four par sa poignée. Cela risque d'endommager la porte.
Pour le soulever, utilisez les poignées de transport prévues de chaque côté de l'appareil.

- Poussez suffisamment le four dans l'armoire pour pouvoir retirer les poignées de transport.

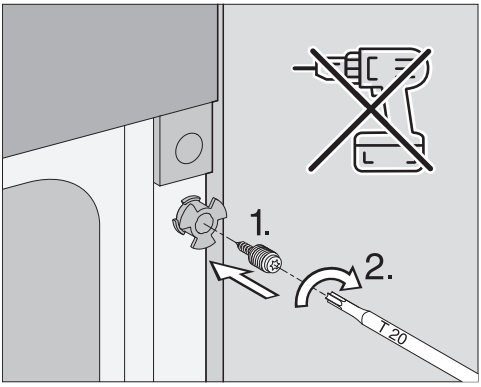


- Retirez les poignées de transport (1.). Conservez les poignées de transport au cas où le four devrait être à nouveau déplacé ultérieurement.
- Poussez le four entièrement à l'intérieur de l'armoire en le positionnant au centre (2.).
- Ouvrez la porte.

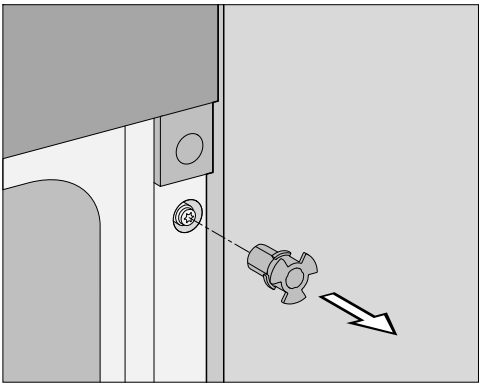




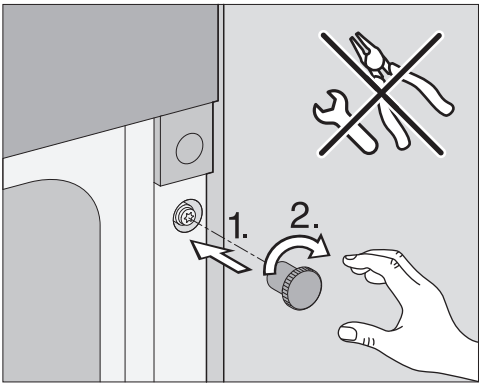
■ Insérez l’aide au montage dans le trou du cadre frontal.



■ Insérez le boulon dans l’aide au montage et serrez-le dans le corps de l’armoire. **N'utilisez pas** de visseuse sans fil.



■ Retirez l’aide au montage.



■ Vissez l’écrou moleté sur le boulon avec la main pour fixer le four dans le corps de l’armoire.

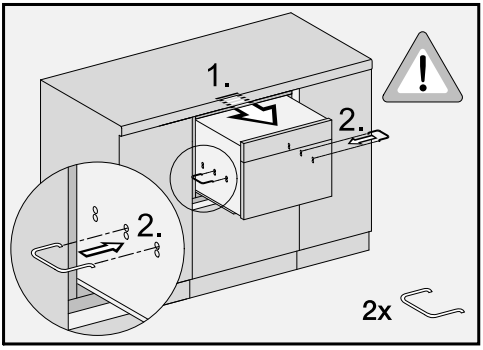
Si les écrous moletés dépassent du cadre frontal, ils peuvent endommager la porte.
Vérifiez que les écrous moletés ne dépassent pas du cadre frontal une fois l’installation terminée.

■ Répétez ce processus de l'autre côté.

Retirer le four de l'armoire

- Ouvrez la porte.
- Devissez les écrous et les boulons du cadre frontal (voir « Fixation du four dans l'armoire »).
  Conservez ces éléments au cas où le four devrait être à nouveau installé ultérieurement.

⚠ Risque de blessure en cas de chute de l'appareil.
Le four peut basculer et causer de graves blessures si les poignées de transport sont insérées dans les trous à l'arrière.
Insérez toujours les poignées de transport dans les trous **à l'avant** de chaque côté de l'appareil.



- Retirez le four de l'armoire jusqu'à ce que les trous pour les poignées de transport soient visibles (1.).
- Insérez les poignées de transport dans les trous **à l'avant** de chaque côté de l'appareil en haut (2.).

Ne transportez pas le four par sa poignée. Cela risque d'endommager la porte.
Pour le soulever, utilisez les poignées de transport prévues de chaque côté de l'appareil.

- Retirez le four de l'armoire.
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.

Branchement électrique

⚠ Risque de blessures dues à une décharge électrique.
Durant l'installation, l'entretien et les réparations, le four doit être entièrement débranché du réseau électrique domestique :
Débranchez le four du réseau électrique domestique en dévissant complètement le disjoncteur à vis, en le désactivant ou en retirant le câble d'alimentation de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.

⚠ Risque de blessures.
L'installation, les réparations et d'autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient constituer un danger. Miele ne peut pas être tenue pour responsable de ces travaux non autorisés.
L'installation, l'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des techniciens agréés Miele.

Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique domestique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

La fiche du câble d'alimentation doit être insérée dans une prise appropriée qui a été installée et mise à la terre conformément à toutes les réglementations locales applicables.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

Remarque à l'intention de l'installateur : Veuillez remettre ces instructions au client.

Branchement électrique

Le four est équipé d'un câble d'alimentation d'environ 6 pieds (1,8 m) de long et d'une fiche NEMA 14-30P à 4 broches pour le raccordement à un réseau électrique domestique avec :

- 2NAC 208 V, 30 A, 60 Hz

ou

- 2NAC 240 V, 30 A, 60 Hz

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

Vous pouvez régler la variante de la tension réseau (voir « Réglages – Variantes de tension »).

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR POUR LE TESTEUR ÉLECTRIQUE.

Déclaration de conformité

Informations sur la conformité

Fonction de micro-ondes

Identification unique : Modèle Miele : H 7240 BM, H 7170 BM ou H 7270 BM

Déclaration de conformité IC :

Cet appareil est conforme à **CAN ICES-001 (B) / NMB-001 (B)**

Module radio

Cet appareil contient le module Wi-Fi suivant :

IC ID	21098-EK057
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,2 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.
L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
(1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
(2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l’appareil garantit que les limites d’exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.

⚠ Avertissement !

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

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.

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter localement les composants open source inclus dans l’appareil avec les avis de droits d’auteurs correspondants, les copies de conditions de licence applicables audit moment et toutes les autres informations avec une adresse IP en utilisant un navigateur web *(http://<adresse IP>/Licences)*. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s’appliquent qu’à l’égard des ayants droit respectifs.

Veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada

Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

H 7240 BM, H 7170 BM, H 7270 BM

fr-CA

M.-Nr. 11 900 050 / 08