


Mode d'emploi et instructions de montage

Four combiné micro-ondes




Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	16
Aperçu	17
Éléments de commande	18
Touche marche/arrêt	19
Écran	19
Touches sensibles	19
Symboles.....	21
Principe de commande	22
Sélectionner une option de menu	22
Modifier le réglage dans une liste de sélection	22
Modifier le réglage avec une barre verticale	22
Sélectionner le mode ou la fonction.....	23
Saisir des chiffres	23
Activer MobileStart.....	23
Équipement	24
Plaque signalétique	24
Pièces fournies	24
Accessoires joints et accessoires disponibles en option.....	24
Dispositifs de sécurité	27
Surfaces avec revêtement PerfectClean	27
Première mise en marche	28
Miele@home	28
Réglages de base.....	29
Première mise en température du four	30
Réglages	31
Aperçu des réglages.....	31
Sélectionner le menu "Réglages".....	33
Langue 	33
Heure	33
Eclairage.....	34
Ecran	34
Volume.....	34
Unités	35
Quick Start	35
Popcorn	35
Booster	35
Temp. préprogrammées	35
Puissances préprogram.....	36
Arrêt différé ventilateur	36
Sécurité	37
Miele@home	37
Mise à jour à distance	38

Commande à distance	39
Activer MobileStart.....	39
Version logiciel	39
Revendeur	39
Réglages usine	39
Minuterie	40
Menus principaux et sous-menus	41
Modes avec micro-ondes	42
Fonctionnement.....	42
Choix des récipients.....	42
Récipients adaptés.....	43
Récipients inappropriés	45
Tester la vaisselle	46
Cloche	47
Commande	48
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson.....	48
Modifier la température	49
Modifier la puissance des micro-ondes	49
Régler les temps de cuisson	49
Modifier les temps de cuisson réglés.....	50
Supprimer les temps de cuisson réglés	50
Interrompre le programme de cuisson dans le mode Micro-ondes	50
Interrompre le programme de cuisson	51
Préchauffer l'enceinte de cuisson	51
Booster.....	51
Quick Start et Popcorn	52
Program. automatiques	53
Catégories	53
Utiliser des programmes automatiques	53
Consignes d'utilisation	53
Autres applications	54
Décongeler	54
Déshydrater	57
Réchauffer	58
Cuisson	61
Stérilisation.....	63
Produits surgelés/plats préparés.....	66
Préchauffer la vaisselle.....	66
Pâtisseries	67
Conseils pour la préparation des pâtisseries	67
Remarques concernant les tableaux de cuisson	67
Remarques concernant les modes de fonctionnement	68

Contenu

Rôti	69
Conseils de cuisson pour les rôtis	69
Remarques concernant les tableaux de cuisson	69
Remarques concernant les modes de fonctionnement	70
Grillades	71
Conseils pour les grillades	71
Remarques concernant les tableaux de cuisson	71
Remarques concernant les modes de fonctionnement	72
Nettoyage et entretien	73
Détergents à ne pas utiliser.....	74
Retirer les salissures normales.....	75
Retirez les salissures incrustées.....	75
Rabattre la résistance du gril.....	76
Que faire si	77
Service après-vente	82
Contact en cas d'anomalies.....	82
Garantie.....	82
Installation	83
Dimensions d'encastrement.....	83
Encastrement dans une armoire haute ou basse.....	83
Vue latérale	84
Raccordements et aération	85
Encastrement du four.....	86
Raccordement électrique	87
Tableaux de cuisson	88
Pâte à gâteau	88
Pâte à gâteau	89
Pâte levée	90
Pâte à l'huile et au fromage blanc	90
Génoise	91
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	91
Plats salés	92
Bœuf.....	93
Veau.....	94
Porc	95
Agneau, gibier	96
Volaille, poisson.....	97
Données destinées aux instituts de contrôle	98
Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1	98
Plats tests selon EN 60705 (mode micro-ondes )	99
Déclaration de conformité	100
Droits d'auteur et licences pour le module de communication	101

Consignes de sécurité et mises en garde

► Pour faciliter la lecture, le four combiné avec micro-ondes sera désigné comme “four” dans la suite du texte.

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

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

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

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

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

► Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

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

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

Tout autre type d'utilisation est interdit.

► Risque d'incendie dû à des matières inflammables.

Lorsque vous faites sécher des matières inflammables en mode micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Elles peuvent ainsi se déshydrater et s'auto-enflammer.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► L'enceinte du four est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le SAV Miele doit se charger de son remplacement.

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

Présence d'enfants dans l'environnement domestique

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

► Veuillez éloigner du four les enfants âgés de moins de 8 ans, sauf si une surveillance constante est garantie.

► Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser le four sans surveillance que si ce dernier leur a été expliqué de sorte qu'ils peuvent le faire fonctionner de manière sûre. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

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

► Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

► Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

► Une porte ouverte représente un risque de blessure.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.

Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

► Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde).

Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire. Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

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

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

N'utilisez pas le four dans les cas suivants :

- La porte est déformée.
- Les charnières de porte sont desserrées.
- Des trous ou fissures sont visibles sur le châssis, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La sécurité électrique du four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Ces conditions de sécurité élémentaire doivent être impérativement respectées. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager le four. Comparez les données de raccordement avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien.
- ▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four au réseau électrique.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).
- ▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four pourrait s'en trouver entravé. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").

Consignes de sécurité et mises en garde

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le four du réseau électrique. Ceci peut être assuré comme suit :

- Retirez les fusibles de l'installation électrique ou
- dévissez complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique ou
- débranchez la prise (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.

► Pour fonctionner correctement, le four nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). De plus, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

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

Utilisation conforme

► Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au niveau des résistances, de l'enceinte de cuisson, des aliments et des accessoires.

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.




► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four et en débranchant la fiche de secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.

► Les objets inflammables situés à proximité d'un four en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Attention, les temps de cuisson, de mise en température, de décongélation dans un mode avec micro-ondes sont souvent nettement plus courts que dans un mode sans micro-ondes. Des durées de marche trop longues entraînent un dessèchement et, éventuellement, une auto-inflammation des aliments.
Respectez les temps de cuisson recommandés pour les modes grils. N'utilisez pas le mode Micro-ondes (☞) pour déshydrater par ex. des fleurs, des herbes aromatiques, du pain ou des petits pains. N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques par ex. Utilisez le mode Chaleur tournante Plus (☞) et contrôlez impérativement les processus!
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. N'arrêtez jamais le four et réglez la température la plus basse dans le mode de fonctionnement sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.
- ▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le four. Par conséquent, recouvrez les aliments.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le four risque d'être endommagé par une accumulation de chaleur. Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Si vous voulez utiliser la sole comme surface de pose pour les préparations ou pour réchauffer les récipients, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante Plus  ou Chaleur tournante Eco  sans la fonction Booster.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte de cuisson peut l'endommager. Si vous posez des casseroles, des poêles ou des récipients sur la sole de l'enceinte, ne les déplacez pas d'un côté à l'autre.
- ▶ Risque de blessure par la vapeur d'eau. Si un liquide froid est versé sur une surface chaude, de la vapeur se forme qui risque de provoquer de fortes brûlures. De plus, les surfaces chaudes peuvent être endommagées par la variation brusque de température. Ne versez jamais des liquides froids directement sur des surfaces chaudes.
- ▶ Le four avec micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers en raison des températures élevées éventuelles. Vous pouvez vous brûler en retirant les objets.
- ▶ Il est important que la température à l'intérieur des aliments soit bien répartie et suffisamment élevée. Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour la cuisson, le réchauffage et la décongélation. Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans les aliments.
- ▶ En faisant bouillir, en particulier en réchauffant des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques aient eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut provoquer des surchauffes explosives avec risques de brûlures au contact des liquides chauds en retirant le récipient. Si les conditions sont défavorables, la pression peut être tellement forte que la porte s'ouvre automatiquement. Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte du four. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, une baguette en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Risque de blessure dû aux aliments brûlants. Lors de la mise en température des aliments, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le récipient reste donc plus froid (exception : faïence résistante aux fours). Le récipient se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.


Après le retrait des aliments, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Orientez-vous par rapport à la température du récipient !

Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable ! Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

▶ Risque de blessures dû à la surpression dans les récipients ou bouteilles fermés. Lors du réchauffage, une pression se forme dans les récipients ou bouteilles fermés et peut provoquer des explosions. Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

▶ Si vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson. Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.

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

Faites cuire les œufs avec la coquille uniquement dans un récipient adapté. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode Micro-ondes .

▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines, sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez ou les cuisez. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant la cuisson. ou à les inciser, afin que la vapeur puisse s'échapper.


▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées et se brisent très facilement. Interrompez le processus en cours pour pouvoir contrôler la température des aliments. Utilisez un thermomètre spécial pour mesurer la température des aliments.


Consignes de sécurité et mises en garde

► Ne réchauffez jamais au four à micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type susceptible de prendre feu, et ce même après avoir été retirés de l'enceinte de cuisson.

Ne les réchauffez pas dans le four.

► De l'humidité peut pénétrer dans les espaces vides des récipients dotés de poignées creuses et de boutons de couvercle. L'évaporation de l'humidité génère une forte pression pouvant détruire les cavités par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées).

En mode Micro-ondes , n'utilisez pas de récipients avec des poignées creuses et des boutons de couvercle.

► Les récipients non adaptés au four à micro-ondes risquent de se détériorer et d'endommager le four en mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes.

N'utilisez pas de récipients en métal, de feuilles d'aluminium, de couvercles ou de vaisselle avec des applications en métal, ni de cristal contenant du plomb, de saladiers en verre à bordure dentelée, de vaisselle en plastique non résistants aux températures élevées, d'objets en bois ou d'attaches métalliques, de plastique ou de papier avec un fil de fer intérieur, ni de gobelets en plastique dont l'opercule en aluminium n'a pas été entièrement retiré (voir chapitre "Fonctionnement avec micro-ondes", paragraphe "Choix des récipients").


► Les récipients en plastique inadapté aux fours fondent à haute température et peuvent endommager le four ou lui faire prendre feu. Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant au modes de cuisson sans micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant de la vaisselle.


► Risque d'incendie dû à des récipients en matières inflammables. Les récipients jetables en plastique doivent présenter les propriétés indiquées dans "Fonctionnement avec micro-ondes", paragraphe "Choix des récipients".

Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient jetables en plastique, papier ou autre matière inflammable.


Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui reflètent les micro-ondes. Le papier qui entoure le film en aluminium peut chauffer au point de brûler. Dans les modes avec micro-ondes, ne réchauffez pas d'aliments emballés dans des récipients de maintien au chaud tels que des sachets pour poulets rôtis.

▶ Si vous utilisez le four à vide ou avec une charge inappropriée dans le mode Micro-ondes  ou les modes avec micro-ondes, le four risque d'être endommagé.

Utilisez **toujours** le plat en verre en mode Micro-ondes , même en tant que surface de pose pour les petits moules.

N'utilisez pas de modes avec micro-ondes pour préchauffer des récipients ou pour sécher des herbes.

À la place, utilisez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus .

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

▶ La capacité de charge de la porte est de 8 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Le four risque d'être endommagé.

Pour les surfaces en inox s'applique :

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

▶ Les aimants peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme panneau d'affichage aimanté.

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion, nettoyez immédiatement les projections d'aliments salés sur les parois en inox de l'enceinte du four.
- ▶ Dans les zones humides et chaudes, les risques d'invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Le four et son environnement doivent toujours rester propres. Les dégâts occasionnés par les vermines ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit seront perdues.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

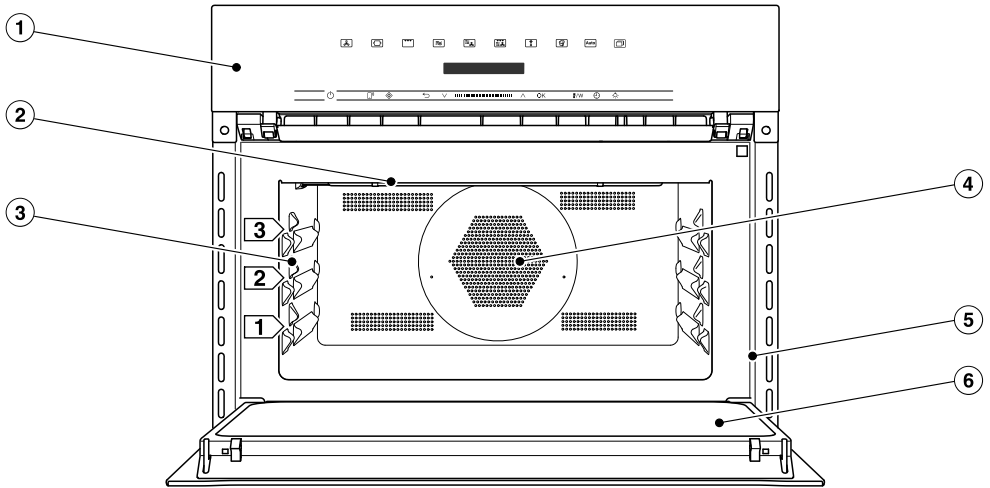
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légale-

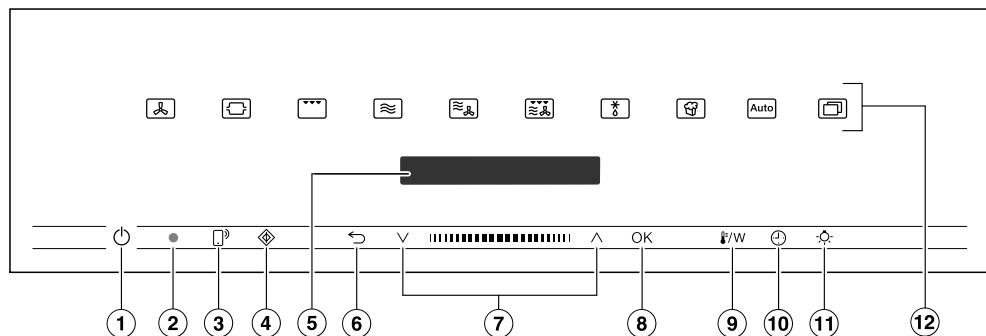
ment responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.










Four




- ① Éléments de commande
- ② Résistance gril
- ③ 3 niveaux de cuisson pour plateau en verre et grille
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑤ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑥ Porte

Éléments de commande



- ① Touche marche/arrêt  en creux
Pour la mise en marche et l'arrêt du four
- ② Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le four avec votre appareil mobile
- ④ Touche sensitive 
Pour démarrer la fonction Quick Start
- ⑤ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation du four
- ⑥ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière par étapes et pour modifier les options de menus pendant un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les touches de direction  et 
Pour parcourir les listes de sélection et modifier les valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive /W
Pour modifier la température ou la puissance
- ⑩ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑪ Touche sensitive 
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑫ Touches sensibles
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages


Touche marche/arrêt

La touche marche/arrêt  se trouve dans un creux et réagit par simple effleurement du doigt.


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

Écran

L'écran affiche l'heure ou différentes informations concernant les modes de fonctionnement, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Après avoir enclenché le four avec la touche marche/arrêt , le menu principal s'affiche avec la demande Sélectionner un mode.

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip via autres  | Réglages | Volume | Signal sonore touches.





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

Touches sensibles situées au-dessus de l'écran




Vous trouverez les informations relatives aux modes de fonctionnement et autres fonctions aux chapitres "Menus principaux et sous-menus", "Réglages", "Program. automatiques" et "Autres applications".

Éléments de commande

Touches sensibles situées en dessous de l'écran






Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four via votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche. La touche s'allume et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home").</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction <i>Quick Start</i>. Le programme de cuisson fonctionne à puissance de micro-ondes maximale (1.000 W) et une durée de cuisson de 1 minute (voir chapitre "Quick Start"). En effleurant plusieurs fois cette touche sensible, vous pouvez augmenter la durée de cuisson par paliers.</p> <p>Cette fonction est disponible si aucun autre programme de cuisson est en cours.</p>
	<p>Quel que soit le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu précédent ou au menu principal à l'aide de cette touche sensible.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez l'interrompre avec cette touche sensible.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affiche sur l'écran.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire.</p>
OK	<p>Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche que vous pouvez valider, la touche sensible <i>OK</i> orange s'allume.</p> <p>Cette touche sensible vous permet de sélectionner des fonctions comme la minuterie par ex., d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages et de confirmer des messages.</p> <p>Vous pouvez démarrer, interrompre et poursuivre un programme de cuisson avec micro-ondes à l'aide de la touche sensible <i>OK</i>.</p>

Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction
	<p>Pendant la phase de mise en température et au cours d'un programme de cuisson, cette touche vous permet de modifier la température ou la puissance des micro-ondes.</p> <p>Dans les modes sans micro-ondes, vous pouvez modifier la température.</p> <p>Dans les modes avec micro-ondes, vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes.</p>
	<p>Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).</p> <p>Si un programme de cuisson est parallèlement en cours, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début et de fin pour le programme de cuisson.</p>
	<p>En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche empêche l'enclenchement involontaire du four (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité").

Principe de commande

Réglez le four via la zone de navigation à l'aide des touches de direction \wedge et \vee ainsi que la zone intermédiaire **|||||**.

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage qui s'affiche, la touche sensitive *OK* devient orange.

Sélectionner une option de menu

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

Remarque : Si vous maintenez une touche de direction, la liste de sélection continue de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est coché \checkmark .

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur ou le réglage souhaités s'affiche.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Modifier le réglage avec une barre verticale


Certains réglages sont représentés par une barre verticale **■■■■■□□□**. La valeur maximale est sélectionnée lorsque tous les segments sont pleins.

Si tous les segments sont vides ou qu'un seul segment est rempli, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. pour le volume).

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **|||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu situé en amont.

Sélectionner le mode ou la fonction

Les touches sensibles des modes et des fonctions (par ex. autres ) sont situées au-dessus de l'écran (voir chapitre "Commande" et "Réglages").

- Effleurez la touche sensible du mode ou de la fonction souhaités.

La touche sur le bandeau de commande est allumée en orange.

- Dans les modes et fonctions : réglez des valeurs, par ex. les températures.
- Sous autres  : Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Changer de mode de fonctionnement


Au cours d'un programme de cuisson, vous pouvez changer de mode de fonctionnement.

La touche sensible du mode actuellement sélectionné s'allume en orange.

- Effleurez la touche sensible du nouveau mode ou de la nouvelle fonction.


Le mode modifié et les valeurs proposées correspondantes s'affichent.

La touche sensible du mode modifié s'allume en orange.

Défilez dans les touches de sélection sous autres  jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

Saisir des chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.


- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone  vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.


Remarque : Si vous maintenez une touche de direction, les valeurs continuent de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensible  pour activer MobileStart.

La touche sensible  est allumée. L'app Miele permet de commander le four à distance.

La commande directe sur le four est prioritaire par rapport à la télécommande par l'app.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.

Équipement

Vous trouverez au verso les modèles décrits dans les présentes instructions d'emploi et de montage.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

Si vous avez des questions ou des problèmes, munissez-vous de ces informations pour que Miele puisse vous conseiller de manière ciblée.

Pièces fournies

- Instructions d'emploi et de montage permettant d'utiliser les fonctions du four et du micro-ondes
- Livre de cuisine avec recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Vis de fixation du four dans la niche d'encastrement
- Divers accessoires

Accessoires joints et accessoires disponibles en option

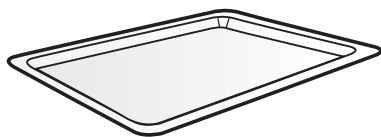
Votre four est toujours équipé d'un plat en verre et d'une grille.

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

Pour trouver ces accessoires, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

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


Plat en verre



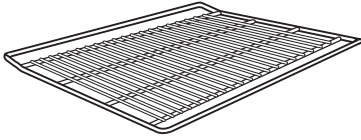
Ce plat en verre convient à tous les modes de cuisson.


Le plat en verre peut être endommagé par des variations importantes de température.


Ne posez pas le plat en verre sur des surfaces froides tel que le plan de travail en granite ou du carrelage, posez-le sur un support approprié.

- Utilisez **toujours** le plat en verre en mode Micro-ondes , même en tant que surface de pose pour les petits moules.
- Ne chargez pas le plat en verre avec plus de 8 kg.

Grille avec butée de sécurité



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

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Le four et la grille peuvent être endommagés par la formation éventuelle d'étincelles.

N'utilisez pas la grille pour des programmes de cuisson en mode Micro-ondes .

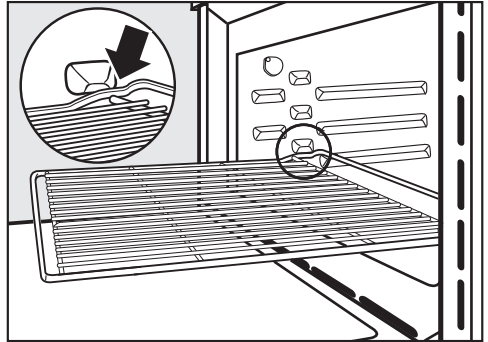
Ne posez pas la grille sur la sole de l'enceinte, mais insérez-la dans un des niveaux.

Utilisation de la grille

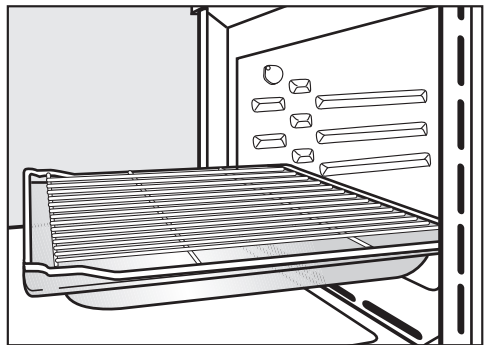
La grille est dotée d'une butée de sécurité anti-extraction. Cette butée empêche la grille de sortir entièrement si elle ne doit être retirée qu'en partie.

Si vous introduisez la grille dans le mauvais sens, la sécurité n'est plus garantie.

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



- Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès qu'elle heurte la butée de sécurité.








- Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil. Dans ce cas uniquement, la sécurité anti-extraction se trouve à l'avant.
- Ne chargez pas la grille de plus de 8 kg.

Équipement

Moules ronds

Les micro-ondes risquent d'endommager les moules ronds.

N'utilisez pas les moules ronds avec les modes Micro-ondes , MO + Rôtissage autom. , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  ou MO + Turbogril .



Le moule rond non perforé HBF 27-1 convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

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

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

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

Plat à rôtir Gourmet HUB Couvercle pour plat à rôtir HBD

Les plats à rôtir Gourmet et leurs couvercles peuvent être endommagés par les micro-ondes. Comme le métal reflète les micro-ondes, des étincelles peuvent se former et les micro-ondes risquent de ne pas être absorbées.

Utilisez les plats à rôtir et les couvercles uniquement pour les programmes de cuisson dans les modes **sans** micro-ondes.

Insérez la grille dans le niveau 1 et posez le plat à rôtir Gourmet sur la grille.

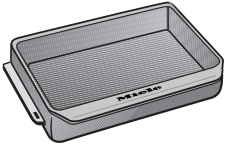
La surface des plats à rôtir Gourmet est revêtue d'une couche anti-adhésive, ils conviennent pour les tables de cuisson à induction.

Les plats à rôtir Gourmet existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur ne changent pas.

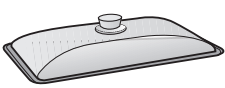
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur :
22 cm

HUB 62-22

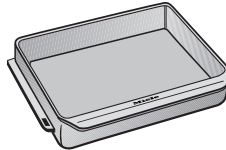


HBD 60-22

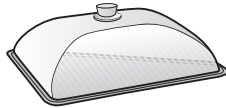


Profondeur :
35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




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

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibras Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Verrouillage de la mise en service**  (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité")
- **Verrouillage des touches** (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité")
- **Ventilateur de refroidissement** (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Arrêt différé du ventilateur")
- **Arrêt de sécurité**
Un mode sans micro-ondes peut démarrer sans indication du temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée et par conséquent prévenir

un incendie, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps après le dernier réglage, en fonction du mode de cuisson et de la température.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces revêtues de PerfectClean se distinguent par d'excellentes propriétés antiadhésives et un nettoyage exceptionnellement facile.

Les aliments se détachent facilement. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

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

N'utilisez pas de couteaux en céramique pour ne pas rayer les surfaces traitées avec PerfectClean.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives et la facilité d'entretien.

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

- Enceinte de cuisson
- Grille
- Moule rond perforé avec AirFry
- Moule rond

Première mise en marche

Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'app Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'app Miele.

L'app Miele vous guide pour la connexion entre le four et le réseau Wi-Fi local.

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

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Relever des informations sur les programmes de cuisson achevés de votre four
- Quitter les programmes de cuisson en cours

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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


Application Miele

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



Réglages de base

Pour la première mise en service, vous devez effectuer les réglages ci-dessous. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.


Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud.

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

Une fois le four raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Installer Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Sauter* et confirmez avec *OK*. Vous trouverez les informations sur les réglages suivantes au chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home".
- Si vous voulez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'app Miele vous guident dans les étapes suivantes.

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Achever la première mise en service

- Suivez les instructions complémentaires éventuelles indiquées sur l'écran.


La première mise en service est terminée.

Première mise en marche


Première mise en température du four

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

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs ne se répandent dans les autres pièces.

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

Sélectionner un mode **s’affiche**.


- Sélectionnez Chaleur tournante Plus .

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


Le chauffage de l’enceinte de cuisson, l’éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Validez en appuyant sur **OK**.

Préchauffez le four pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, arrêtez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Nettoyez l’enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.






Lorsqu’il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances et de l’enceinte.

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

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


Attendez que l’enceinte de cuisson soit complètement sèche pour fermer la porte.

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Eteint Désactivation de nuit Format de l'heure 12h 24h* régler
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Eteint
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé Eteint*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Signal sonore touches  Mélodies Activé* Eteint
Unités	Poids g* lb/oz lb Température °C* °F
Quick Start	Puissance Durée
Popcorn	Durée
Booster	Activé* Eteint
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogram	


* Réglage d'usine



Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée
Sécurité	Verrouillage touches Activé Eteint* Sécurité enfants  Activé Eteint*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Eteint
Mise à jour à distance	Activé* Eteint
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé Eteint*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Puissances préprogram Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Sélectionner le menu “Réglages”

Le menu autres  | Réglages permet de personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

- Sélectionnez autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez modifier les réglages qu'en l'absence de programme en cours.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

Remarque : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche . Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Choisissez le type d'affichage de l'heure pour le four désactivé :

- Activé
L'heure s'affiche toujours sur l'écran. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact de vos doigts. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d'abord enclencher le four avant de pouvoir l'utiliser.
- Eteint
L'écran reste noir pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste noir.

Format de l'heure

Vous pouvez afficher l'heure en format 24 ou 12 heures (24h ou 12h).



régler

Réglez les heures et les minutes. Après une panne de courant, l'heure actuelle réapparaît. L'heure est enregistrée pour env. 150 heures.

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

Réglages



Eclairage

- Activé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant toute la cuisson.
- "Activé" 15 secondes
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.
- Eteint
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

Ecran

Luminosité

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

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

QuickTouch

Sélectionnez la réaction des touches sensibles lorsque le four est éteint :

- Activé
Si vous avez également sélectionné le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint.
- Eteint
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles ne réagissent que si le four est allumé et pendant un certain temps après l'avoir éteint.

Volume



Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et après écoulement de la durée réglée.

Mélodies

A la fin d'un processus, une mélodie se répète plusieurs fois à intervalles réguliers.



Le volume de cette mélodie est représenté par une barre verticale.

-  volume maximum
-  mélodie éteinte

Fréquence simple



À la fin d'un processus, un son continu retentit pendant un certain temps.

Le volume de ce son unique est représenté par une barre verticale.


-  volume maximum du son
-  volume minimum du son

Signal sonore touches

Le volume du son des touches, qui retentit à chaque contact, est représenté par une barre verticale.

-  volume maximum
-  Le son des touches est désactivé

Mélodies

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en appuyant sur la touche marche/arrêt .

Unités

Poids

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

Température

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

Quick Start

Pour le démarrage immédiate des micro-ondes, une puissance de micro-ondes de 1.000 W et une durée de 1 minute sont préenregistrées.

- Puissance

Vous pouvez régler une puissance de micro-ondes de 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1.000 W.

- Durée

Le temps maximum réglable dépend de la puissance sélectionnée des micro-ondes :

80–300 W : maximum 10 minutes

450–1.000 W : maximum 5 minutes

Popcorn

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

Vous pouvez saisir un temps de cuisson de 4 minutes maximum.

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

Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer la mise en température de l'enceinte de cuisson.

- Activé

La fonction **Booster** est activée automatiquement pendant la phase de mise en température des processus de cuisson. La résistance de gril, la résistance circulaire et le ventilateur préchauffent l'enceinte simultanément à la température réglée.

- Eteint

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de mise en température d'un processus de cuisson. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.

Temp. préprogrammées

Il est recommandé de modifier les températures préconisées si vous en utilisez souvent d'autres.

Réglages


Dès que vous avez sélectionné une option de menu, la liste de sélection des modes de fonctionnement s'affiche, avec la température préconisée correspondante.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.






La modification de la température préconisée agit également sur le mode de fonctionnement correspondant avec micro-ondes.

Puissances préprogram

Il est recommandé de modifier les puissances préconisées si vous utilisez fréquemment d'autres puissances de micro-ondes.

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

Dès que vous avez sélectionné l'option, la liste des modes de fonctionnement s'affiche avec la puissance préconisée correspondante.

- Micro-ondes  :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1.000 W
- MO + Rôtissage autom. , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  et MO + Turbogril :
80 W, 150 W, 300 W

- Sélectionnez le mode souhaité.
- Modifiez la puissance préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Arrêt différé ventilateur

À la fin d'un processus de cuisson, la ventilation se poursuit afin d'éliminer l'humidité résiduelle à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, dans le bandeau de commande et la niche d'encastrement.

- Régulation thermique
Le ventilateur de refroidissement est désactivé lorsque la température de l'enceinte de cuisson descend en dessous de 70 °C env.
- Commandé par la durée
Le ventilateur de refroidissement est désactivé après env. 25 minutes.


L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement et le plan de travail, et corroder le four.

Si vous conservez des plats au chaud, le réglage **Commandé par la durée** augmente l'humidité de l'air et embue le bandeau de commande, forme des gouttes sous le plan de travail ou embue la façade du meuble.

Ne conservez pas de plat dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage **Commandé par la durée**.

Sécurité

Verrouillage touches

Le verrouillage touches empêche la désactivation ou la modification involontaires d'un processus de cuisson. Si le verrouillage touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du processus de cuisson, à l'exception de la touche marche/arrêt .

- **Activé**

Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche **OK** pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.

- **Eteint**

Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'enclenchement involontaire du four. Si le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez tout de même régler un minuteur et utiliser la fonction MobileStart.

Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une panne de courant.

- **Activé**

Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four, effleurez la touche **OK** pendant au moins 6 secondes.

- **Eteint**

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

Miele@home

Le four fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home. Au départ de l'usine, votre four est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

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

- **Activer**

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

- **Désactiver**

Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'installation Miele@home est maintenue, la fonction Wi-Fi est désactivée.

- **Etat de la connexion**

Ce réglage n'est visible que 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 installation**

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.

- **Réinitialiser**

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous de-

Réglages

vez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les réglages du réseau si vous éliminez, vendez le four ou mettez en service un four d'occasion. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

- Installer

Ce réglage est visible uniquement s'il n'existe pas encore de connexion à un réseau Wi-Fi. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Mise à jour à distance

L'option Mise à jour à distance ne s'affiche et ne peut être sélectionnée que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre "Première mise en service", paragraphe "Miele@home").

Le logiciel de votre four peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four, ce dernier la téléchargera automatiquement. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

Même si vous n'installez pas de mise à jour, vous pouvez utiliser votre four comme d'habitude. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Mise en marche/arrêt

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

Désactiver la mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas de téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance

Des informations sur le contenu et les conséquences d'une mise à jour sont disponibles sur l'app Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée en remettant le four en marche.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez-la.

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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


- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut être annulée.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Seul le SAV Miele est habilité à exécuter certaines mises à jour du logiciel.


Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile, si vous disposez du système Miele@home et si vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart et par ex. sélectionner des consignes relatives aux programmes de cuisson en cours dans votre four ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.


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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. L'app Miele permet de commander le four à distance.

La commande directe sur le four est prioritaire par rapport à la télécommande par l'app.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.

Version logiciel

La version du logiciel est destinée au service après-vente Miele. Cette information n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeur

Cette fonction permet aux commerçants de présenter le four sans le chauffer. Ce réglage est inutile pour une utilisation privée.

Mode expo

Si vous mettez le four en marche lorsque le mode expo est activé, le message Mode expo activé. L'app. ne chauffe pas apparaît.


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

Réglages usine

- Réglages de l'appareil
Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- Puissances préprogram
Les puissances de micro-ondes modifiées sont réinitialisées au réglage d'usine.
- Temp. préprogrammées
Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.

Minuterie

Utiliser la fonction Minuterie

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


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

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

Régler la minuterie


Si vous avez sélectionné le réglage Ecran – QuickTouch – Eteint, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche lorsque le four est éteint.


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


- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.


La demande régler 00:00 min s'affiche.

- Réglez 06:20 avec la zone de navigation.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée du minuteur est enregistrée. Si le four est éteint, la durée de la minuterie et  s'affichent à la place de l'heure.


Si un programme de cuisson est parallèlement en cours **sans** durée de cuisson réglée,  et la durée de la minuterie s'affichent dès que la température réglée est atteinte.

Si un programme de cuisson est parallèlement en cours **avec** une durée de cuisson réglée, le décompte de la minuterie reste en arrière-plan, la durée de la cuisson apparaît en priorité sur l'écran. Si vous vous trouvez dans un menu, la minuterie s'affiche en arrière-plan. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .
- Confirmez avec *OK* si nécessaire.


Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .
 - Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.
 - Sélectionnez modifier.
 - Validez en appuyant sur *OK*.
- La minuterie apparaît.
- Modifiez la minuterie.
 - Validez en appuyant sur *OK*.












Le nouveau temps de minuterie est enregistré.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive .
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie est supprimée.

Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Modes de fonctionnement		
Chaleur tournante Plus 	160 °C	30–250 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Gril 	3	1–3
Micro-ondes 	1000 W	80–1000 W
MO + Chaleur tournante + 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MO + Turbogril 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Décongeler 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Program. automatiques 		
autres 		
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–230 °C
Turbogril	200 °C	100–220 °C
MO + Gril	300 W 3	80–300 W 1–3
MO + Rôtissage autom.	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Réglages 		

Modes avec micro-ondes


Fonctionnement

Un magnétron situé dans le four transforme le courant en ondes électromagnétiques (micro-ondes). Ces ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont, en outre, réfléchies par les parois en métal de l'enceinte.

Les micro-ondes pénètrent dans les aliments par tous les côtés. Les aliments sont composés de nombreuses molécules. Ces molécules (en particulier les molécules d'eau) sont fortement agitées par les micro-ondes. Les aliments sont donc réchauffés de l'extérieur vers l'intérieur. Plus un aliment contient d'eau, plus rapidement il sera réchauffé ou cuit.

Avantage des micro-ondes


- En général, les aliments peuvent être cuits sans ou avec peu de liquide ou de graisse.
- Les durées de cuisson, de décongélation ou de réchauffage sont plus courtes que pour un plan de cuisson ou un four.
- Les vitamines, sels minéraux, teintes naturelles et goûts spécifiques des aliments sont largement préservés.

Si vous utilisez le four à vide ou avec une charge inappropriée dans le mode Micro-ondes  ou les modes avec micro-ondes, le four risque d'être endommagé.

Utilisez **toujours** le plat en verre en mode Micro-ondes , même en tant que surface de pose pour les petits moules.

Choix des récipients


Pour que les micro-ondes puissent atteindre les aliments, les récipients doivent être perméables aux micro-ondes. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas de récipients métalliques ou contenant du métal. Comme le métal reflète les micro-ondes, des étincelles peuvent se former et les micro-ondes risquent de ne pas être absorbées.

 Risque de blessures dû à la surpression dans les récipients ou bouteilles fermés

Lors du réchauffage, une pression se forme dans les récipients ou bouteilles fermés et peut provoquer des explosions.

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

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

 Risque d'incendie dû à des récipients inappropriés dans les modes avec micro-ondes.


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

Utilisez pour les modes avec micro-ondes uniquement des récipients adaptés.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée exercent une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les récipients plats, ronds et ovales,

ont largement fait leurs preuves. Dans ces formes arrondies, les aliments sont réchauffés de manière plus homogène que dans des récipients angulaires.

Récipients adaptés


 Risque d'incendie dû à des matières inflammables.

Les récipients jetables en plastique, papier ou autres matières inflammables peuvent prendre feu et endommager le four.


Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient jetable en plastique, papier ou autre matière inflammable.

Vous pouvez utiliser les récipients et matières suivantes :

- Verre et vitrocéramique ignifuges
Exception : le cristal, car il contient du plomb et peut éclater.
- Porcelaine
 - sans décors métalliques
Les décors métalliques (par ex. bord doré ou bleu cobalt) peuvent former des étincelles.
 - sans poignées creuses
L'humidité peut pénétrer dans le creux des poignées et générer de la vapeur qui à son tour forme une forte pression pouvant détruire les cavités par effet d'explosion.
- Faïence non peinte et faïence avec couches de peinture sous émail


 Risque de blessure dû à des récipients brûlants.





La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques lorsque vous utilisez des récipients en faïence.

- Récipients en plastique et récipients jetables en plastique dans le mode Micro-ondes 

Remarque : Cependant, pour le respect de notre environnement, évitez les récipients jetables.

Les récipients en plastique doivent pouvoir résister à des températures minimales de 110 °C. Faute de quoi ils se déforment et risquent de se lier aux aliments.

Utilisez les récipients en plastique uniquement en mode Micro-ondes .

N'utilisez pas les récipients en plastique dans les modes MO + Rôtissage autom. , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  ou MO + Turbo-gril .


- Récipients en plastique pour micro-ondes
Certains magasins spécialisés proposent des récipients en plastique spécial pour four à micro-ondes.
- Récipients plastique en polystyrène
Pour réchauffer brièvement les aliments
- Sachets en plastique
Pour réchauffer et cuire le contenu si vous percez au préalable des trous dans le sachet. La vapeur peut ainsi s'échapper par les trous. Cela permet d'empêcher une montée en pression

Modes avec micro-ondes

et une explosion du sachet.

En outre, il existe des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur, qui ne doivent pas être percés. Veuillez tenir compte des informations sur l'emballage.





- Sacs ou sachets de cuisson
Respectez les consignes d'utilisation du fabricant.

 Risque d'incendie dû aux éléments métalliques.

Les éléments métalliques comme les attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intégré peuvent réchauffer les matières inflammables jusqu'à ce qu'elles prennent feu.

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

Remarque : Les moules en métal conviennent moins bien aux modes avec micro-ondes car le métal reflète les micro-ondes. Les micro-ondes n'atteignent le gâteau que par le haut, ce qui rallonge le temps de cuisson. Si vous utilisez des moules en métal, placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles se forment, ne réutilisez pas ce moule dans les modes avec micro-ondes.

- La grille de cuisson **fournie** ne convient principalement que pour les programmes de cuisson dans les modes MO + Rôtissage autom. , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  et MO + Turbogril  ainsi que dans les modes sans micro-ondes (aliments enfournés dans un niveau).

- Moules métalliques pour cuisson en modes MO + Rôtissage autom. , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  et MO + Turbogril  et en modes sans micro-ondes
- Barquettes en aluminium sans couvercle pour la décongélation et le réchauffage de plats préparés
Les aliments ne sont réchauffés que par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous enlevez les aliments précuits de la barquette en aluminium pour les placer dans un récipient compatible avec les micro-ondes.

L'utilisation de barquettes et de film aluminium peut provoquer des crépitements et former des étincelles.

Par conséquent, ne posez pas les barquettes en aluminium sur la grille de cuisson mais sur le plat en verre. Les barquettes et le papier en aluminium ne peuvent pas entrer en contact avec les parois de l'enceinte de cuisson et doivent se trouver à une distance d'au moins 2 cm.


- Brochettes et agrafes métalliques
Le morceau de viande doit être beaucoup plus grand que les brochettes et agrafes métalliques.

Récipients inappropriés

De l'humidité peut pénétrer dans les espaces vides des récipients dotés de poignées creuses et de boutons de couvercle. L'évaporation de l'humidité génère une forte pression pouvant détruire les cavités par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées).

Pour la cuisson, n'utilisez pas de récipients avec des poignées creuses et des boutons de couvercle.

Vous ne devez **pas** utiliser les récipients et matières suivantes :

- Les grilles de cuisson en métal (y compris la grille fournie) ne sont généralement **pas** adaptées au mode Micro-ondes .
- Récipients métalliques
- Papier aluminium
Exception : pour la décongélation, le réchauffage ou la cuisson homogène des morceaux de viande d'épaisseurs différentes, par ex. volaille, nous vous conseillons de recouvrir les morceaux moins épais de petites morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.
- Attaches en métal, en plastique ou en papier avec fil de fer intégré
- Gobelets en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré
- Verre en cristal
- Couverts et vaisselle avec décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt)

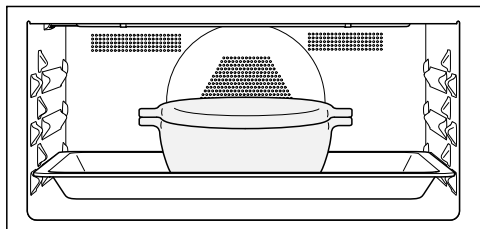
- Vaisselle avec poignées creuses
- Vaisselle plastique en mélamine
La mélamine absorbe l'énergie et devient ainsi brûlante.
Renseignez-vous au moment de l'achat dans quel matériau est fabriquée la vaisselle en plastique.
- Récipients en bois
L'eau contenue dans le bois s'évapore durant le processus de cuisson. Ceci dessèche le bois et provoque des fissures.


Modes avec micro-ondes

Tester la vaisselle

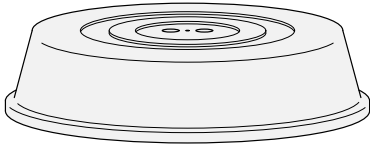
La vaisselle inappropriée peut former des étincelles ou des crépitements en mode micro-ondes. Si vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle en verre, porcelaine ou faïence est appropriée, testez-la.

Ce test ne permet pas de détecter les cavités dans les poignées.




- Introduisez le plat en verre dans le niveau 1 et placez le récipient vide dessus au milieu.
 - Fermez la porte.
 - Sélectionnez le mode Micro-ondes .
 - Réglez la puissance la plus élevée (1.000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
 - Démarrez le programme.
 - Observez le test pendant toute la durée.
 - Ouvrez la porte immédiatement en cas d'étincelles ou de crépitements.
- Si des étincelles se forment ou si vous entendez des crépitements, c'est que la vaisselle n'est pas adaptée au mode avec micro-ondes.



Cloche




Remarque : Vous pouvez vous procurer une cloche dans le commerce.

- Elle empêche l'échappement excessif de vapeur d'eau, surtout si la mise en température est longue.
 - Elle accélère le réchauffement des aliments.
 - Elle empêche le dessèchement des aliments.
 - Elle protège l'enceinte contre les projections.
- Pendant un programme de cuisson en mode Micro-ondes , utilisez une protection en verre ou plastique, compatible avec les micro-ondes.





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

Le matériau de la cloche résiste à des températures de 110 °C maximum. Si les températures sont plus élevées (par ex. dans les modes Gril  ou Chaleur tournante Plus ) , le plastique peut se déformer et se lier avec les aliments.


Utilisez la cloche uniquement pour les cuissons en mode Micro-ondes .


La cloche ne doit pas étanchéifier le récipient. Si le récipient a un petit diamètre, la vapeur d'eau risque de ne pas pouvoir s'échapper. Dans ce cas, la cloche devient trop chaude et peut fondre.

Utilisez des récipients avec un diamètre assez grand.

- N'utilisez **pas** de cloche pour réchauffer les aliments suivants :
- Aliments panés
 - Aliments qui doivent être croustillants (par ex. toasts)
 - Aliments devant être réchauffés dans les modes MO + Rôtissage autom. , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  ou MO + Turbogril 

Commande

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

En mode de cuisson Micro-ondes , introduisez le plat en verre au niveau 1 et placez **toujours** les récipients tels que les tasses et les moules sur le plat en verre.



- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de fonctionnement s'affiche d'abord. Selon le mode, la température préconisée, la puissance préconisée et la durée de la cuisson s'affichent l'une après l'autre.

- Modifiez les valeurs préconisées pour le processus de cuisson et réglez la durée de la cuisson, si nécessaire.

Vous pouvez modifier la température ultérieurement via la zone de navigation, la puissance des micro-ondes par la touche sensitive /W et la durée de cuisson avec la touche .

- Validez chaque saisie en appuyant sur **OK**. En validant la température, vous démarrez le programme de cuisson dans les modes **sans** micro-ondes.

Dans les modes **avec** micro-ondes, la puissance du micro-onde et la durée de cuisson réglées s'affichent.

- Démarrez le programme de cuisson dans les modes **avec** micro-ondes avec la touche sensitive **OK**.

Le programme de cuisson est en cours.

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

La génération de micro-ondes s'arrête dès que vous interrompez le programme de cuisson ou que vous ouvrez la porte. Vous pouvez poursuivre le programme de cuisson avec la touche **OK**.

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche sensitive du mode sélectionné pour achever la cuisson.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.



Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson


Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.

Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :

- Température
- Puissance
- Durée
- Terminé à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez régler la température préconisée dans autres  | Réglages  | Temp. préprogrammées de manière permanente en l'adaptant à vos habitudes personnelles.

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone  vers la droite ou la gauche.

La température de consigne s'affiche sur l'écran.


- Modifiez la température de consigne via la zone de navigation.



La température change par étapes de 5 °C.

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec la température modifiée.

Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes dans le mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes.

Vous pouvez adapter la puissance préconisée de manière permanente à vos habitudes personnelles via autres  | Réglages  | Puissances pré-program.

- Sélectionnez la touche sensitive /W.

La puissance réglée des micro-ondes apparaît à l'écran.

- Modifiez la puissance des micro-ondes avec la zone de navigation.

Vous pouvez régler les puissances de micro-ondes suivantes : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec la puissance de micro-ondes modifiée.


Régler les temps de cuisson

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

La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.

Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.



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

Vous pouvez désactiver automatiquement ou activer et désactiver le programme de cuisson en entrant *Durée*, *Terminé à* ou *Départ à* à l'aide de la touche .


- *Durée*
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- *Terminé à*
Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

Commande

- Départ à
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option **Durée** ou **Terminé à**. **Départ à** permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.


- Effleurez la touche sensitive .
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Effleurez la touche  pour revenir au menu du mode sélectionné.

Modifier les temps de cuisson réglés


- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez **modifier**.

Cette option ne s'affiche pas si vous souhaitez modifier le temps de cuisson dans les modes **avec** micro-ondes, le temps de cuisson doit toujours être réglé.

Le temps est en surbrillance.



- Modifiez le temps réglé.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Effleurez la touche  pour revenir au menu du mode sélectionné.
- Poursuivez le programme de cuisson dans les modes **avec** micro-ondes à l'aide de la touche **OK**.

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

Remarque : En mode Micro-ondes , vous pouvez également modifier la durée de la cuisson via la zone de navigation.

Supprimer les temps de cuisson réglés


Dans un mode **avec** micro-ondes, vous ne pouvez supprimer que les heures réglées pour **Terminé à** et **Départ à**. Une durée de cuisson doit toujours être réglée.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Effleurez la touche  pour revenir au menu du mode sélectionné.

Si vous supprimez le réglage **Durée** dans un mode **sans** micro-ondes, les heures réglées pour **Terminé à** et **Départ à** seront également supprimées.

Si vous supprimez **Terminé à** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Interrompre le programme de cuisson dans le mode Micro-ondes

Vous pouvez interrompre le programme de cuisson dans le mode Micro-ondes  et suspendre le temps de cuisson.

Pendant la durée de la cuisson, la touche **OK** est allumée.

- Effleurez la touche **OK**.


Le programme de cuisson est interrompu et la durée de la cuisson suspendue.

La touche **OK** est allumée.

- Effleurez la touche **OK**.

Le programme de cuisson se poursuit et le temps de cuisson continue.

Interrompre le programme de cuisson

- Effleurez la touche du mode sélectionné ou la touche .
- Lorsque **Annuler processus** s'affiche, validez avec **OK**.


Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson sont ensuite désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffer l'enceinte de cuisson

La fonction **Booster** sert à accélérer la mise en température de l'enceinte de cuisson pour certains modes.

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est indispensable que pour peu de préparations.



- Enfourez la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson en mode **Chaleur tournante Plus**  pour les pâtes à pain foncées ainsi que les rosbifs et les filets.

Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer la mise en température de l'enceinte de cuisson.

En réglage d'usine, cette fonction est activée pour les modes suivants

(autres  | Réglages  | **Booster** | **Activé**):

- Chaleur tournante Plus 
- Rôtissage automatique 

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

Le dessus des pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) dore trop vite avec la fonction **Booster**.

Désactivez la fonction **Booster** pour cuire ces préparations.

Désactiver **Booster** pour un processus de cuisson

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

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de mise en température. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.


Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson avec la fonction **Booster**, sélectionnez le réglage **Booster** | **Activé** pour réactiver la fonction.

Quick Start et Popcorn

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


Utilisez toujours le plat en verre.

Quick Start


La touche  démarre le four micro-ondes à une puissance et un temps de cuisson définis, par ex. pour réchauffer des liquides.

La puissance maximale des micro-ondes programmée est de 1.000 W avec un temps de cuisson maximum de 1 minute.

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum réglable dépend de la puissance de micro-ondes sélectionnée (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Quick Start").

- Effleurez la touche sensitive .
Effleurez cette touche plusieurs fois pour augmenter le temps de cuisson par paliers.

Le temps restant s'affiche à l'écran.


Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment avec la touche OK et poursuivre ou arrêter avec la touche .

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu principal s'affiche.

Popcorn


La touche sensitive  démarre le four micro-ondes à une puissance et pour une durée de cuisson définie.

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

Vous pouvez saisir une durée de cuisson de 4 minutes maximum. La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée (voir chapitre "Réglages", section "Popcorn").

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps restant s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment avec la touche OK et poursuivre ou arrêter avec la touche .

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

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


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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu principal s'affiche.

Les nombreux programmes automatiques vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson de façon confortable et sûre.

Catégories

Les programmes automatiques  sont triés par catégories pour une meilleure vue d'ensemble. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux plats que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Utiliser des programmes automatiques

- Sélectionnez Program. automatiques .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Après un processus de cuisson, laissez refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Pour certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran (par ex. verser du liquide).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut être plus longue ou plus courte en fonction de chaque programme de cuisson. La température initiale de la viande peut modifier les temps de cuisson.

Autres applications



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


- Décongeler
- Déshydrater
- Réchauffer
- Cuisson
- Stérilisation
- Produits surgelés/plats préparés

Décongeler

Une décongélation en douceur permet de conserver en grande partie les vitamines et les éléments nutritifs.

■ Utilisez l'un des modes suivants :

- Mode Décongeler 
Réglez la température de décongélation.
- Mode Micro-ondes 
Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.


Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

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


Utiliser le mode Décongeler

Ce mode a été conçu dans le but de décongeler les aliments en douceur.

- Sélectionnez Décongeler .
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée.


L'air de l'enceinte de cuisson circule et les aliments sont décongelés en douceur.

Utiliser le mode Micro-ondes

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




Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la qualité des aliments. Respectez également les temps de repos indiqués.

Utilisez des récipients compatibles avec les micro-ondes.

- Sélectionnez Micro-ondes .
- Réglez, selon les aliments, la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation indiquées dans le tableau.
- Choisissez en règle générale le temps moyen.
- Enfourez les aliments sur le plat en verre dans le niveau 1 de l'enceinte de cuisson.

Autres applications

Décongélation avec le mode Micro-ondes

Aliments à décongeler	Quantité	 [W]	 [min]	 [min]
Beurre	250 g	80	8–10	5–10
Lait	1000 ml	450	12–16	10–15
Quatre-quarts (3 parts)	environ 300 g	150	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	environ 300 g	150	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	environ 300 g	150	6–8	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	environ 300 g	80	4–4.30	5–10
Pâte levée, feuilletée (3 pièces)	environ 300 g	150	6–8	5–10


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

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





Déshydrater





Le séchage ou la déshydratation constituent des moyens classiques pour conserver les fruits, certains légumes et des herbes aromatiques.

À condition que les fruits et les légumes soient frais et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Pelez, dénoyautez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
- Répartissez bien les aliments à sécher selon leur taille sur la grille de cuisson ou sur le plat en verre, uniformément dans la mesure du possible.
- Séchez sur 2 niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfourez les aliments à sécher dans les niveaux 1+2. Si vous utilisez une grille et un plat en verre, enfourez le plat en verre sous la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus .
- Modifiez la température préconisée et définissez la durée de séchage.
- Retournez les aliments à sécher sur le plat en verre à intervalles réguliers.


En cas d'aliments à sécher entiers et coupés en deux, les durées de séchage s'allongent.

Aliments à sécher		Température [°C]	Temps de séchage [h]
Fruits		60-70	2-8
Légumes		55-65	4-12
Champignons		45-50	5-10

 Mode de cuisson,  Température,  Temps de séchage,  Chaleur tournante Plus

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

Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.


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

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

Autres applications

Réchauffer


Respectez impérativement les instructions figurant au chapitre “Consignes de sécurité et mises en garde”, paragraphe “Utilisation conforme”.

 Risque de blessure dû aux aliments brûlants.

Si vous réchauffez les aliments pour bébés et enfants à des températures trop élevées, ils peuvent s’y brûler.

Réchauffez les aliments pour bébés et enfants seulement pendant 30 à 60 secondes à 450 Watts.


Remuez ou agitez impérativement les aliments après les avoir réchauffés, en particulier ceux pour bébés et enfants, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures.

 Risque de blessures dû à la surpression dans les récipients ou bouteilles fermés.

Le réchauffage génère une certaine pression à l’intérieur des récipients ou des bouteilles fermés, susceptible de provoquer des explosions.

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

Risque de blessure dû aux liquides brûlants.

En faisant bouillir, en particulier en réchauffant des liquides en mode Micro-ondes , la température d’ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques aient eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement.

Ce retard d’ébullition peut provoquer des surchauffes explosives avec risques de brûlures au contact des liquides chauds en retirant le récipient. Si les conditions sont défavorables, la pression peut être tellement forte que la porte s’ouvre automatiquement.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson.

Attendez au moins 20 secondes après l’avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l’enceinte du four. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu’il chauffe, une baguette en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.


Utiliser le mode Micro-ondes


Le mode Micro-ondes  convient pour le réchauffage.

Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la qualité des aliments. Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent par ex. un temps de réchauffage plus long que les aliments à température ambiante. Respectez également les temps de repos indiqués.

Utilisez des récipients compatibles avec les micro-ondes.

Utilisez toujours un couvercle sauf pour réchauffer des aliments panés.

- Placez les aliments à réchauffer sur le plat en verre en les recouvrant.
- Insérez le plat en verre dans le niveau 1 de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Micro-ondes .
- Réglez une puissance de micro-ondes et un temps de cuisson en fonction des aliments à chauffer. Vous trouverez dans le tableau les valeurs pour certains aliments.
- Retournez, divisez ou mélangez les aliments à plusieurs reprises. Remuez les aliments des bords vers le centre, les bords se réchauffant plus rapidement.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sous les récipients.




Enfilez des maniques si vous intervenez dans l'enceinte de cuisson chaude et en ressortant le récipient.

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans les aliments.

- Après le réchauffage, laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante pour permettre la diffusion homogène de la température dans les aliments.

Autres applications

Réchauffer avec le mode Micro-ondes

Boissons/ Aliments	Quantité	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Boissons (température de boisson 60 à 65 °C)	1 tasse/1 verre (200 ml)	1000	00:50–01:10	–
Biberon (lait) ²	env. 200 ml	450	00:50–01:00 ³	1
Aliments pour enfants ³	1 verre (200 g)	450	00:30–01:00	1
Tranche de rôti avec sauce ³	200 g	600	03:00–05:00	1
Garnitures ³	250 g	600	03:00–05:00	1

 Puissance micro-ondes,  durée de cuisson,  durée de repos

- ¹ Laissez les aliments reposer à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière homogène dans les aliments.
- ² Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il réchauffe, une baguette en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.
- ³ Ces durées³ sont valables pour une température de départ des aliments d'environ 5 °C. Pour les aliments habituellement non conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C environ. Réchauffez les aliments (à l'exception des aliments pour bébés et les sauces délicates) à une température de 70 à 75 °C.


Cuisson

Respectez impérativement les instructions figurant au chapitre “Consignes de sécurité et mises en garde”, paragraphe “Utilisation conforme”.




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

Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant la cuisson. ou à les inciser, afin que la vapeur puisse s'échapper.

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

Faites cuire les œufs avec la coquille uniquement dans un récipient adapté. Ne réchauffez pas vos œufs durs en mode Micro-ondes .

Conseils

- Retournez, divisez ou mélangez les aliments à plusieurs reprises. Remuez les aliments des bords vers le centre, les bords se réchauffant plus rapidement.
- Pour les cuisson par micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle compatible avec votre four et les micro-ondes.
- Utilisez si possible des programmes automatiques pour la cuisson.
- Ne recouvrez jamais les aliments pour les cuissons en modes MO + Turbo-gril  et MO + Gril  afin qu'ils puissent dorer.
- Sélectionnez dans le mode Micro-ondes  une puissance de micro-ondes de 850 W pour lancer la cuisson et poursuivez la cuisson avec 450 W.
Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson en fin de document.

Autres applications


Cuisson en mode Micro-ondes

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

📏 Poids, 🕒 Temps de cuisson, ⌚ Temps de repos


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

Stérilisation

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

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



La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.


Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer des fruits et légumes

Les indications concernent un nombre maximum de 5 bocaux d'une contenance de 0,5 l.


Utilisez uniquement des bocaux spéciaux en verre vendus dans des magasins spécialisés :

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

- Utilisez uniquement des bocaux et anneaux en caoutchouc qui ne sont pas endommagés.
- Lavez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord.
- Fermer les bocaux uniquement avec une bande adhésive transparente. N'utilisez pas d'attaches métalliques car elles sont susceptibles de former des étincelles en mode de cuisson Micro-ondes .
- Placez le plat en verre dans le niveau 1 et posez-y les bocaux.

Autres applications

Utiliser le mode Chaleur tournante Plus

- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition (jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux).





Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.



Stérilisation des fruits et cornichons



- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

Stérilisation des légumes


- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et laissez les légumes dans l'enceinte pour la durée indiquée.
- Après la stérilisation, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

	 / 	 / 
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, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 /  Température et durée de stérilisation à partir de l'ébullition

 /  Température et durée de repos

Utiliser le mode Micro-ondes

- Sélectionnez le mode Micro-ondes  et une puissance de micro-ondes de 850 W.
- Attendez jusqu'à ébullition (jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux). Cette opération dure env. 3 minutes par bocal. Avec 5 bocaux, la durée augmente à env. 15 minutes.




Réduisez la puissance des micro-ondes à temps pour éviter un débordement.



Stérilisation des fruits et cornichons

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

Stérilisation des légumes


- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la puissance de micro-ondes indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Éteignez le four après la stérilisation et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

	 / 	
Fruits	-/-	25-35 min
Cornichons	-/-	25-30 min
Betteraves rouges	450 W 20-30 min	25-30 min
Haricots verts, haricots beurre	450 W 20-30 min	25-30 min

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

 Temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer recouverts d'un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.
- Retirez les fermetures des bocaux de stérilisation puis vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

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

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

Autres applications

Produits surgelés/ plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier de cuisson.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.

Conseils pour les frites, croquettes ou similaire

- Faites cuire les produits surgelés sur le plat en verre, recouverts de papier sulfurisé.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés


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


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

Préchauffer la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode Chaleur tournante Plus .

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille de cuisson au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

 Risque de brûlure !
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle.

- Enlevez les plats chauffés du four.

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

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

Conseils pour la préparation des pâtisseries

- Réglez un temps de cuisson. La cuisson des pâtisseries ou du pain ne doit pas être présélectionnée trop longtemps. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.
- Évitez d'utiliser des moules à parois fines dans un matériau brillant, les moules clairs risquant de brunir irrégulièrement ou trop faiblement. Dans des conditions désavantageuses, les aliments ne cuisent pas entièrement.
- Posez les gâteaux dans des moules longs ou rectangulaires, perpendiculairement à l'enceinte du four, pour permettre une répartition optimale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez du papier sulfurisé sur le plat en verre pour la préparation des frites, croquettes ou autres aliments similaires.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température ⚡

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si vous utilisez des températures supérieures à celles indiquées, vous pouvez écourter le temps de cuisson mais le brunissement risque d'être nettement moins uniforme et les aliments pas assez cuits.

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans les tableaux de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé. Réduire la durée de 10 min. si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.

Pâtisseries

Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre “Menus principaux et sous-menus”.

Utiliser Program. automatiques

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

- 1 niveau : enfournez les gâteaux dans leurs formes dans le niveau 1.
- 1 niveau : enfournez les biscuits plats (par ex. gâteaux secs, gâteaux cuits sur plaque) dans le niveau 2.
- 2 niveaux : enfournez le plat en fonction de sa hauteur dans les niveaux 1+3 ou 2+3.

Utiliser Chaleur tournante Eco


Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

Utilisez ce mode pour la préparation de soufflés et de gratins qui doivent être croustillants en surface.

- Enfournez les gâteaux ou les soufflés dans leurs formes dans le niveau 1.
- Enfournez les biscuits plats (par ex. gâteaux secs, gâteaux cuits sur plaque) dans le niveau 2.

Utiliser MO + Chaleur tournante +

Utilisez exclusivement des moules résistants à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre “Mode micro-ondes”, paragraphe “Choix des récipients”), tels que les moules en verre ou en céramique résistants à la chaleur, que les micro-ondes traversent.

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

Si vous utilisez ce mode, le temps de cuisson raccourcit.

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

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

Remarque : Les formes métalliques conviennent moins bien aux modes avec micro-ondes car le métal reflète les micro-ondes. Les micro-ondes n’atteignent le gâteau que par le haut, ce qui rallonge le temps de cuisson. Si vous utilisez des formes en métal, placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu’il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles se forment, ne réutilisez pas ce moule dans les modes avec micro-ondes.

Conseils de cuisson pour les rôtis

- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, le préchauffage non nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réci-pient fermé**, par ex. une cocotte. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réci-pient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de graisse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

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

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de températures, puissances de micro-ondes, niveaux et temps indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, pièces de viandes et habitudes de cuisson.

Sélectionner la température ⚡

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.
- Pour la cuisson sur grille, réduisez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans le tableau de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé.

Rôti

- Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [min/cm] :
 - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
 - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
 - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.

Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de fonctionnement


Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Utiliser Program. automatiques

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

Utiliser Chaleur tournante Plus ou Rôtissage automatique


Ces modes conviennent pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.


En mode Rôtissage automatique , l'enceinte de cuisson est d'abord mise en température pour faire revenir les aliments à une température élevée (env. 230 °C). Dès que cette température est atteinte, le four diminue automatiquement à la température de cuisson réglée (température pour continuer la cuisson).

- Pour la cuisson, utilisez des récipients avec des poignées thermorésistantes comme une cocotte, une rôtissoire, une marmite ou un moule en verre thermorésistant.
- Insérez la grille avec le plat dans le niveau 1.

Utiliser MO + Chaleur tournante + ou MO + Rôtissage autom.

Ces modes de cuisson ne conviennent **pas** à la cuisson des pièces de viande délicates tels que le rosbif et le filet. La viande serait cuite à l'intérieur avant que sa surface ne soit dorée.


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

Utilisez le mode MO + Rôtissage autom.  pour saisir la viande à des températures élevées puis la cuire à une température inférieure.

Si vous utilisez des modes avec micro-ondes, le temps de cuisson est raccourci.

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

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

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.

Fermez la porte pendant la cuisson sur gril.

Conseils pour les grillades



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

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

Sélectionnez une température dans les modes Turbogril  et MO + Turbo-gril .

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

Sélectionner une puissance de gril

Dans les modes Gril  et MO + Gril  choisissez entre 1 et 3.

- Si vous cuisez des aliments avec un plus grand diamètre et à plus grande distance de la résistance du gril, choisissez la **position 1**.
- Si vous souhaitez un brunissage plus léger comme pour les gratins par exemple, choisissez la **position 2**.
- Si vous cuisez des grillades plates à faible distance de la résistance, choisissez la **position 3**.

Grillades

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Grillez des pièces plates de viande ou de poisson env. 6–8 minutes de chaque côté.

Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

- Grillez des morceaux un peu plus épais env. 7 à 9 minutes de chaque côté.
- Grillez les rôtis roulés env. 10 minutes par cm de diamètre.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.
- Pour **tester la cuisson**, appuyez sur la viande avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.

- **bleu**

Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.

- **saignant**

Si la viande résiste peu, elle est rose à l'intérieur.

- **à point**

Si la viande cède à peine, elle est cuite à point.

Remarque : Si un gros morceau de viande est déjà bien doré en surface mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. De cette manière, la surface ne sera pas trop foncée.

Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Si vous utilisez des modes avec micro-ondes, le temps de cuisson est raccourci.

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

Utiliser Turbogril ou MO + Turbogril

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


Pour les aliments plats, il convient généralement de choisir une température de 220 °C, si le diamètre est plus grand, il faut maximum 180–200 °C.

- Insérez la grille dans les niveaux 1 ou 2 selon la hauteur des aliments.

Utiliser Gril ou MO + Gril


Ces modes conviennent pour griller les aliments plats et pour les gratins.

- Insérez la grille dans les niveaux 2 ou 3 selon la hauteur des aliments.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.

 Risque de blessure par électrocution.

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

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du four surtout s'abîme si vous la nettoyez avec des détergents pour four.

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

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

Des dépôts incrustés risquent d'endommager l'appareil, le cas échéant.

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

Si l'appareil est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en marche et mettre ainsi l'utilisateur en danger. Vérifiez si la porte et le joint de porte sont endommagés. En attendant la remise en état par un technicien SAV, n'utilisez pas les modes avec micro-ondes.

Nettoyage et entretien

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- de détergents anticalcaires sur la façade ;
- de détergents abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage) ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produit nettoyant inox ;
- de détergents pour lave-vaisselle ;
- de produits à vitres ;
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif) ;
- de gommes de nettoyage ;
- de grattoirs métalliques affûtés ;
- de pailles de fer ;
- de détergents abrasifs en frottant excessivement à un seul endroit ;
- de détergents spéciaux pour fours * ;
- de tampons à récurer en acier inoxydable.

* autorisés pour les salissures particulièrement tenaces des surfaces revêtues de PerfectClean

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez votre four plusieurs fois sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite. Nous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

Seul le plat en verre est conçu pour être nettoyé au lave-vaisselle.

Remarque : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'èlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

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

- Rabattez la résistance de grill.
- Pour neutraliser les odeurs à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, faites bouillir dans le four une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

Retirer les salissures normales

Le four est endommagé par le liquide qui se trouve à l'intérieur de l'appareil. Ne lavez pas l'enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

Retirer les salissures normales

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

Retirez les salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et laissez agir quelques minutes.

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.

Utiliser des détergents pour four

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

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs trop fortes se forment lors des processus de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte du four.

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois et de la paroi arrière de l'enceinte du four.

- Laissez le produit agir comme indiqué sur l'emballage.


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

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

Nettoyage et entretien

Rabattre la résistance du gril

Si la voûte de l'enceinte du four est très sale, vous pouvez rabattre la résistance du gril pour la nettoyer. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge pour vaisselle.

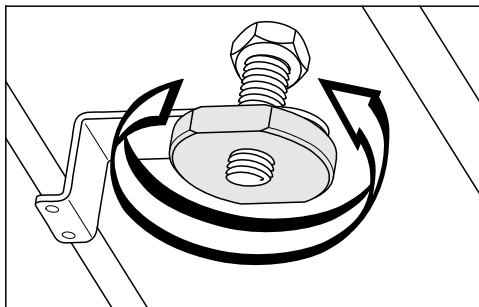
 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer à la main.

La sole de l'enceinte de cuisson peut être rayée par la chute d'écrous.

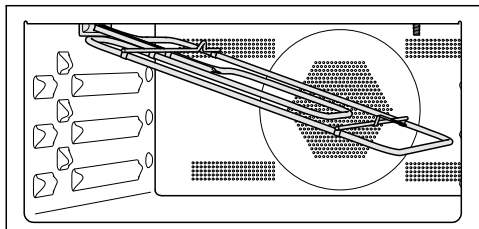
Pour la protéger, posez par ex. un torchon dessus.



- Dévissez l'écrou.

La résistance de gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour rabattre la résistance de gril.



- Rabattez-la prudemment.

La plaque située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée.

N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la voûte de l'enceinte.

La LED située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée.

Si possible, évitez de la nettoyer.





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



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

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage. Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Eteint. C'est pourquoi l'écran devient noir lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que le four est allumé, le menu principal s'affiche. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé. <p>Le four n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la fiche du four est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	<p>Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Volume Signaux sonores.
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo avec le réglage Reven- deur Mode expo Eteint.



Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Vous ne pouvez pas démarrer le programme de cuisson.</p>	<p>Pour un programme avec micro-ondes, la porte est restée ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	<p>Pour un programme avec micro-ondes, la puissance des micro-ondes et la durée n'ont pas été définies.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la puissance et la durée requises ont été définies.
	<p>Pour un programme avec micro-ondes, tous les réglages nécessaires n'ont pas été définis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température ont été définis.
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Eteint. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les touches sensibles réagissent dès que vous allumez le four. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé.
	<p>Le four n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.
	<p>La commande présente un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche marche/arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four.
<p>Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.</p>	<p>Le verrouillage de la mise en marche  est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en appuyant sur OK. <p>Appuyez 6s sur "OK" s'affiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensible OK pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver de manière permanente le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants  Eteint.

Problème	Cause et solution
Panne de courant s'affiche à l'écran.	<p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le programme de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le four puis réactivez-le. ■ Redémarrez le programme de cuisson.
L'écran affiche 12:00.	<p>La panne de courant a duré plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau la date et l'heure.
Durée max fonctionnement s'affiche à l'écran.	<p>Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en appuyant sur OK. <p>Le four est ensuite à nouveau opérationnel.</p>
Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.	<p>Un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
Si la porte est ouverte pendant un programme de cuisson en mode Micro-ondes  , on n'entend aucun bruit de fonctionnement.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode Micro-ondes , le contacteur de porte désactive le micro-ondes et diminue la vitesse du ventilateur de refroidissement.</p>
Un bruit de fonctionnement est audible en fin de cuisson.	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur").</p>
Un bruit anormal se produit pendant un programme avec micro-ondes.	<p>Vous avez utilisé des récipients métalliques pour une cuisson avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si l'utilisation de récipients métalliques ne provoque pas d'étincelles (voir chapitre "Mode micro-ondes", paragraphe "Vaisselle à utiliser").
	<p>Vous avez recouvert vos aliments avec une feuille d'aluminium pour la cuisson avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez la protection, le cas échéant.
	<p>Vous avez utilisé la grille pendant une cuisson avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour les cuissons avec micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Le four s'est arrêté automatiquement.	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous ne saisissez aucun réglage pendant une certaine durée suite à un programme de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	<p>La température sélectionnée diffère de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inappropriés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez de grandes différences de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à paroi fine ne conviennent pas aussi bien. Ils reflètent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint ainsi plus difficilement les aliments qui dorent peu ou de façon irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilisez des moules mats et foncés.

Problème	Cause et solution
<p>Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode Micro-ondes .</p>	<p>Vous avez interrompu un programme avec micro-ondes mais ne l'avez pas redémarré.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Redémarrez le programme de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient assez bien réchauffés ou cuits. <hr/> <p>Vous avez sélectionné une durée trop brève pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est faible, plus le temps de cuisson sera long.
<p>Les aliments refroidissent trop rapidement après le réchauffage ou la cuisson avec micro-ondes.</p>	<p>La cuisson avec micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments et se diffuse ensuite vers leur centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance de micro-ondes élevée, ils peuvent être brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. Avec l'équilibrage thermique ultérieur, les aliments sont ensuite réchauffés au milieu et refroidis en périphérie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez une puissance de micro-ondes plus faible et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
<p>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage "Activé" 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous souhaitez activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant tout le programme, sélectionnez le réglage Eclairage Activé.
<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivée ou ne s'active pas.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage Eteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes en effleurant la touche . ■ Si nécessaire, sélectionnez Eclairage Activé ou "Activé" 15 secondes. <hr/> <p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.

Service après-vente

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

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

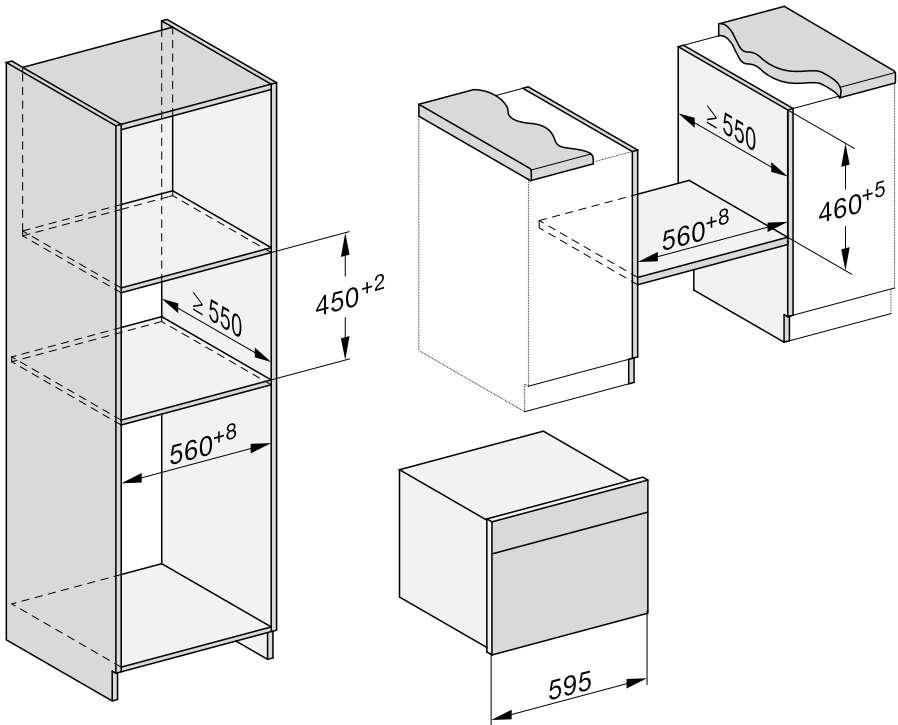
Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Dimensions d'encastrement

Les dimensions sont indiquées en mm.

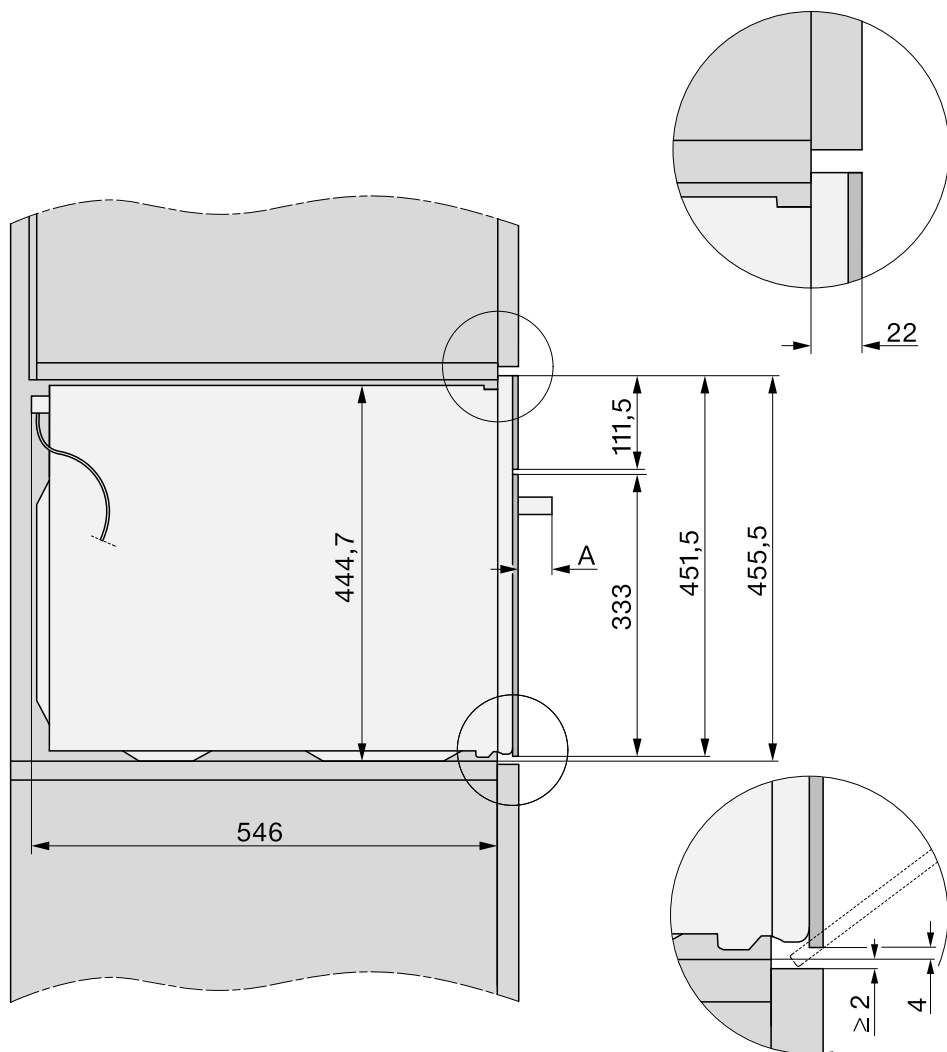
Encastrement dans une armoire haute ou basse

Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, vous devez respecter les instructions d'installation du plan de cuisson, de même que la hauteur d'encastrement du plan de cuisson.



Installation

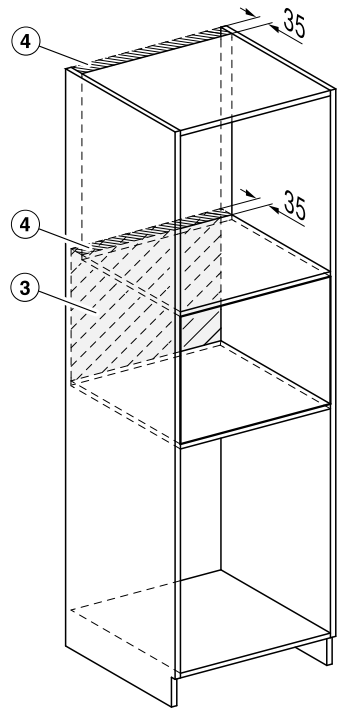
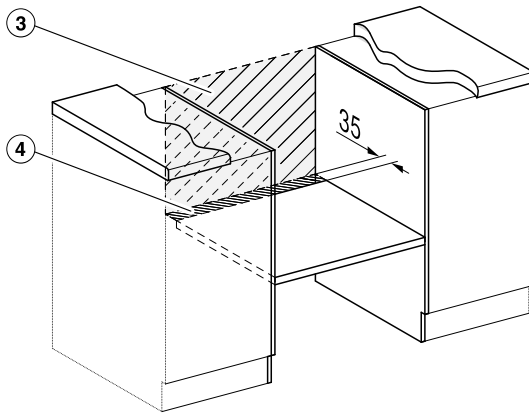
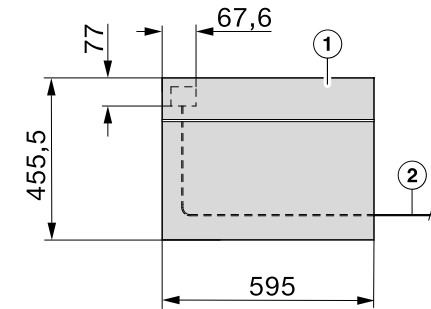
Vue latérale



A H 71xx : 43 mm

H 72xx : 47 mm

Raccordements et aération

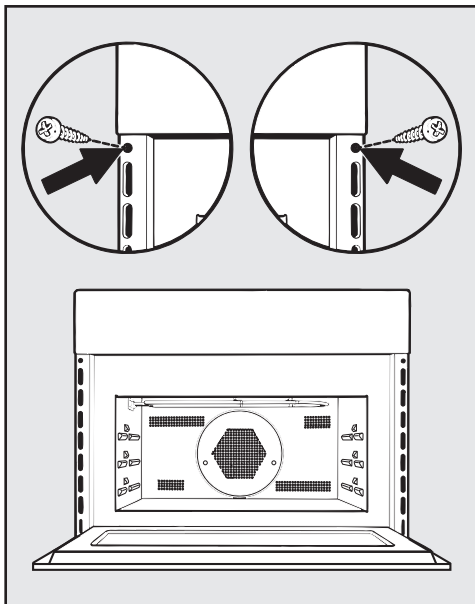


- ① Vue de devant
- ② Longueur du câble d'alimentation = 2.000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération min. 150 cm²

Installation

Encastrement du four

- Raccordez le four au réseau électrique.
- Insérez le four dans la niche d'encastrement et ajustez-le.



- Ouvrez la porte et fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales du meuble.

Raccordement électrique

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche pour raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoir un fusible d'au moins 16 A.

Le raccordement doit impérativement se faire sur une prise avec mise à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

Le four doit être positionné de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si un raccordement fixe est prévu, l'installation doit être équipée d'un dispositif de sectionnement sur chaque pôle.

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

Les **données de raccordement** sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la façade de l'enceinte de cuisson. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- N° de fabrication
- Données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance de raccordement maximale)

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, un câble spécial doit impérativement être installé par un technicien du SAV Miele.

Ce four à micro-ondes est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette dernière, il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques dans le but de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

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

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]
Muffins		150-160	✓	2	35-45
Gâteaux individuels (1 plat en verre)*		150	-	2	25-35
Gâteaux individuels (2 plats en verre)*		140	-	2+3	35-45
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)	¹	160-170 + 80	✓	1	35-45
Kouglof (moule couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm)	¹	160-170 + 150	✓	1	40-50
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule rectangulaire, 30 cm)		150-160	✓	1	65-75
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule couronne/moule à kougelhopf, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		150-160	✓	2	50-60
Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150-160	✓	1	25-35
















Mode de cuisson, Température, Puissance des micro-ondes, Booster, ³₁ Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, - désactivé







* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

1 Mettez le moule au centre du plat en verre.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]			 [min]
Gâteaux secs (1 plat en verre)		140–150	✓	2	20–30
Sablés (1 plat en verre)*		140	–	2	40–50
Sablés (2 plats en verre)*		140	–	2+3	45–55 ²
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Gâteau au fromage (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Tarte aux fruits avec nappage (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (1 plat en verre)		150–160	✓	2	55–65
Quiche sucrée (1 plat en verre)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Temps de cuisson,
 Chaleur tournante Plus, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

2 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]
Kougelhopf (moule à kougelhopf, Ø 24 cm)		140-150	✓	1	55-65
Christstollen (1 plat en verre)		150-160	✓	1	60-70
Gâteau Streusel avec/sans fruits (1 plat en verre)		160-170	✓	2	40-50
		170-180 + 150	-	2	30-40
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160-170	✓	2	40-50
		170-180 + 150	-	2	25-35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		150-160	✓	2	25-35
Pain blanc (cuisson sans moule) (1 plat en verre)		180-190	-	2	35-45
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		190-200	✓	1	50-60
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm)		180-190	✓	1	55-65
Faire lever la pâte (saladier)		35	-	1	30

Mode de cuisson, Température, Booster, ³₁ Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, - désactivé

Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160-170	✓	2	40-50
		170-180 + 150	-	2	25-35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		150-160	✓	2	25-35

Mode de cuisson, Température, Booster, ³₁ Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, - désactivé

Tableaux de cuisson

Génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]			[min]
Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Génoise (4 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biscuit roulé (1 plat en verre)		170–180 ¹	–	2	12–22

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]			[min]
Choux (1 plat en verre)		160–170	✓	2	30–40
Chaussons (1 plat en verre)		170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 plat en verre)		120–130	✓	2	35–45
Meringues (1 plat en verre, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, ✓ activé, – désactivé

Tableaux de cuisson

Plats salés

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		³	 [min]
Quiche salée (1 plat en verre)		190–200 ²	✓	2	30–40
Tarte à l'oignon (1 plat en verre)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 plat en verre)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plat en verre)		150–160	–	2	25–35
Toast* (grille de cuisson)	¹	3 ³	–	2	2–4
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plat en verre)	¹	3	–	2	5–9
Légumes grillés (grille de cuisson sur plat en verre)	¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴












Mode de cuisson, Température, Booster, ³ Niveau, Temps de cuisson,
 Chaleur tournante Plus, MO + Chaleur tournante +, Gril grand, Turbogril,
 ✓ activé, – désactivé









* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- 1 Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- 2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 4 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoire)		 [°C]		 ³	 [min]	 ⁸ [°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Filet de bœuf, env. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Rosbif, env. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Burger ^{*.1}	 ³	3 ⁵	–	2	1 : 17–22 2 : 5–10 ⁷	–
Boulettes ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1 : 10–15 2 : 5–10 ⁷	–











 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur tournante Plus,  Gril grand, ✓ activé, – désactivé









* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- 1 Utilisez la grille de cuisson et le plat en verre.
- 2 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- 3 Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- 4 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 5 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 6 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 7 Retournez les aliments lorsqu'ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).
- 8 Si vous possédez une thermosonde distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Veau














Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ³ [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ¹	160-170	✓	1	120-130 ²	-
	 ¹	160-170 + 150	✓	1	80-90 ²	-
Filet de veau, env. 1 kg (plat en verre)	 ¹	150-160	✓	1	20-50	45-75










 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³₁ Niveau,  Temps de cuisson, ³ Température à cœur,  Chaleur tournante Plus,  MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, - désactivé

- 1 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- 2 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 3 Si vous possédez une thermosonde distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Porc













Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁷ [°C]
Rôti de porc/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Carré de porc, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pain de viande, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Tranches de lard/bacon (grille de cuisson sur plat en verre)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Saucisse à griller (grille de cuis- son sur plat en verre)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–










 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³₁ Niveau,  Temps de cuisson, ⁷ Température à cœur,  MO + Rôtissage autom.,  MO + Chaleur tournante +,  Gril grand, ✓ activé, – désactivé

- 1 Utilisez de la vaisselle compatibles avec les micro-ondes.
- 2 Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 4 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 5 À la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 6 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- 7 Si vous possédez une thermosonde distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Agneau, gibier

Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁴ [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Selle d'agneau désossée (grille de cuisson sur plat en verre)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Selle de cerf désossée (plat à rôtir)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Selle de chevreuil désossée (plat en verre)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec cou- vercle)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson,
⁴ Température à cœur,  MO + Rôtissage autom.,  Chaleur tournante Plus,  Rôtissage automatique, ✓ activé, – désactivé

- 1 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- 2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 3 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 4 Si vous possédez une thermosonde distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]	⁴ [°C]
Volaille, 0,8 à 1,5 kg (grille de cuisson sur plat en verre)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur plat en verre)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
		200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à gratin sur plat en verre)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir sur plat en verre)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Poisson, 200 à 300 g (par ex. truites) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Poisson, 1 à 1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Mode de cuisson, Température, Booster, ³₁ Niveau, Temps de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, MO + Rôtissage autom., Turbogril, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60705.

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.














2 Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.








3 Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.

4 Si vous possédez une thermosonde distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Données destinées aux instituts de contrôle

Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1












Aliments d'essai (accessoire)		 [°C]		 ³	 [min]
Gâteaux individuels (1 plat en verre ¹)		150	-	2	25-35
Gâteaux individuels (2 plats en verre ¹)		140	-	2+3	35-45
Sablés (1 plat en verre ¹)		140	-	2	40-50
Sablés (2 plats en verre ¹)		140	-	2+3	45-55 ⁵
Tarte aux pommes (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	-	1	110-120
Gâteau de Savoie (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		190	-	2	20-30
Toast (grille de cuisson ¹)	 ³	3 ⁴	-	2	2-4
Burger (grille de cuisson ¹ sur plat en verre ¹)	 ³	3 ⁴	-	2	1 : 17-22 2 : 5-10 ⁶








 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson,  Chaleur tournante Plus,  Gril grand, ✓ activé, - désactivé

- 1 Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.
- 2 Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Mettez le moule à manqué au milieu de la grille de cuisson.
- 3 Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- 4 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 5 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.
- 6 Retournez les aliments lorsqu'ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60705 (mode micro-ondes)

Plats tests		 [W]	 [min]	 ² [min]	Remarques ³
Crème aux œufs, 1.000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 250 mm, cuire à découvert
Pâte sablée, 475 g		450	8–11	5	Récipient voir norme, diamètre extérieur au niveau du bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1.100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Récipient voir norme, diamètre extérieur au niveau du bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet, 1.200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Introduire la grille et le plat en verre ensemble, poser le poulet sur la grille de cuisson avec la poitrine vers le bas
Décongeler de la viande (hachée), 500 g		150	16–19 ¹	10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
Framboises, 250 g		150	6–8	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert

 Mode de cuisson,  Puissance micro-ondes,  Temps de décongélation ou de cuisson,  Temps de repos,  Micro-ondes,  MO + Chaleur tournante +,  MO + Turbo-gril

- 1 Si possible, retournez les aliments/les aliments à décongeler à mi-cuisson.
- 2 Laissez reposer les aliments à température ambiante pour que la température se répartisse de manière uniforme dans les aliments.
- 3 Placez le plat en verre dans le niveau 1 et posez-y le récipient au centre.

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	----------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (*http://<ip adresse>/Licenses*). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H 7140 BM, H 7240 BM, H 7145 BM