


## Mode d'emploi et instructions de montage Four combiné avec micro-ondes



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

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	<b>6</b>
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	<b>16</b>
<b>Schéma descriptif</b> .....	<b>17</b>
<b>Éléments de commande</b> .....	<b>18</b>
Touche Marche/Arrêt .....	19
Capteur de proximité .....	19
Touches sensibles .....	20
Écran tactile.....	22
Symboles .....	23
<b>Principe de fonctionnement</b> .....	<b>24</b>
Sélectionner une option de menu.....	24
Faire défiler.....	24
Quitter le niveau de menu .....	24
Modifier la valeur ou le réglage.....	24
Modifier le réglage dans une liste de sélection.....	24
Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres .....	24
Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres .....	24
Modifier un réglage avec une barre à segments .....	24
Saisir des lettres .....	25
Afficher le menu contextuel.....	25
Déplacer les entrées .....	25
Afficher le menu déroulant.....	25
Afficher Aide.....	25
Activer MobileStart.....	25
<b>Équipement</b> .....	<b>26</b>
Plaque signalétique .....	26
Appareil et accessoires fournis .....	26
Accessoires fournis et accessoires en option .....	26
Dispositifs de sécurité.....	29
Surfaces traitées PerfectClean .....	29
<b>Première mise en service</b> .....	<b>30</b>
Miele@home .....	30
Réglages de base.....	31
Première montée en température du four .....	32
<b>Réglages</b> .....	<b>33</b>
Tableau des réglages.....	33
Accéder au menu "Réglages" .....	36
Langue  .....	36
Heure.....	36
Date.....	37
Eclairage.....	37
Ecran d'accueil.....	37
Ecran.....	37

# Table des matières

Volume .....	38
Unités .....	38
Quick Start .....	38
Popcorn.....	38
Booster .....	39
Températures préenregistrées.....	39
Puissances préprogram.....	39
Arrêt différé du ventilateur .....	40
Capteur de présence .....	40
Sécurité.....	41
Identification façade meuble .....	41
Miele@home .....	42
Effectuer un Scan & Connect .....	42
Commande à distance .....	43
Activer MobileStart .....	43
SuperVision .....	43
RemoteUpdate .....	44
Version logiciel.....	44
Informations juridiques.....	44
Revendeur .....	44
Réglages usine .....	45
Heures de fonction. (total) .....	45
<b>Alarme + minuterie .....</b>	<b>46</b>
Utiliser la fonction Alarme.....	46
Utiliser la fonction Minuterie .....	47
<b>Menu principal et sous-menus .....</b>	<b>48</b>
<b>Modes avec micro-ondes .....</b>	<b>50</b>
Fonctionnement .....	50
Choix des récipients.....	50
Vaisselle adaptée .....	51
Vaisselle non adaptée .....	53
Test de vaisselle .....	53
Cloche .....	54
<b>Commande .....</b>	<b>55</b>
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson.....	55
Modifier la température et la température à cœur .....	55
Modifier la puissance de micro-ondes .....	56
Régler les temps de cuisson .....	56
Modifier les temps de cuisson réglés.....	56
Supprimer les temps de cuisson réglés .....	56
Interrompre le programme de cuisson dans le mode Micro-ondes .....	57
Interrompre un programme de cuisson.....	57

# Table des matières

---

Préchauffer l'enceinte de cuisson .....	57
Booster.....	58
Préchauffer .....	58
Crisp fonction.....	59
Changer de mode de cuisson .....	59
<b>Quick Start et Popcorn .....</b>	<b>60</b>
<b>Programmes automatiques .....</b>	<b>61</b>
Catégories .....	61
Utiliser les programmes automatiques .....	61
Consignes d'utilisation .....	61
Recherche .....	62
<b>Fonctions utiles .....</b>	<b>63</b>
Décongeler .....	63
Sécher .....	66
Réchauffer .....	67
Chauffer la vaisselle .....	70
Faire lever la pâte.....	70
Maintien au chaud.....	70
Cuisson basse température.....	70
Programme Sabbat .....	72
Cuisson .....	74
Stériliser.....	76
Produits surgelés/plats cuisinés .....	78
<b>MyMiele .....</b>	<b>79</b>
<b>Programmes personnalisés .....</b>	<b>80</b>
<b>Pâtisseries .....</b>	<b>83</b>
Conseils pour la cuisson.....	83
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	83
Remarques concernant les modes de cuisson .....	83
<b>Rôtir.....</b>	<b>85</b>
Conseils de cuisson .....	85
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	85
Remarques concernant les modes de cuisson .....	86
Thermosonde .....	87
<b>Mode gril.....</b>	<b>90</b>
Conseils pour les grillades .....	90
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	90
Remarques concernant les modes de cuisson .....	91
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>92</b>
Produits de nettoyage à ne pas utiliser .....	92
Retirer les salissures normales.....	93
Retirer les salissures incrustées.....	94
Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril .....	95

<b>En cas d'anomalie</b> .....	<b>96</b>
<b>SAV</b> .....	<b>101</b>
Contact en cas d'anomalies .....	101
Garantie .....	101
<b>Installation</b> .....	<b>102</b>
Cotes d'encastrement .....	102
Encastrement dans une armoire haute ou basse .....	102
Vue latérale .....	103
Raccordements et aération .....	104
Encastrement du four .....	105
Branchement électrique .....	105
Conditions préalables au montage .....	106
Four avec micro-ondes .....	106
Schéma de branchement .....	106
<b>Tableaux de cuisson</b> .....	<b>107</b>
Pâte travaillée .....	107
Pâte à gâteau .....	108
Pâte levée .....	109
Pâte à l'huile et au séré .....	109
Pâte à génoise .....	110
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée .....	110
Manger sur le pouce .....	111
Bœuf .....	112
Veau .....	113
Porc .....	114
Agneau, gibier .....	115
Volaille, poisson .....	116
<b>Informations pour les organismes de contrôle</b> .....	<b>117</b>
Plats de contrôle selon EN 60350-1 .....	117
Plats de contrôle selon EN 60705 (mode Micro-ondes  ) .....	118
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>119</b>
Déclaration de conformité .....	119
Droits d'auteur et licences pour le module de communication .....	119
Droits d'auteur et licences .....	120

## 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. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le four.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

### Utilisation conforme

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

► Ce four n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► Utilisez exclusivement le four combiné avec micro-ondes dans un cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, griller et stériliser vos aliments.

Tout autre type d'utilisation est proscrit.

► Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

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

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

► 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 de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

▶ L'enceinte de cuisson 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. Elle ne peut être remplacée que par un professionnel agréé par Miele ou par le service après-vente Miele.

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

### En présence d'enfants dans le ménage

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

▶ 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 peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou 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. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. La peau des enfants est 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. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ 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 présentant des dommages.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.  
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ 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 voilée,
  - les charnières de la porte sont desserrées,
  - des trous ou fissures sont visibles sur le châssis, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson.
- ▶ 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. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le four au réseau électrique.
- ▶ Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).
- ▶ 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 du four.
- ▶ Si le four a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.
- ▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le four du secteur électrique. Effectuez l'une des actions suivantes :
  - déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
  - dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
  - débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation 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). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

### Utilisation conforme

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous pouvez vous brûler sur les résistances, l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Si de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte du four fermée pour étouffer un feu éventuel. Arrêtez l'opération en cours en éteignant le four et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.

▶ Les objets situés à proximité du four en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu en raison de la température élevée. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.



▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

▶ Attention : les temps de cuisson, de réchauffage et décongélation sont souvent nettement plus courts qu'en mode traditionnel. Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu.

Veillez à bien respecter les temps de cuisson 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. Utilisez les modes Chaleur tournante + (☞) ou Chaleur sole-voûte (☐) et surveillez les processus impérativement.


## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. 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 cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.
- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four. Par conséquent, couvrez les aliments.
- ▶ Le four risque d'être endommagé par une accumulation de chaleur. Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.  
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que les modes Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante Eco  sans activer la fonction Booster.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte 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 ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers en raison des températures élevées éventuelles. Vous pourriez vous brûler en retirant les ustensiles.
- ▶ Il est important que la température soit bien répartie dans les aliments et soit suffisamment élevée.  
Retournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson.  
Les temps d'égalisation sont des temps de repos pendant lesquels la température se répartit de façon homogène dans les aliments.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► En faisant bouillir et 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 risque de brûlure 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. Après l'avoir chauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

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

Après le retrait du plat, 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 brûlure de votre bébé.


► Risque de blessure dû à la surpression dans les récipients ou bouteilles fermés. Dans des bouteilles ou récipients fermés, la pression augmente sous l'effet de la chaleur et risque d'entraîner une explosion.

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

► Si vous réchauffez des œufs sans leur coquille, le jaune risque d'exploser sous pression après la cuisson.

Percez plusieurs fois le jaune avec une aiguille au préalable.

► Si vous faites cuire des œufs avec la coquille, ils éclatent, même après les avoir sortis de l'enceinte.

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► 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.


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


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

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

Ne les réchauffez pas dans le four.

► De l'humidité peut pénétrer dans les cavités 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.

► La vaisselle en plastique inadaptée aux micro-ondes risque de se détériorer et d'endommager le four en mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes.

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

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

Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant au modes de cuisson sans micro-ondes. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.


## Consignes de sécurité et mises en garde


---



▶ Risque d'incendie dû à des récipients en matériaux inflammables. Les plats à usage unique en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles indiquées au chapitre "Modes avec micro-ondes", section "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes".

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

▶ Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui 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 de cuisson Micro-ondes  ou les modes de cuisson avec four à micro-ondes, le four risque d'être endommagé.

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

N'utilisez pas de modes de cuisson avec four à micro-ondes pour préchauffer de la vaisselle ou pour faire sécher des herbes aromatiques. Utilisez à la place les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .

▶ Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

▶ Risque de blessure en cas de 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 et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four risque d'être endommagé.

### Surfaces en inox :

▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez 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 ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.

▶ Afin d'éviter toute corrosion, enlevez immédiatement et complètement les restes d'aliments salés se trouvant sur les parois en inox de l'enceinte de cuisson.

▶ 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 Miele d'origine. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix 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.

▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele livrée avec le four. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde en mode Gril. Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

# 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.

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

## Mise au rebut de l'ancien appareil

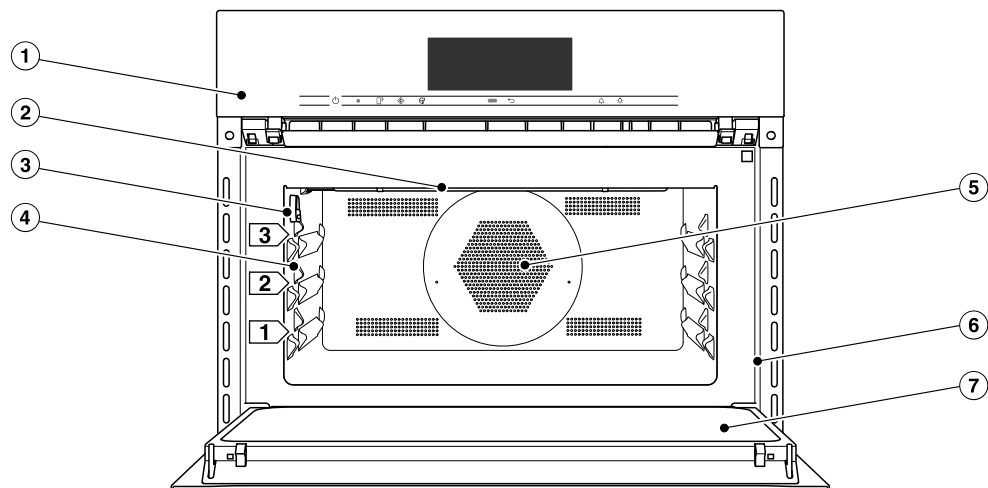
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les 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.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

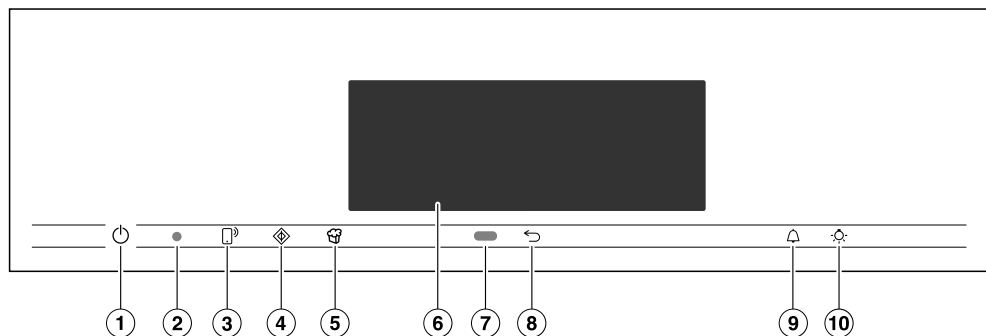









## Four




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

## Éléments de commande




- ① Touche Marche/Arrêt  en creux  
Pour mettre en marche et arrêter le four
- ② Interface optique  
(réservée 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 Touche sensitive   
Pour démarrer la fonction Popcorn
- ⑥ Écran tactile  
Pour afficher les informations et pour commander l'appareil
- ⑦ Capteur de proximité  
Pour activer l'éclairage de l'enceinte du four et de l'écran et pour valider les signaux sonores en cas d'approche
- ⑧ Touche sensitive   
Pour revenir en arrière pas à pas
- ⑨ Touche sensitive   
Pour régler une minuterie ou une alarme
- ⑩ Touche sensitive   
Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson

### **Touche Marche/Arrêt**

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

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

### **Capteur de proximité**

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




Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson, mettre le four en marche ou valider les signaux sonores (voir chapitre "Réglages", section "Capteur de présence").

# Eléments de commande




## Touches sensibles

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

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

Touche sensible	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four via votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <b>Commande à distance</b> et effleurer cette touche. La touche s'allume et la fonction <b>MobileStart</b> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction <b>Quick Start</b>. La cuisson se déroule avec une puissance micro-ondes pré-réglée de 600 W et une durée de cuisson d'une minute (voir chapitre "Quick Start"). En effleurant plusieurs fois cette touche sensible, vous pouvez augmenter la durée de cuisson par palier.</p> <p>Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction <b>Popcorn</b>. Le programme de cuisson démarre à 850 W avec un temps de cuisson de 2:50 minutes (voir chapitre "Popcorn").</p> <p>Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>

## Eléments de commande

Touche sensitive	Fonction
	Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu supérieur ou au menu principal.
	Si un menu s'affiche ou si un programme de cuisson est en cours, cette touche permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des oeufs) ou une alarme (une heure fixe) (voir chapitre "Alarme et minuterie").
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

# Eléments de commande

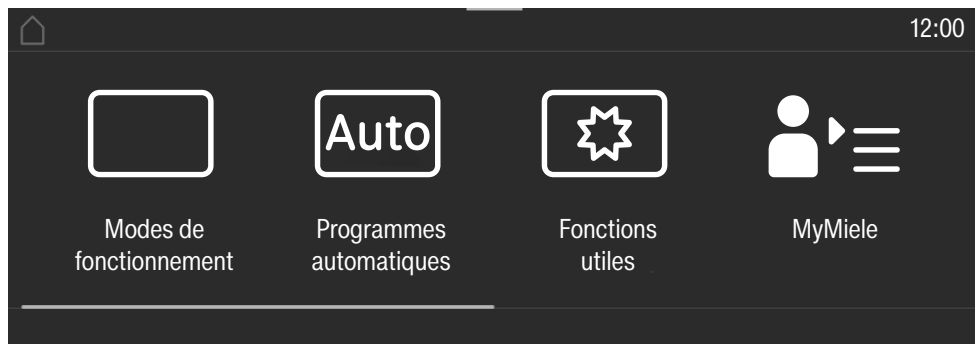
## Écran tactile

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


Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.


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

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



L'arborescence s'affiche à gauche dans l'**en-tête**. Les différents sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par ... I.

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

L'heure s'affiche à droite dans l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en effleurant. D'autres symboles peuvent s'afficher, notamment SuperVision .










Au bord de l'en-tête se trouve une ligne orange que vous pouvez tirer vers le bas pour déployer le menu déroulant. Vous pouvez ainsi activer ou désactiver des réglages au cours du programme de cuisson.

Le menu en cours et ses options s'affichent au **centre**. Effleurez l'écran pour le faire défiler vers la gauche ou la droite. Effleurer une option revient à la sélectionner (voir chapitre "Principe de commande").

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

## Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur <i>OK</i> .
	Indique que les points de menu supérieurs ne sont pas affichés dans le chemin d'accès du menu par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé(e) (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité"). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez la thermosonde
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance   Activé)
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre SuperVision   Affichage SuperVision   Activé)

# Principe de fonctionnement

---

Le four est commandé via l'écran tactile en effleurant l'option souhaitée.

Tout contact avec une option possible colore les caractères correspondants (mot et/ou symbole) en **orange**.

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

## Sélectionner une option de menu

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

## Faire défiler

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

- Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez le doigt sur l'écran et glissez-le dans la direction souhaitée.

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

## Quitter le niveau de menu

- Effleurez la touche sensitive ↩ ou le symbole ... I dans le menu.
- Effleurez le symbole ⏪ pour revenir à l'écran d'accueil.

Toutes les opérations que vous avez effectuées jusqu'alors mais sans les confirmer par *OK* ne sont pas sauvegardées.

## Modifier la valeur ou le réglage

### Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel apparaît en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

### Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Déroulez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit au milieu.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

### Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Effleurez la valeur située au milieu du sélecteur de chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.

- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* est indiqué sur fond vert.

La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

### Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments ■■■■■■■■■■.

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

Si tous les segments sont vides, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. pour les signaux sonores).

- Effleurez le segment souhaité sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *Activé* ou *Désactivé* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez la sélection avec *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.



## Saisir des lettres

Entrez les lettres sur le clavier de l'écran tactile. Choisissez des noms courts et clairs.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

**Conseil :** Le caractère  vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Effleurez Enregistrer.

Le nom est enregistré.

## Afficher le menu contextuel

Certains menus permettent d'afficher un menu contextuel, entre autres pour modifier le nom des programmes personnalisés ou décaler des entrées sous MyMiele.


- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu pour fermer le menu contextuel.

## Déplacer les entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou les entrées sous MyMiele.

- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.
- Maintenez le doigt sur le champ marqué et glissez-le jusqu'à l'emplacement souhaité.

## Afficher le menu déroulant

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


- Déroulez le menu déroulant vers le bas sous l'en-tête au niveau de la ligne orange.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.  
Les réglages activés sont en surbrillance orange. Les réglages inactifs sont surlignés en noir ou blanc selon le schéma de couleurs souhaité (voir chapitre "Réglages", section "Ecran").
- Pour fermer le menu déroulant, effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu ou déplacez le menu déroulant vers le haut.


## Afficher Aide


Les fonctions sélectionnées n'ont pas d'aide contextuelle. Aide s'affiche dans la ligne inférieure.

- Effleurez Aide pour afficher les indications avec photos et texte.
- Effleurez Fermer pour revenir au menu précédent.

## Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. L'application Miele permet de commander le four à distance.

La commande directe sur le four est prioritaire par rapport à la télécommande par l'application.  
Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

# Équipement

Vous trouverez les modèles décrits ici au dos du mode d'emploi et des instructions de montage.

## Plaque signalétique

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

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

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

## Appareil et accessoires fournis

- le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes
- un livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Thermosonde
- des vis pour fixer votre four dans l'armoire d'encastrement
- différents accessoires

## Accessoires fournis et accessoires en option

Votre four est équipé en série d'un plat en verre, d'une grille et d'une thermosonde.

Tous les accessoires mentionnés ici ainsi que les produits de lavage et d'entretien sont adaptés aux fours Miele.

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

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


## Plat en verre



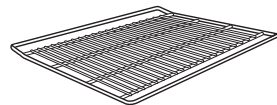
Ce plat en verre convient à tous les modes de cuisson.

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


Ne posez pas le plat en verre sur des surfaces froides telles qu'un 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 sécurité anti-extraction



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.

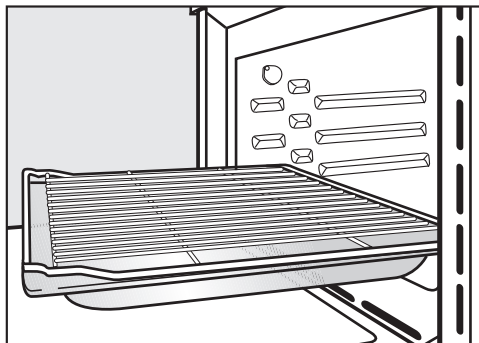
 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

La grille chauffe pendant la cuisson. Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans 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.

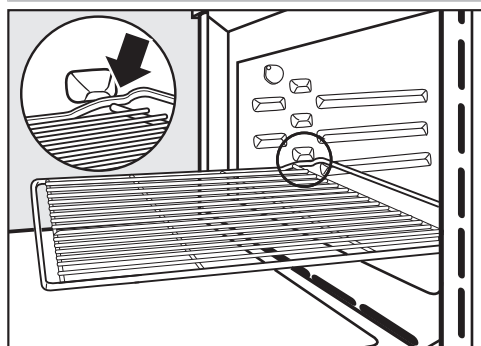


## Utiliser la grille

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 à l'**arrière**.








- Lorsque vous tirez la grille avec la sécurité anti-extraction, soulevez légèrement la partie avant dès que la grille arrive contre la butée.

- 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 avec plus de 8 kg.

## Moules ronds

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

N'utilisez pas les moules ronds avec les modes Micro-ondes , MO + Rôtissage automatique , 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 et salées, de desserts gratinés et de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

# Équipement

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

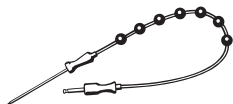
## Pierre de cuisson HBS 70



La pierre de cuisson permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les plats à fond croustillant tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres. La pierre est en céramique réfractaire émaillée. Elle est fournie avec une pelle en bois non traité pour y placer et en retirer les aliments.

- Insérez la grille de cuisson et placez la pierre dessus.

## Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision les températures lors des différents programmes (voir le chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde").

## Plat à rôtir Gourmet HUB couvercle pour plat à rôtir Gourmet HBD

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

Utilisez les plats à rôtir et 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 plans de cuisson à induction.

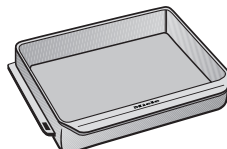
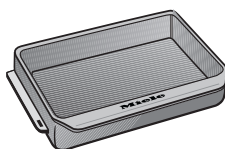
Les plats à rôtir Gourmet existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

### Profondeur : 22 cm    Profondeur : 35 cm

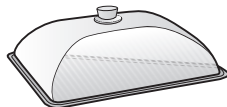
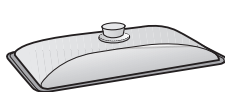
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




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

## Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- Nettoyant pour four Miele

## Dispositifs de sécurité

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

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

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

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

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

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.

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

### Surfaces traitées PerfectClean

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

# Première mise en service

## Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

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

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

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Application Miele

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



## Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.


Le four devient très chaud pendant le fonctionnement.

Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Une fois raccordé au réseau électrique, l'appareil s'enclenche automatiquement.

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

## Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

## Installer Miele@home

L'écran affiche Configurer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez Continuer.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez Passer.  
Vous trouverez les informations sur les réglages suivants au chapitre "Réglages", section "Miele@home".
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

## Régler la date

- Réglez successivement Jour, Mois, Année.
- Validez en appuyant sur OK.

## Régler l'heure

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

## Terminer la première mise en service

- Suivez les éventuelles instructions supplémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.


## Première mise en service

### Première montée en température du four



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

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

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

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

Le menu principal s'affiche.


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

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


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

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

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

- Au bout d'une heure minimum, désactivez le four avec la touche Marche/Arrêt .

### Nettoyer l'enceinte après la première montée en température

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte de cuisson.





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

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

Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.



## Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Affichage Activé   Désactivé*   Désactivation nocturne Représentation Analogique*   Numérique Format affichage heure 24 h*   12 h (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Désactivé
Ecran d'accueil	Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Fonctions utiles Programmes personnalisés MyMiele
Ecran	Luminosité  Code de couleurs Clair   Foncé* QuickTouch Activé   Désactivé*
Volume	Signaux sonores  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé*   Désactivé

\* Réglage d'usine

# Réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Unités	Poids g*   lb   lb/oz Température °C*   °F
Quick Start	Puissance Durée cuisson
Popcorn	Durée cuisson
Booster	Activé* Désactivé
Températures préenregistrées	
Puissances préprogram.	
Anrêt différé du ventilateur	Commandé par la durée Commandé par la température*
Capteur de présence	Allumer la lumière Lors opération cuiss. en cours*   Toujours activé   Désactivé Allumer l'appareil Activé   Désactivé* Confirmer le signal sonore Activé*   Désactivé
Sécurité	Sécurité enfants  Activé   Désactivé* Verrouillage touches Activé   Désactivé*
Identification façade meuble	Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Réinstaller Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé


\* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
SuperVision	Affichage SuperVision Activé   Désactivé* Affichage en mode veille Activé   Uniquement en cas de défauts* Liste des appareils Afficher l'appareil   Signaux sonores
RemoteUpdate	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Informations juridiques	Licenses Open Source
Revendeur	Mode expo Activé   Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes personnalisés MyMiele Puissances préprogram. Températures préenregistrées
Heures de fonction. (total)	

\* Réglage d'usine

# Réglages

## Accéder au menu “Réglages”

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

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucun programme de cuisson n'est en cours.

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

**Conseil :** Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, choisissez  dans le menu principal. Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Langue .

## Heure

### Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four éteint :

- Activé  
L'heure est toujours affichée à l'écran. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact et le capteur de proximité détecte auto-

matiquement votre présence en cas d'approche.

Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez d'abord enclencher le four avant de pouvoir l'utiliser.

- Désactivé  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation nocturne  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.

### Représentation

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

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

### Format affichage heure

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

### Régler

Vous réglez les heures et les minutes.

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

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



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

## Date

Vous réglez la date.


Lorsque le four est éteint, la date ne s'affiche qu'avec le réglage Heure | Représentation | Numérique.

## Eclairage

- **Activé**  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste enclenché tout au long de la cuisson.
- **"Activé" 15 secondes**  
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche sensitive .
- **Désactivé**  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

## Ecran d'accueil



Avec le réglage d'usine, le menu principal s'affiche en allumant le four. Vous avez également la possibilité de définir comme écran d'accueil par exemple les modes de cuisson ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele"). L'écran d'accueil modifié s'affichera la prochaine fois que le four sera mis en marche.

Vous arrivez au menu principal en sélectionnant  ou via le chemin d'accès au menu dans la ligne supérieure.

## Ecran

### Luminosité

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

-   
Luminosité maximale
-   
Luminosité minimale

### Code de couleurs

Sélectionnez si l'écran doit s'afficher avec un schéma de couleurs claires ou foncées.

- **Clair**  
L'écran a un fond clair et une écriture sombre.
- **Foncé**  
L'écran a un fond sombre et une écriture claire.

### QuickTouch

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

- **Activé**  
Si vous avez également choisi le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation nocturne, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four est éteint. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
- **Désactivé**  
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent que lorsque le four est allumé, de même que pendant un certain temps après l'avoir éteint.

# Réglages

---

## Volume

### Signaux sonores

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

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



Volume maximum



Les signaux sonores sont désactivés

### Bip touches

Le volume du bip émis lors de chaque sélection d'une touche sensitive est illustré par une barre à segments.




Volume maximal



Le bip des touches est désactivé

### Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque l'on appuie sur la touche Marche/Arrêt .

## Unités

### Poids

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

### Température

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

## Quick Start

Pour assurer le démarrage immédiat du four à micro-ondes, la puissance a été préenregistrée sur 600 W et la durée de cuisson sur une minute.

### - Puissance

Vous pouvez régler la puissance de micro-ondes au choix sur 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1'000 W.

### - Durée cuisson

La durée de cuisson maximale que vous pouvez régler dépend de la puissance de micro-ondes sélectionnée :

- 80–300 W : dix minutes maximum
- 450–1'000 W : cinq minutes maximum

## Popcorn

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

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

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

## Booster

La fonction **Booster** sert à chauffer rapidement l'enceinte de cuisson.

- **Activé**

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

- **Désactivé**

La fonction **Booster** est désactivée durant la phase de chauffage d'un processus de cuisson. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

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

## Températures préenregistrées

Il peut être utile de modifier les températures préconisées si vous devez régler fréquemment des températures de cuisson différentes.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.


La température préconisée s'affiche, ainsi que la plage de températures dans laquelle vous pouvez la modifier.

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






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

## Puissances préprogram.

Il est recommandé de modifier les puissances préenregistrées de manière durable si vous devez régler fréquemment d'autres puissances de micro-ondes.

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

Dès que vous accédez à l'option de menu, la liste des modes de cuisson avec les puissances préenregistrées correspondantes s'affiche.

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

- Sélectionnez le mode souhaité.
- Modifiez la puissance préenregistrée.
- Validez avec *OK*.

# Réglages

## Arrêt différé du ventilateur

En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement.

- Commandé par la température  
Le ventilateur s'arrête lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous d'env. 70 °C.
- Commandé par la durée  
Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 25 minutes.

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

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

Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage


Commandé par la durée.

## Capteur de présence


Le capteur de proximité détecte si votre corps ou votre main s'approche de l'écran tactile.

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

## Allumer la lumière

- Lors opération cuiss. en cours  
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile pendant un programme de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Toujours activé  
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte s'éteint automatiquement au bout de 15 secondes.
- Désactivé  
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

## Allumer l'appareil

- Activé  
Si l'heure s'affiche, le four s'enclenche et le menu principal s'affiche dès que vous vous approchez de l'écran tactile.
- Désactivé  
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Allumez le four avec la touche Marche/Arrêt .



## Confirmer le signal sonore

- Activé  
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'arrêtent.
- Désactivé  
Le capteur de proximité ne réagit pas lorsque vous approchez de l'écran tactile. Désactivez les signaux sonores manuellement.


## Sécurité

### Sécurité enfants


La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire du four.

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

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

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

### Verrouillage touches

Le verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du programme de cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- Activé  
Le verrouillage des touches est activé. Effleurez la touche OK pendant au moins six secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.
- Désactivé  
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

## Identification façade meuble

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

Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple une porte), le four, le meuble et le sol peuvent être endommagés par la chaleur et l'humidité accumulées derrière la façade fermée.

Laissez la porte du meuble toujours ouverte lorsque vous utilisez le four. Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

# Réglages

## Miele@home

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

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

Vous avez plusieurs possibilités pour connecter votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi via l'App 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. La configuration Miele@home est conservée, 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.

### - Réinstaller

Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.

### - Réinitialiser

Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée selon le réglage d'usine. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour

pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données à caractère personnel et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

### - Installer

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

## Effectuer un Scan & Connect

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

### ■ Scannez le QR code.

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

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

### ■ Installez l'application Miele et créez un compte utilisateur.

### ■ Scannez à nouveau le QR code.

L'application Miele vous guide dans l'installation.





## Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre terminal 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  s'allume. L'application Miele permet de commander le four à distance.

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


Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

## SuperVision

Le four fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home et dispose de la fonction SuperVision pour surveiller les autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

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

## Affichage SuperVision

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

## Affichage en mode veille

La fonction SuperVision est également disponible en mode veille. Il faut pour cela que l'affichage de l'heure soit activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

- Activé  
Les appareils ménagers actifs connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Uniquement en cas de défauts  
Seules les erreurs des appareils ménagers actifs sont affichées.

## Liste des appareils

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

- Afficher l'appareil
  - Activé  
La fonction SuperVision pour cet appareil est activée.
  - Désactivé  
La fonction SuperVision pour cet appareil est désactivée. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores  
Vous pouvez régler si les signaux sonores pour cet appareil sont activés (Activé) ou désactivés (Désactivé).

# Réglages

## RemoteUpdate

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

Le logiciel de votre four peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement mais doit être démarrée manuellement par vos soins.

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

### Mise en marche/Arrêt

RemoteUpdate est activé par défaut. Une mise à jour disponible est téléchargée automatiquement et doit être démarrée manuellement par vos soins.

Désactivez RemoteUpdate si vous souhaitez ne pas télécharger automatiquement les mises à jour.

### Déroulement de RemoteUpdate

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

Un message apparaît 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 reporter l'installation à plus tard. La question vous sera alors posée à la prochaine mise en marche du four.

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

La mise à jour à distance peut prendre plusieurs minutes.

Respectez les points suivants pour RemoteUpdate :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour à distance est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Cela risquerait d'interrompre la mise à jour à distance et d'empêcher son installation.
- Certaines mises à jour du logiciel ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

## Version logiciel

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

## Informations juridiques

Vous trouverez dans Licenses Open Source un aperçu des composants Open Source intégrés.

- Validez en appuyant sur *OK*.

## Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four sans qu'il chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour les particuliers.

## Mode expo

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

- Activé  
Le mode expo est activé si vous appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes.
- Désactivé  
Le mode expo est désactivé si vous appuyez sur *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 sur les réglages d'usine.
- Programmes personnalisés  
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele  
Toutes les entrées MyMiele sont effacées.
- Puissances préprogram.  
Les puissances de micro-ondes préenregistrées qui ont été modifiées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.
- Températures préenregistrées  
Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.

## Heures de fonction. (total)


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

## Alarme + minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler une minuterie (par ex. pour cuire des œufs) ou une alarme (une heure fixe).



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


### Utiliser la fonction Alarme


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


### Régler l'alarme


Une fois les réglages Ecran | QuickTouch | Désactivé sélectionnés, allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche alors lorsque le four est éteint.

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

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


Si une opération de cuisson est en cours en même temps ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure réglée pour l'alarme,  clignote à côté de l'heure sur l'écran et un signal retentit, si le signal sonore est activé.

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

### Modifier l'alarme


- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis l'alarme souhaitée.

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

- Réglez la nouvelle heure pour l'alarme.
- Validez avec Fermer.

L'heure modifiée pour l'alarme est enregistrée et s'affiche sur l'écran.

### Supprimer l'alarme


- Sélectionnez l'alarme sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis l'alarme souhaitée.

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

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

L'alarme est supprimée.

## 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 réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après un certain temps de cuisson).


- 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 | Désactivé, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors lorsque le four est éteint.


Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez une durée de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.

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

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


Si une opération de cuisson est en cours en même temps ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps restant de la minuterie et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

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

- Effleurez la touche sensitive  ou la minuterie écoulee à l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis la durée de minuterie souhaitée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Réglez le nouveau temps de minuterie.
- Validez avec Fermer.

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

## Supprimer la minuterie

















- Sélectionnez la minuterie sur l'écran ou effleurez la touche sensitive  puis la durée de minuterie souhaitée.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.






La minuterie est supprimée.

## Menu principal et sous-menus

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



## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregistrée	Plage
Fonctions utiles 		
Décongeler	–	–
Sécher	60 °C	30–70 °C
Réchauffer	–	–
Chauffer la vaisselle	80 °C	50–100 °C
Faire lever la pâte	35 °C	30–50 °C
Cuisson basse température	90 °C	80–120 °C
Programme Sabbat	180 °C	30–250 °C
Maintien au chaud	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programmes personnalisés 		
Réglages 		

# Modes avec micro-ondes


## Fonctionnement


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

Les micro-ondes 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 ils contiennent d'eau, plus rapidement ils seront réchauffés ou cuits.

## Avantages des micro-ondes


- La cuisson des aliments aux micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses ou de liquides.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson durent moins longtemps qu'avec un four ou un plan de cuisson classique.
- 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 de cuisson Micro-ondes  ou les modes de cuisson avec four à micro-ondes, le four risque d'être endommagé.

Utilisez **toujours** le plat en verre en mode de cuisson 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, la vaisselle pour micro-ondes doit être perméable. Les micro-ondes traversent, par exemple, la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Par conséquent, n'utilisez pas de récipients métalliques ou contenant du métal. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

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

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

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

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

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

La vaisselle non adaptée au micro-ondes peut être abîmée et endommager le four.


Utilisez pour les modes avec micro-ondes uniquement une vaisselle adaptée.

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

## Modes avec micro-ondes

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

### Vaisselle adaptée


 Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

Les réipients à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables peuvent prendre feu.


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

Vous pouvez utiliser la vaisselle et les matériaux suivants :

- Verre réfractaire et vitrocéramique  
Exception : le cristal, car il contient du plomb et peut se fissurer.
- Porcelaine
  - sans décor métallique  
Les décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt) peuvent générer des étincelles.
  - sans poignées 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 glaçures recuites


 Risque de blessure dû à la vaisselle chaude.





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

- Réipients en plastique et réipients jetables en plastique dans le mode Micro-ondes 

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

Les réipients en plastique doivent pouvoir résister à une température de 110 °C au minimum, faute de quoi ils se déforment et commencent à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.


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

N'utilisez pas les réipients en plastique dans les modes MO + Rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  ou MO + Turbogril .

- Réipients en plastique pour micro-ondes  
Certains magasins spécialisés proposent des réipients en plastique spécial pour four à micro-ondes.
- Réipients 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 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.

## Modes avec micro-ondes









- 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 pas de clips métalliques, synthétiques ou en papier contenant des fils métalliques.

**Conseil :** Les moules 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 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 **fournie** ne convient principalement que pour les programmes de cuisson dans les modes MO + Rôtissage automatique , 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 automatique , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  et MO + Turbogril  et en modes sans micro-ondes
- Barquettes en aluminium sans couvercle pour décongeler et réchauffer des plats cuisinés  
La chaleur ne parvient aux aliments

que par le dessus. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette en aluminium.

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

Par conséquent, ne posez pas les barquettes en aluminium sur la grille mais sur le plat en verre.

Les barquettes et films en aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les parois de l'enceinte de cuisson et en être distantes d'au moins 2 cm.


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

## Vaisselle non adaptée

De l'humidité peut pénétrer dans les cavités 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 en métal (y compris la grille fournie) ne sont **pas** adaptées pour le mode Micro-ondes .
- Récipients métalliques
- Papier aluminium  
Exception : pour faire décongeler, réchauffer ou cuire de manière uniforme des pièces de viande de forme et d'épaisseur irrégulières (par ex. volaille), couvrez, pendant les dernières minutes, les parties plates avec des petits morceaux de feuille d'aluminium.
- Attaches en métal et attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré
- Pots en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré
- Verre en cristal
- Couverts et vaisselle avec une décoration métallique (par ex. une bordure dorée ou bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées creuses
- Vaisselle plastique en mélamine  
La mélamine absorbe l'énergie calorifique et devient vite brûlante.

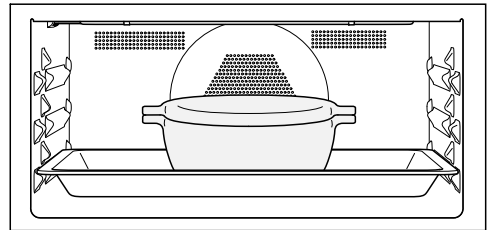
Quand vous achetez de la vaisselle plastique, pensez à vous renseigner sur le type de plastique.


- Récipients en bois  
L'eau contenue dans le bois s'évapore durant le processus de cuisson. Cela dessèche le bois et provoque des fissures.

## Test de vaisselle

La vaisselle inadaptée peut former des étincelles ou des crépitements en mode micro-ondes. Si vous ne savez pas si votre vaisselle en verre, porcelaine ou faïence est adaptée, testez-la.

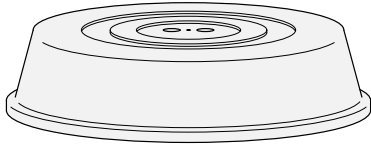
Ce test ne permet pas de détecter les cavités dans les poignées.



- Introduisez le plat en verre dans le niveau 1 et placez le récipient vide dessus au milieu.
  - Fermez la porte.
  - Sélectionnez le mode de cuisson Micro-ondes .
  - Réglez la puissance micro-ondes la plus élevée (1'000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
  - Lancez l'opération.
  - 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.


## Modes avec micro-ondes

### Cloche






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

- Elle empêche l'échappement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de réchauffement de longue durée.
- Elle accélère le processus de réchauffage des aliments.
- Elle évite que les aliments se dessèchent.
- Elle protège l'enceinte contre les projections.

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

À la place de cette cloche, vous pouvez également utiliser un film transparent convenant aux micro-ondes (les films alimentaires ordinaires risquent de se déformer et de se mélanger aux aliments sous l'effet 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 + ) , 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. Avec un petit diamètre de récipient, il peut arriver que la vapeur d'eau reste prisonnière. La cloche devient extrêmement chaude et peut fondre.

Utilisez des récipients d'un diamètre suffisamment 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 automatique , MO + Chaleur tournante + , MO + Gril  ou MO + Turbogril 

Si vous placez les aliments directement sur la sole de l'enceinte de cuisson en mode de cuisson Micro-ondes , 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 de cuisson sur le plat en verre.

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche. Selon le mode, la température et la puissance préconisées ainsi que le temps de cuisson s'affichent.

- Vous pouvez modifier les valeurs préconisées et régler le temps de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez modifier ultérieurement les valeurs préconisées en sélectionnant la valeur correspondante ou Timer.

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

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

Si vous avez réglé une température, vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

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

- Après la cuisson, sélectionnez **Quitter** ou **Fermer** (en fonction du mode).
- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.

## Modifier les valeurs et les réglages pour un programme 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.

Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent être modifiés :

- Température
- Puissance
- Durée
- Arrêt à
- Départ à
- Booster
- Préchauffer
- Crisp fonction


## Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier durablement la température préenregistrée pour l'adapter à vos habitudes dans Réglages | Températures préenregistrées.

La température à cœur  ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde (voir chapitre "Rôtir", section "Thermosonde").

- Effleurez l'affichage de température.

# Commande

- Modifiez la température et la température à cœur , si nécessaire.
- Validez avec *OK*.

L'opération de cuisson se poursuit avec les nouvelles valeurs réglées.

## Modifier la puissance de micro-ondes

Vous pouvez modifier durablement les puissances préenregistrées selon vos habitudes personnelles dans Réglages | Puissances préprogram..

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

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

## Régler les temps de cuisson

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

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

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.


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

En entrant *Durée*, *Arrêt à* ou *Départ à*, vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.


- *Durée*  
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.

- *Arrêt 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.

- *Départ à*  
Cette fonction ne s'affiche dans le menu que si vous avez réglé *Durée* ou *Arrêt 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.


- Sélectionnez  ou *Timer*.
- Réglez les durées/heures souhaitées.
- Validez avec *OK*.

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication de l'heure ou *Timer*.
- Sélectionnez le temps souhaité et modifiez-le.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

## Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication de l'heure ou *Timer*.
- Sélectionnez la durée souhaitée.




- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

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

## Interrompre 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.

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

- Sélectionnez *Arrêt*.

La cuisson et la durée associée sont interrompues.

Le champ *Départ* apparaît en vert.

- Sélectionnez *Départ*.

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

## Interrompre un programme de cuisson

Si vous interrompez un programme de cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte du four sont désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

## Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Sélectionnez *Quitter*.

Le menu principal s'affiche.

## Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Sélectionnez *Annuler*.


*Annuler la cuisson ? s'affiche.*

- Sélectionnez *Oui*.

Le menu principal s'affiche.

## Préchauffer l'enceinte de cuisson



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


La fonction *Préchauffer* est utilisable dans tous les modes de cuisson (sauf Micro-ondes ) et elle doit être activée séparément pour chaque processus de cuisson.

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

La montée en température de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour certains types de préparations.

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

- Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet en mode *Chaleur tournante* +  et *Chaleur sole-voûte* 






- Gâteaux et biscuits nécessitant une durée de cuisson brève (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que des pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de cuisson *Chaleur sole-voûte*  (sans la fonction *Booster*)

# Commande

## Booster

La fonction **Booster** sert à chauffer rapidement l'enceinte de cuisson.

En réglage d'usine, cette fonction est activée pour les modes suivants (Réglages | **Booster** | **Activé**) :

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

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Booster** est activée, l'enceinte de cuisson chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. La résistance de la voûte/du 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.

### Activer ou désactiver **Booster** pour une cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | **Activé**, vous pouvez désactiver la fonction en vue d'un seul processus de cuisson.

De la même manière, vous pouvez activer la fonction en vue d'un seul processus de cuisson, si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | **Désactivé**.

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

Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour ce processus de cuisson.

- Déroulez le menu déroulant vers le bas.

**Booster** est marqué en orange.

- Sélectionnez **Booster**.

**Booster** est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Fermez le menu déroulant.

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

## Préchauffer

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour certains types de préparations.

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

Si vous avez paramétré un temps de cuisson, celui-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que les aliments aient été enfournés.

Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

La fonction **Préchauffer** n'est pas disponible dans le mode Micro-ondes .

### Activer **Préchauffer**

La fonction **Préchauffer** peut être utilisée pour tous les modes, mais doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

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

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

- Déroulez le menu déroulant vers le bas.

Préchauffer est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Sélectionnez Préchauffer.

Préchauffer est marqué en orange.

- Fermez le menu déroulant.

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

- Enfournez le plat lorsque l'appareil vous y invite.
- Validez avec *OK*.

## Crisp function

L'utilisation de la fonction Crisp function (réduction de l'humidité) est utile pour les aliments tels que les quiches, pizzas, gâteaux cuits sans moule avec une garniture humide ou muffins.

Les volailles cuites avec cette fonction acquièrent une peau croustillante.

## Activer Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée pour tous les modes, mais doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

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

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

- Déroulez le menu déroulant vers le bas.

Crisp function est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Sélectionnez Crisp function.

Crisp function est marqué en orange.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.

## Changer de mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant un programme de cuisson.

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson, confirmez le message Arrêter l'opération ? avec Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson.

Le mode de cuisson modifié et les valeurs préenregistrées correspondantes s'affichent.


- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson et validez avec *OK*.

## 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 sensitive  démarre le four à micro-ondes à une puissance et une durée de cuisson définies, par ex. pour réchauffer des liquides.

La puissance de micro-ondes pré réglée est de 600 W pour une durée de cuisson de 1 minute.

Vous pouvez modifier la puissance de micro-ondes et la durée de cuisson. La durée de cuisson maximum réglable dépend de la puissance de micro-ondes sélectionnée (voir chapitre "Réglages", section "Quick Start").

- Effleurez la touche sensitive . En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter le temps de cuisson par palier.

Le temps restant s'affiche à l'écran.


Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment avec Arrêt ou l'arrêter avec la touche sensitive .

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

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

### Popcorn


La touche sensitive  démarre le four micro-ondes à une puissance et pour un temps de cuisson définis.

La puissance de micro-ondes préenregistrée est de 850 W pour un temps 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 entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée (voir chapitre "Réglages", section "Popcorn").

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps restant s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment avec Arrêt ou l'arrêter avec la touche sensitive .

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

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

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

- Sélectionnez Fermer.

Le menu principal s'affiche.

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

## Catégories

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

## Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques correspondant à la catégorie sélectionnée s'affichent.

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

Certains programmes automatiques vous invitent à utiliser la thermosonde. Suivez également indications du chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde".

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes.

**Conseil : i** Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour enfourner ou retourner les aliments.

## Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Après un processus de cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de montée en température avant que les aliments puissent être enfournés. Un message 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 varier en fonction de chaque processus de cuisson. La température initiale de la viande peut par ex. causer une variation du temps de cuisson.
- En cas d'utilisation de la thermosonde, le temps de cuisson dépend de la température à cœur.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolonger cuisson ou Prolonger la cuisson. Votre plat continuera de cuire en mode conventionnel pendant 3 minutes.

# Programmes automatiques

---

## Recherche

(en fonction de la langue)

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

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

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par ex. "Pain".

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

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

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.




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


Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Sécher
- Réchauffer
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Sabbat
- Maintien au chaud
- Cuisson
- Conserves
- Produits surgelés/plats cuisinés

## Décongeler

Si des aliments surgelés sont décongelés en douceur, leurs vitamines et leurs substances nutritives sont préservées dans une large mesure.

- Utilisez l'un des modes suivants et l'une des applications spéciales :
  - Fonctions utiles  | Décongeler  
Vous sélectionnez une catégorie et un poids pour les aliments.
  - Modes de fonctionnement  | Micro-ondes   
Vous réglez la puissance micro-ondes et la durée de décongélation.

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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

Pour la décongélation des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit 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 recevoir les épices.

## Fonctions utiles

### Utiliser l'application spéciale Décongeler

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

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

■ Sélectionnez Fonctions utiles .

■ Sélectionnez Décongeler.

La liste de sélection s'affiche.


■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

■ Indiquez le poids de l'aliment congelé.


Vous pouvez démarrer le programme de décongélation tout de suite ou plus tard, et afficher les différentes actions et étapes de cuisson.

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

### Conseils

-  Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour retourner les aliments surgelés.
- Si les aliments surgelés ne sont pas encore assez décongelés à la fin du programme, sélectionnez Prolon. réchauffage. Les aliments surgelés sont réchauffés pendant 3 minutes supplémentaires.
- Une fois le processus de décongélation terminé, sélectionnez Enregistrer pour enregistrer les réglages de la catégorie et du poids sélectionnés, en tant que programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

### Utiliser le mode Micro-ondes

Vous pouvez également utiliser le mode Micro-ondes  pour la décongélation. Réglez la puissance 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.

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

■ Sélectionnez Modes de fonctionnement .

■ Sélectionnez Micro-ondes .




■ Réglez, selon les aliments, la puissance micro-ondes et la durée de décongélation indiquées dans le tableau.




■ En règle générale, sélectionnez la durée moyenne.

■ Enfournez les aliments sur le plat en verre dans le niveau 1 de l'enceinte de cuisson.



### Décongélation avec le mode Micro-ondes

Aliment à décongeler	Quantité	 [W]	 [min]	 [min] <sup>1</sup>
Beurre	250 g	80	8–10	5–10
Lait	1'000 ml	450	12–16	10–15
Cake (3 pièces)	env. 300 g	150	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 pièces)	env. 300 g	150	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 pièces)	env. 300 g	150	6–8	5–10
Tarte à la crème (3 pièces)	env. 300 g	80	4– 4.30	5–10
Pâtisserie de pâte levée, feuilletée (3 pièces)	env. 300 g	150	6–8	5–10

 puissance micro-ondes,  Temps de décongélation,  Temps de repos


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

# Fonctions utiles






## Sécher




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


Les fruits et légumes utilisés doivent être frais, bien mûrs et sans meurtrissures.

- Préparez les aliments en les coupant en petits morceaux après les avoir épluchés et dénoyautés, si nécessaire.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur la grille de cuisson ou le plat en verre, en une seule couche si possible selon leur taille.
- Séchez sur deux niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfourez les aliments à sécher aux niveaux 1+2. Si vous utilisez une grille et un plat en verre, enfourez le plat en verre sous la grille.
- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez le cas échéant la température préenregistrée et réglez la durée de séchage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- 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		🔥 [°C]	🕒 [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Fines herbes*		30–35	4–8

-  Application spéciale/mode de cuisson,
- 🔥 Température, 🕒 Durée de séchage,
-  Application spéciale Sécher,
-  Mode de cuisson Chaleur sole-voûte

\* Séchez les herbes uniquement sur le plat en verre au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné que dans l'application spéciale Sécher le ventilateur est allumé.

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

## Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de 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 séchés doivent être entièrement secs, mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

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

### Réchauffer


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

 Risque de brûlure en raison d'aliments chauds.

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

Ne les réchauffez donc que pendant 30–60 secondes à 450 watts. Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour surveiller le réchauffage/la cuisson.


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

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

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

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou 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 et 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 risque de brûlure 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.

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

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

## Fonctions utiles

### Utiliser l'application spéciale Réchauffer

Ce programme a été conçu pour réchauffer les aliments.

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 un temps de réchauffage plus long que les aliments à température ambiante. Respectez également les temps de repos indiqués.

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

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

■ Posez les plats à réchauffer sur le plat en verre en les recouvrant.

■ Sélectionnez Fonctions utiles .


■ Sélectionnez Réchauffer.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

■ Indiquez le poids de l'aliment.

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.


Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

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




Les temps d'égalisation sont des temps de repos pendant lesquels la température se répartit de façon homogène dans les aliments.




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

### Conseils

- Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
-  Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour mélanger ou retourner les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.
- Si les aliments ne sont toujours pas assez chauds en fin de programme, sélectionnez Prolon. réchauffage. Les aliments sont réchauffés pendant 3 minutes supplémentaires.
- Une fois le programme terminé, sélectionnez Enregistrer pour enregistrer les réglages de la catégorie et du poids sélectionnés, en tant que programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

## Réchauffer avec le mode Micro-ondes

Boisson/ Aliments	Quantité	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Boissons (température de boisson 60 à 65 °C)	1 tasse/1 verre (200 ml)	1'000	0.50–1.10	–
Biberon (lait) <sup>2</sup>	env. 200 ml	450	0.50–1.00 <sup>3</sup>	1
Aliments pour enfants <sup>3</sup>	1 verre (200 g)	450	0.30–1.00	1
Tranches de rôti avec sauce <sup>3</sup>	200 g	600	3.00–5.00	1
Accompagnements <sup>3</sup>	250 g	600	3.00–5.00	1

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


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


## Fonctions utiles

### Chauffer la vaisselle

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

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

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


 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

### Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.


- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Modifiez le cas échéant la température préenregistrée et réglez le temps de cuisson.

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

### Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir les aliments dans l'enceinte de cuisson pendant plusieurs heures.

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

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfourez les aliments à maintenir au chaud dans l'enceinte de cuisson et validez avec OK.
- Modifiez le cas échéant la température préenregistrée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

### Cuisson basse température

Cette méthode de cuisson Cuisson basse température est idéale pour les morceaux de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuits avec précision.

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.


- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.
- Utilisez pour le rôtissage de la graisse résistant aux températures élevées (par ex. du beurre de cuisson ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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


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

### Utiliser l'application spéciale Cuisson basse température

Suivez également les indications du chapitre "Rôtissage", section "Thermosonde".

- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Cuisson basse température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Laissez les accessoires nécessaires dans l'enceinte de cuisson pendant la montée en température.

- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur la table de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

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

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

### Utiliser le mode Chaleur sole-voûte


Consultez pour cela les tableaux de cuisson à la fin de ce document.


Utilisez le plat en verre et la grille posée dessus.

Désactivez la fonction Booster lors de la montée en température.

- Insérez le plat en verre avec la grille au niveau 1 à partir du bas.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .

## Fonctions utiles

- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte  et une température de 100 °C.
- Désactivez la fonction Booster via le menu déroulant.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la grille et le plat en verre pendant env. 10 minutes.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.


- Déposez la viande saisie sur la grille.
- Le cas échéant, réduisez la température (voir chapitre "Tableaux de cuisson").
- Terminez la cuisson de la viande.

## Programme Sabbat

Les fonctions spéciales Programme Sabbat et Yom Tov servent à observer les coutumes religieuses.

Suivez les instructions affichées à l'écran pour respecter les commandements du Shabbat.

Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 24 heures (Programme Sabbat) ou 76 heures (Yom Tov) au maximum. Le four s'arrête automatiquement pour les deux fonctions spéciales, au bout de 76 heures.

- Désactivez la détection de façade de meuble.
- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Fonctions utiles .
- Sélectionnez Programme Sabbat .
- Sélectionnez la fonction spéciale souhaitée (Programme Sabbat ou Yom Tov).

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas dé-  
marrer la fonction spéciale.

Vous ne pouvez pas modifier ou sauvegarder sous Programmes personnalisés une fonction spéciale qui a été lancée.

La fonction spéciale est interrompue en cas de panne de courant. Le four reste uniquement dans l'état conforme au Shabbat tant qu'il est déconnecté du réseau électrique. Dès que la connexion est rétablie, Panne d'électricité opération interrompue s'affiche à l'écran.




## Utiliser Programme Sabbat

Cette fonction spéciale convient au Shabbat hebdomadaire. Vous pouvez ainsi réchauffer les aliments pendant maximum 24 heures, jusqu'à ce que la porte soit ouverte pour la première fois.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.

Programme Sabbat et la température réglée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte. L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste allumé pendant tout le processus de cuisson.


L'heure ne s'affiche pas. Le capteur de proximité et toutes les touches sensibles (excepté la touche Marche/Arrêt ) ne réagissent pas.

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Après environ 45 minutes, ce message disparaît puis réapparaît de temps en temps.

Si le message n'apparaît **pas**, le four ne chauffe pas et vous pouvez ouvrir et fermer la porte.

Dès que vous avez ouvert la porte, le chauffage de l'enceinte de cuisson **reste désactivé** jusqu'à la fin de la fonction spéciale.

Si vous laissez la porte fermée jusqu'à la fin de la fonction spéciale, le chauffage de l'enceinte de cuisson ne s'arrête qu'au bout de 24 heures. Le four reste allumé.

- Si vous voulez interrompre la fonction spéciale, éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

À la fin de la fonction spéciale, la consigne Sabbat - ne pas ouvrir la porte disparaît et le chauffage de l'enceinte de

cuisson s'éteint. Les autres consignes restent affichées à l'écran jusqu'à ce que le four soit automatiquement éteint après 76 heures.


## Utiliser Yom Tov

Cette fonction spéciale convient si plusieurs jours fériés se suivent dans la semaine. Vous pouvez ainsi réchauffer les aliments pendant maximum 76 heures. Durant cette période, vous pouvez ouvrir et fermer plusieurs fois la porte.

- Réglez la température.
- Sélectionnez Départ.


Yom Tov et la température réglée s'affichent.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte. L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste allumé pendant tout le processus de cuisson.

L'heure ne s'affiche pas. Le capteur de proximité et toutes les touches sensibles (excepté la touche Marche/Arrêt ) ne réagissent pas.

Le message Sabbat - ne pas ouvrir la porte s'affiche. Après environ 45 minutes, ce message disparaît puis réapparaît de temps en temps.

Si le message n'apparaît **pas**, vous pouvez ouvrir et fermer plusieurs fois la porte. Le chauffage de l'enceinte de cuisson **reste allumé**.

- Si vous voulez interrompre la fonction spéciale, éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste enclenché jusqu'à la fin de la fonction spéciale. Le four s'arrête automatiquement après 76 heures.

# Fonctions utiles


## Cuisson

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

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

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

Si vous faites cuire des œufs avec la coquille, ils éclatent, même après les avoir sortis de l'enceinte.




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

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





Réglez la température à cœur :

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

## Conseils

- Retournez, divisez ou mélangez les aliments à plusieurs reprises. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent 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 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.

## Cuire avec le mode Micro-ondes


Soupes/Ragoût Légumes	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Potée	1'500	10	+	20	1
Soupe	1'500	11	+	24	1
Petits pois	500	5	+	10	2
Petits pois	450	5	+	12	2
Carottes	500	5	+	10	2
Bouquets de brocoli	500	6	+	8	2
Brocolis (surgelés)	450	5	+	11	2
Bouquets de chou-fleur	500	6	+	10	2
Choux-raves en bâtonnets	500	3	+	8	2
Asperges	500	5	+	8	2
Poireau	500	5	+	8	2
Poireau (surgelé)	450	5	+	8	2
Lamelles de poivron	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

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


# Fonctions utiles

## Stériliser

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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.



Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.


Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

## Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux que l'on trouve chez un revendeur spécialisé :

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

- Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.
- Rincer les bocaux à l'eau très chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm sous le bord.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur le 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 Micro-ondes .
- Placez le plat en verre dans le niveau 1 et posez-y les bocaux.

## Utiliser le mode Chaleur tournante



- Sélectionnez le mode Chaleur tournante + et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à "l'ébullition", c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles.

Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

## Stériliser des fruits et des cornichons

- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

## Stériliser des légumes

- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la puissance de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant 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 ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/⌚ Température et durée de stérilisation, dès que l'ébullition est visible

/⌚ Température et temps de chaleur résiduelle

## Utiliser le mode Micro-ondes

- Sélectionnez le mode Micro-ondes et une puissance micro-ondes de 850 W.
- Attendez jusqu'à "l'ébullition", c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles. Cette opération dure env. 3 minutes par bocal. Avec 5 bocaux, la durée augmente à env. 15 minutes.

Diminuez la puissance micro-ondes suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

## Stériliser des fruits et des 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.

## Stériliser des légumes

- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la puissance 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 ou jaunes)	450 W 20–30 min	25–30 min

/⌚ Puissance des micro-ondes et durée de stérilisation, dès que "l'ébullition" est visible

Temps de chaleur résiduelle

## Fonctions utiles

### Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer, recouverts d'un linge, pendant env. 24 heures dans un lieu 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 lors du 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.

### Produits surgelés/plats cuisinés

#### 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 plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

#### Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires


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

#### Préparer les produits surgelés/plats préparés

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la 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 dans l'enceinte de cuisson préchauffée, à la hauteur préconisée sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.


Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Pour les programmes automatiques, en particulier, vous n'avez plus besoin de passer en revue tous les niveaux de menu afin de démarrer un programme.



**Conseil :** Sous MyMiele, vous pouvez également définir en tant qu'écran d'accueil des options de menu que vous avez enregistrées (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

## Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter entrée.

Vous pouvez choisir des éléments parmi les rubriques suivantes :


- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques  **Auto**
- Fonctions utiles  
- Programmes personnalisés  

- Validez avec **OK**.

L'élément sélectionné s'affiche dans la liste avec le symbole correspondant.


- Procédez de même avec les autres entrées. Seuls les éléments non sélectionnés continuent de s'afficher.

## Supprimer des entrées

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

L'entrée est supprimée de la liste.

## Déplacer les entrées

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

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée s'affiche à la position souhaitée.

## Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes les plus fréquentes. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de cuisson, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.
- Vous pouvez définir le(s) niveau(x) de cuisson auquel/auxquels votre plat doit être inséré.
- Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.


Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- Après le déroulement, enregistrez l'opération de cuisson avec la durée de cuisson réglée.

Entrez ensuite un nom de programme.

### Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes personnalisés [  ].
- Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages pour la 1re étape de cuisson.

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

- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

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


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

Vous pouvez ajouter d'autres étapes de cuisson, si vous souhaitez par exemple utiliser un mode de cuisson différent du premier.

- Si d'autres opérations de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter, puis procédez comme pour la 1re étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les étapes de cuisson nécessaires, sélectionnez Fixer niveau de cuisson.
- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez avec *OK*.

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

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

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

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

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


- Validez avec *OK*.



## Programmes personnalisés

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

### Démarrer un programme personnalisé


- Enfourez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez le programme souhaité.

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

- Démarrer immédiatement  
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
- Arrêt à  
Vous déterminez le moment auquel le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment.
- Départ à  
Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.
- Afficher étapes de cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.
- Afficher les promotions  
L'écran affiche une liste des actions requises de votre part (par ex. l'heure à laquelle enfourner le plat).
- Sélectionnez l'option de menu souhaité.

- Confirmez le message indiquant le niveau auquel le plat doit être enfourné avec la touche *OK*.


Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

 Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour enfourner ou retourner les aliments.

- Une fois le programme terminé, sélectionnez Fermer.

### Modifier les étapes de cuisson

Lorsque vous avez enregistré votre programme personnalisé en vous basant sur un programme automatique existant, vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson.

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Commencer.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.

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


- Validez en appuyant sur *OK*.

## Programmes personnalisés

---

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

### Renommer les programmes personnalisés

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

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


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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme est renommé.


### Supprimer des programmes personnalisés

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

Le programme est effacé.

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

### Déplacer des programmes personnalisés

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

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme s'affiche à la position souhaitée.

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.

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

## Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.
- Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez du papier sulfurisé sur le plat en verre pour la préparation des frites, croquettes ou autres aliments similaires.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

## Sélectionner la température 🌡️

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

## Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée. Réduisez 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 le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

## Remarques concernant les modes de cuisson


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

## Utiliser Programmes automatiques

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

## Utiliser Chaleur tournante +

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

Vous pouvez assurer la cuisson à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , la chaleur étant immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

- 1 niveau : enfournez les gâteaux dans leurs moules dans le niveau 1.
- 1 niveau : enfournez les biscuits plats (par ex. gâteaux secs, gâteaux cuits sur plaque) dans le niveau 2.

# Pâtisseries

- 2 niveaux : enfournez le plat en fonction de sa hauteur dans les niveaux 1+3 ou 2+3.

## Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules qui conviennent sont les moules mats et foncés en tôle noire, en émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant et avec revêtement anti-adhésif.

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

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

## Utiliser Cuisson intensive

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

Utilisez ce mode pour cuire des gâteaux à garniture humide.

Ce mode ne convient toutefois **pas** pour les pâtisseries plates.

- Enfournez le gâteau dans leurs moules dans le niveau 1.

## Utiliser Chaleur tournante Eco

Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.


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

- Enfournez les gâteaux ou les soufflés dans leurs moules 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 “Modes micro-ondes”, section “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 séré.

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 micro-ondes.

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

**Conseil :** Les moules 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 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.

## Conseils de cuisson

- La **montée en température** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, la montée en température n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réceptacle 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 **réceptacle 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 couperez.
- 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 micro-ondes, niveaux et temps indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, types de viandes et habitudes de cuisson.

### Sélectionner la température 🌡️

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

### Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée.

- 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.



# Rôtir

## 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 cuisson

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



Sélectionnez le mode Chaleur sole  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments. Le mode Cuisson intensive  ne convient toutefois pas pour les biscuits ou les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.

## Utiliser Programmes automatiques

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

## Utiliser Chaleur tournante + 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.

Vous pouvez assurer la cuisson en mode Chaleur tournante +  à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , la chaleur étant répartie immédiatement dans l'enceinte de cuisson.


En mode Rôtissage automatique , l'enceinte de cuisson est d'abord montée en température pour faire revenir les ali-


ments à une température élevée (env. 230 °C). Dès que cette température est atteinte, le four redescend jusqu'à la température de cuisson que vous avez réglée (température de rôtissage).

- 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 automatique

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

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

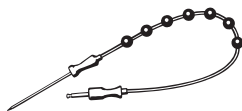
Utilisez le mode MO + Rôtissage automatique  pour saisir la viande à des températures élevées puis la cuire à une température inférieure.

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 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.

## Thermosonde



La thermosonde vous permet de surveiller le processus de cuisson degré par degré.

### Fonctionnement

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

Vous pouvez régler la température à cœur jusqu'à 99 °C. Vous trouverez des informations complémentaires sur les différents aliments et les températures à cœur correspondantes dans les tableaux de cuisson en fin de document.

Les processus de cuisson avec ou sans sonde thermique ont un temps de cuisson comparable.

### Possibilités d'utilisation

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

Vous pouvez également vous en servir avec les programmes automatiques et les modes de cuisson suivants :

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

### Conseils importants concernant l'utilisation

- Vous pouvez déposer la viande dans un récipient ou, selon le mode de cuisson, directement sur la grille ou dans le plat en verre.
- La pointe en métal de la sonde thermique est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- S'il s'agit d'une volaille, plantez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'endroit où elle est le plus épaisse.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Pour de la viande très marbrée et entrelardée, sélectionnez la valeur la plus élevée parmi celles indiquées dans la gamme de températures à cœur du tableau de cuisson.

## Rôtir

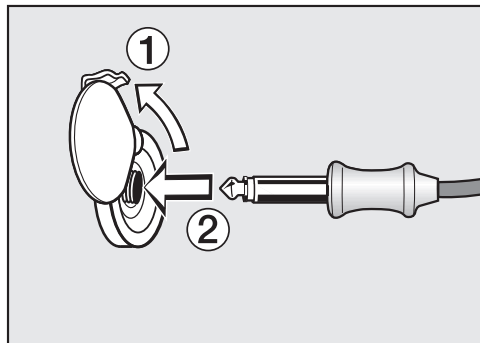
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium ou un sac de cuisson, percez-les avec la sonde thermique jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la sonde thermique dans le sachet avec la viande. Suivez également les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

### Utilisation de la sonde thermique

- Piquez entièrement la pointe métallique de la sonde thermique dans l'aliment à cuire jusqu'à la poignée.

Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux de viande en même temps, plantez la sonde thermique dans le morceau le plus épais.

- Enfouissez les aliments dans l'enceinte de cuisson.



- Introduisez la fiche de la sonde thermique dans la prise prévue à cet effet jusqu'à entendre un clic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez un mode de fonctionnement ou un programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.

Pour les programmes automatiques, les températures à cœur sont fixes.

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

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

La sonde thermique peut être brûlante. Vous pouvez vous brûler avec la sonde thermique.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la sonde thermique de la douille de branchement.

### Démarrage ultérieur de la cuisson avec la thermosonde

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez Départ à.

Il est facile d'évaluer plus ou moins exactement le moment où l'opération sera terminée, car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond approximativement à celle d'une cuisson sans thermosonde.

Vous ne pouvez pas régler Durée et Arrêt à, étant donné que la durée totale dépend du temps requis jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.



## Affichage du temps restant


Si pour une cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, la durée restante estimée de la cuisson (temps restant) apparaît au bout d'un certain temps. Ce temps restant s'affiche également si vous utilisez l'application spéciale Cuisson à basse température qui permet de cuire à faibles températures.

Le temps restant se calcule à partir de la température de cuisson réglée, de la température à cœur prescrite et du déroulement de la montée en température de celle-ci.

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

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

## Mode gril

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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 en mode gril.

### Conseils pour les grillades

- La montée en température est nécessaire avant de faire griller les aliments. Pour la montée en température, choisissez un mode **sans** micro-ondes. Préchauffez la résistance chaleur voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également arroser le poisson de jus de citron.
- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Badigeonnez la grille d'huile au pinceau puis posez l'aliment.

### 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 + Turbogril .

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

### 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 du corps de chauffe 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**.

## Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Grillez des pièces plates de viande ou de poisson env. 6–8 minutes de chaque côté.  
Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de cuisson soient plus ou moins identiques.
- 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.

### - bleue

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

### - à point

Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.

### - bien cuite

Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

**Conseil :** Si vous constatez qu'un gros morceau de viande est déjà bien doré mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne foncera pas excessivement.

## Remarques concernant les modes de cuisson

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

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde en mode Gril.

Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

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 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.


- En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.

## Utiliser Gril ou MO + Gril

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


- En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 2 ou 3.

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

 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 rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

De fortes salissures risquent parfois même d'endommager l'appareil. Nettoyez l'enceinte de cuisson, le côté intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Si l'appareil est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en marche et mettre ainsi l'utilisateur en danger. Vérifiez que la porte et le joint de porte ne présentent aucun dommage. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

### Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les détergents anticalcaires sur la façade du four,
- les détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),
- les détergents contenant des solvants,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les nettoyants pour le verre,
- les produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif),
- les éponges efface-taches,
- les racloirs métalliques à lame aiguisée,
- la laine d'acier,
- les nettoyages ponctuels mécaniques,
- les nettoyants pour four,

- les tampons à récurer en acier inoxydable.
- \* Autorisé en cas de salissures particulièrement tenaces sur les surfaces traitées PerfectClean

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

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

**Conseil :** Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules sont plus faciles à éliminer lorsque le four est encore un peu chaud.

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

- Abaissez la résistance de la voûte/du gril.
- Pour neutraliser d'éventuelles odeurs dans l'enceinte de cuisson, faites-y chauffer de l'eau avec un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

## Retirer les salissures normales

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

N'essayez pas l'enceinte de cuisson avec un linge trop humide, afin d'éviter que de l'eau ne pénètre dans l'appareil par les orifices existants.

## Retirer les salissures normales

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

## Nettoyer la thermosonde

Si vous plongez la thermosonde dans l'eau ou la passez au lave-vaisselle, elle sera endommagée.

Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

# Nettoyage et entretien

## Retirer les salissures incrustées

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

N'essayez pas de les enlever à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.

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

## Utiliser des nettoyeurs pour four

- Si des surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyeur 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 produits nettoyeurs pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies et pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

## Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril

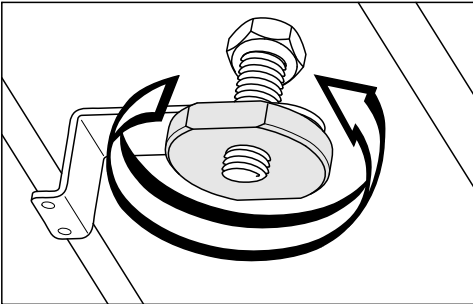
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser le corps de chauffe du gril pour la nettoyer. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge pour vaisselle.

**⚠** Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

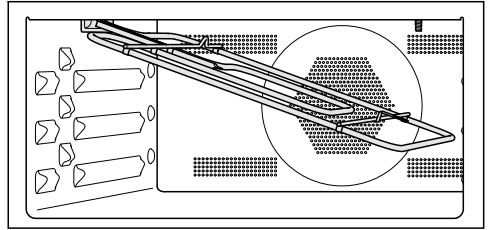
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

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.

Le corps de chauffe chaleur voûte/gril peut être endommagé. Ne forcez pas pour abaisser le corps de chauffe chaleur voûte/gril.



- Abaissez prudemment le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

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

N'utilisez pas la face rugueuse d'une éponge à vaisselle pour nettoyer la voûte de l'enceinte de cuisson.

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 à vaisselle.
- Après le nettoyage, rabattez le corps de chauffe du gril vers le haut.
- Remettez l'écrou en place et serrez-le.

## En cas d'anomalie


Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. 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](http://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 dépannage
<b>L'écran est sombre.</b>	Vous avez sélectionné le réglage Heure   Affichage   Désactivé. C'est pourquoi l'écran est noir lorsque le four est éteint. ■ Dès que le four est allumé, le menu principal s'affiche. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure   Affichage   Activé.
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le SAV Miele.
<b>Vous n'entendez aucun signal sonore.</b>	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Réglages   Volume   Signaux sonores.
<b>L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.</b>	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. ■ Désactivez le mode expo via Réglages   Revendeur   Mode expo   Désactivé.





Problème	Cause et dépannage
<b>Vous ne pouvez pas démarrer de programme de cuisson.</b>	<p>Pour utiliser le micro-ondes, la porte est encore ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la porte de l'appareil est bien fermée.</li> </ul>
	<p>En cas de sélection du mode micro-ondes, la puissance micro-ondes et la durée ne sont pas définies.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez qu'une puissance micro-ondes et qu'une durée de cuisson sont définies.</li> </ul>
	<p>Pour un programme avec micro-ondes, tous les réglages nécessaires n'ont pas été définis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez qu'une puissance micro-ondes, une durée de cuisson et une température sont définies.</li> </ul>
<b>Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage <b>Ecran   QuickTouch   Désactivé</b>. C'est pourquoi les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent pas quand le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent dès que vous allumez le four. Si vous souhaitez que les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent toujours, même lorsque le four est éteint, sélectionnez <b>Ecran   QuickTouch   Activé</b>.</li> </ul>
	<p>Les réglages du capteur de proximité sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifiez les réglages du capteur de proximité dans <b>Réglages   Capteur de présence</b>.</li> </ul>
	<p>Le capteur de proximité est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le SAV Miele.</li> </ul>
	<p>Le four n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.</li> </ul>
	<p>Si l'écran ne réagit pas non plus, c'est que la commande a rencontré un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez la touche <b>Marche/Arrêt</b>  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.	<p>La sécurité enfants  est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vous pouvez désactiver la sécurité enfants le temps d'un processus de cuisson en effleurant le symbole  pendant au moins 6 secondes.</li> <li>■ Pour désactiver la sécurité enfants de façon permanente, sélectionnez le réglage Sécurité   Sécurité enfants    Désactivé.</li> </ul>
<b>L'écran affiche</b> Panne d'électricité opération interrompue.	<p>Il y a eu une brève coupure de courant. Le processus de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez le four et remettez-le en marche.</li> <li>■ Redémarrez le processus de cuisson.</li> </ul>
12:00 s'affiche à l'écran.	<p>Le courant a été coupé pendant plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez la date et l'heure de nouveau.</li> </ul>
<b>L'écran affiche</b> Durée maximale de fonctionnement atteinte.	<p>Le four a été utilisé pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité s'est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Validez avec <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.</p>
Défaut <b>et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.</b>	<p>Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
<b>Si vous ouvrez la porte pendant une opération de cuisson en mode</b> Micro-ondes  , <b>aucun bruit ne se fait entendre.</b>	<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>
<b>Un bruit de fonctionnement se fait entendre après un processus de cuisson.</b>	<p>Une fois le processus de cuisson terminé, le ventilateur de refroidissement continue de tourner (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur de refroidissement").</p>

Problème	Cause et dépannage
<p><b>Un bruit anormal se produit pendant un programme avec micro-ondes.</b></p>	<p>Vous avez utilisé de la vaisselle métallique lors d'une cuisson en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si l'utilisation de la vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre "Modes avec micro-ondes", section "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes").</li> </ul>
	<p>Vous avez recouvert vos plats avec de l'aluminium lors d'une cuisson en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez tout élément recouvrant.</li> </ul>
	<p>Vous avez utilisé la grille lors d'une cuisson en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour les cuissons en mode micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.</li> </ul>
<p><b>Le four s'est arrêté automatiquement.</b></p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à une opération de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rallumez le four.</li> </ul>
<p><b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</b></p>	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.</li> </ul>
	<p>Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
<p><b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) uniformément.</b></p>	<p>Le température ou le niveau ne convient pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.</li> </ul>
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient 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"> <li>■ Utilisez des moules mats et foncés.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
<p><b>Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin de la durée sélectionnée en mode Micro-ondes</b> .</p>	<p>Vous avez interrompu un programme avec micro-ondes mais ne l'avez pas redémarré.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Redémarrez le programme de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient assez bien réchauffés ou cuits.</li> </ul> <p>Une durée trop brève a été sélectionnée pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance micro-ondes configurée. Plus la puissance micro-ondes est faible, plus le temps de cuisson sera long.</li> </ul>
<p><b>Les aliments refroidissent trop rapidement après le réchauffage ou la cuisson avec micro-ondes.</b></p>	<p>La cuisson par micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments pour se propager ensuite au 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. Lors de la compensation de température qui suit, les aliments deviennent plus chauds à l'intérieur et plus froids à l'extérieur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et une durée plus longue, surtout pour réchauffer des mets composés de différents aliments, comme dans le cas d'un menu.</li> </ul>
<p><b>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</b></p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   "Activé" 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si vous souhaitez activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant tout le programme, sélectionnez le réglage Eclairage   Activé.</li> </ul>
<p><b>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivée ou ne s'active pas.</b></p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activez l'éclairage de l'enceinte en effleurant la touche  pendant 15 secondes.</li> <li>■ Si nécessaire, sélectionnez Eclairage   Activé ou "Activé" 15 secondes.</li> </ul> <p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

## Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

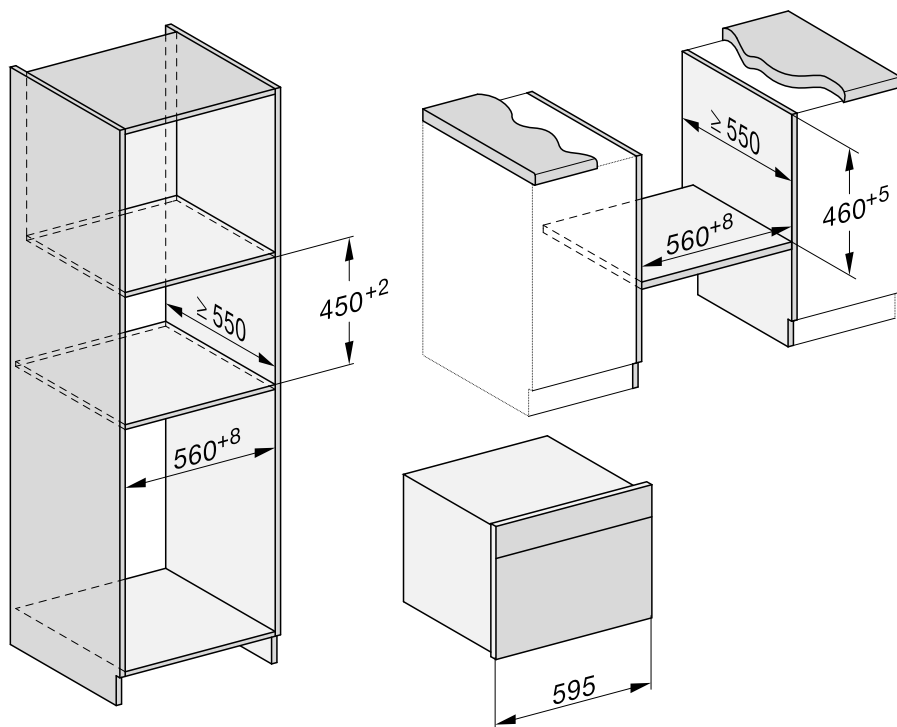
# Installation

## Cotes d'encastrement

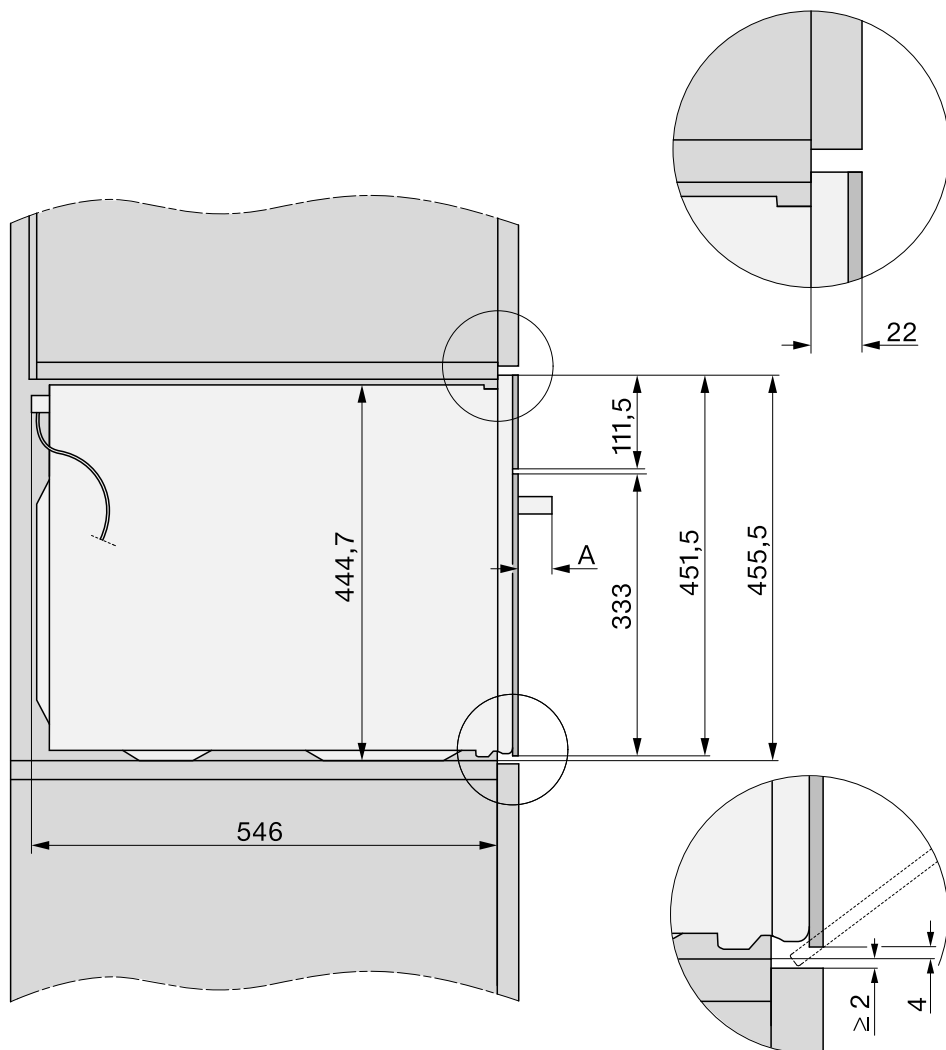
Les cotes sont indiquées en mm.

### Encastrement dans une armoire haute ou basse

Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



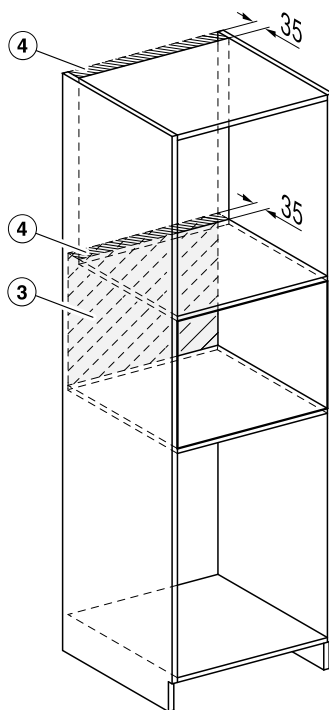
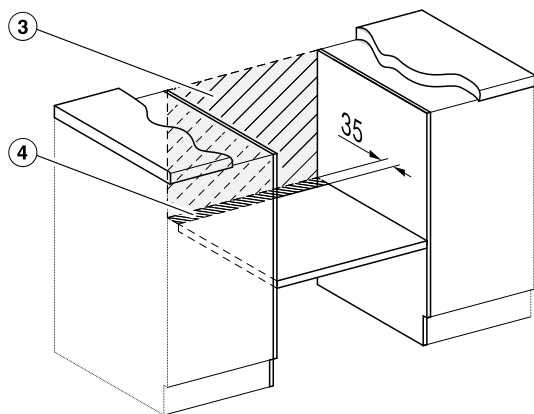
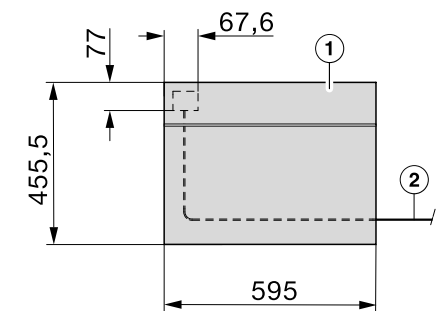
## Vue latérale



**A** 47 mm

# Installation

## Raccordements et aération

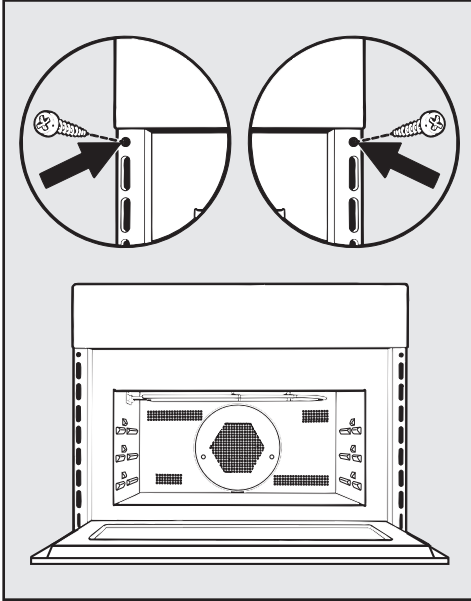


- ① Vue avant
- ② Longueur du cordon d'alimentation = 1'500 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm<sup>2</sup>



## 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 de la niche.

## Branchement électrique

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué exclusivement par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les réglementations en vigueur, en matière d'électricité et d'ordonnances de la compagnie de distribution d'électricité locale.

Avant le raccordement, vérifiez que la **tension** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à la **tension secteur** du lieu d'installation.

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant**, car ceci facilite les interventions du service après-vente.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un **raccordement fixe** est prévu, un dispositif de coupure pour tous les pôles doit être prévu côté installation.

Ce dispositif de sectionnement peut être un interrupteur omnipolaire présentant un écartement d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

En font partie les interrupteurs et disjoncteurs LS dont la commande permet de séparer tous les pôles du secteur.

Lors de toute demande adressée au centre de service Miele, veuillez toujours indiquer le voltage (tension) ainsi que le type et le numéro de fabrication de votre appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, l'installation d'un nouveau câble d'alimentation spécial doit être effectuée par le service après-vente Miele.

Ce four compact à micro-ondes satisfait aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à la norme, le produit est classé en tant qu'appareil du groupe 2, classe B.

La classification dans le groupe 2 signifie que l'appareil produit une énergie sous forme de rayons électromagnétiques à haute fréquence pour le traitement thermique de produits alimentaires. Appareil de la classe B signifie que l'appareil est adapté à l'utilisation en milieu domestique.

# Installation

## Conditions préalables au montage

En raison de la norme d'installation basse tension 47.330, le four avec micro-ondes doit être installé conformément aux instructions de montage.

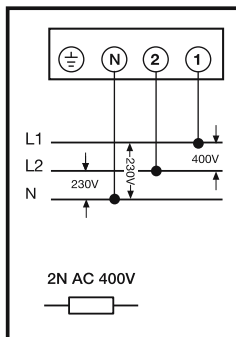
L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

## Four avec micro-ondes

Le four avec micro-ondes doit être raccordé en fonction du schéma électrique.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

## Schéma de branchement



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

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

## Pâte travaillée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		+ [°C] + [W]			 [min]	CF
Muffins		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Petits cakes (1 plat en verre)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Petits cakes (2 plats en verre)*		140	–	2+3	35–45	–
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Kouglof (moule couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm)		160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule rectangulaire, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

Mode de cuisson, Température, Puissance micro-ondes, Booster, Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé























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









<sup>1</sup> Mettez le moule au centre du plat en verre.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

# Tableaux de cuisson

## Pâte à gâteau

Gâteaux/biscuits (accessoires)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Gâteaux secs (1 plat en verre)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Sablés (1 plat en verre)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Sablés (2 plats en verre)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Gâteau au fromage (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Tourte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Tarte aux fruits avec nappage (moule à manqué, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Tarte aux fruits avec nappage (1 plat en verre)		160–170	✓	2	50–60	–
Quiche sucrée (1 plat en verre)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau,  Temps de cuisson, CF Crisp function,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-vôte,  Cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

<sup>2</sup> Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

## Pâte levée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		+  [°C] + [W]			[min]	CF
Kouglof (moule à kouglof, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Pain de Noël allemand (1 plat en verre)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
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)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Pain blanc (cuisson sans moule) (1 plat en verre)		180–190	–	2	35–45	–
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Faire lever la pâte (saladier)		30	–	1	30	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

## Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/biscuits (accessoires)		+  [°C] + [W]			[min]	CF
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		160–170	✓	2	20–30	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, MO + Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

## Tableaux de cuisson

### Pâte à génoise

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau	Temps de cuisson [min]	CF
Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Génoise (4 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Biscuit roulé (1 plat en verre)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante +, activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.


















### Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée












Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température [°C]	Booster	Niveau	Temps de cuisson [min]	CF
Choux (1 plat en verre)		160–170		2	30–40	–
Chaussons (1 plat en verre)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Macarons (1 plat en verre)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Meringue (1 plat en verre, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, activé, – désactivé

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

## Manger sur le pouce

Aliments à cuire (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Quiche salée (1 plat en verre)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Tarte à l'oignon (1 plat en verre)		180– 190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, pâte levée (1 plat en verre)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pizza, pâte à l'huile et au séré (1 plat en verre)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Toast* (grille)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Gratins, par ex. toast (grille de cuisson sur plat en verre)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9	–
Légumes grillés (grille de cuisson sur plat en verre)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau,  Temps de cuisson, CF Crisp function,  Chaleur sole-voûte,  MO + Chaleur tournante +,  Cuisson intensive,  Chaleur tournante +,  Gril,  Turbogril, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Sélectionnez la puissance de gril indiquée.







<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.









<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.

<sup>4</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

# Tableaux de cuisson

## Bœuf

Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	2	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Filet de bœuf, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Filet de bœuf “saignant”, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	95–100	–	1	65–75	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	95–100	–	1	70–80	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	95–100	–	1	110–120	63–66
Rosbif, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Rosbif “saignant”, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	95–100	–	1	40–50	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	95–100	–	1	75–85	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg <sup>1</sup>	2	95–100	–	1	110–120	63–66
Burger <sup>*1</sup>	3	3 <sup>5</sup>	–	2	1 : 17–22 2 : 5–10 <sup>7</sup>	–
Boulettes de viande <sup>1</sup>	3	3 <sup>5</sup>	–	2	1 : 10–15 2 : 5–10 <sup>7</sup>	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte,  Application spéciale Cuisson basse température,  Gril, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Utilisez la grille et le plat en verre.

<sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

<sup>3</sup> Sélectionnez la puissance de gril indiquée.

<sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.

<sup>6</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

<sup>7</sup> Retournez les aliments lorsqu'ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).



# Tableaux de cuisson

## Veau

Aliments à cuire (accessoires)		+  + [°C] + [W]		<sup>3</sup> 1	 [min]	 [°C]
Rôti de veau braisé, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	<sup>2</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	<sup>2</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Filet de veau, env. 1 kg (plat en verre)	<sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Filet mignon de veau “rosé” env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	50–60	45–48
Filet mignon de veau “à point” env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	54–57
Filet mignon de veau “bien cuit” env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	85–95	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	120–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	140–150	63–66

Mode de cuisson, Température, Booster, <sup>3</sup> Niveau, Temps de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Application spéciale MO + Chaleur tournante +, Cuisson basse température, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Utilisez la grille et le plat en verre.


















<sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.












<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

<sup>4</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

# Tableaux de cuisson

## Porc

Aliments à cuire (accessoires)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Rôti de porc/rôti d'échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Filet mignon de porc, environ 350 g (grille sur plat en verre)	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	60–120	60–75
Carré de porc, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Rôti de viande hachée, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Tranches de lard/bacon (grille sur plat en verre)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Saucisse à rôtir (grille sur plat en verre)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur,  MO + Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Application spéciale Cuisson basse température,  MO + Chaleur tournante +,  Gril, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.
- <sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- <sup>3</sup> Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- <sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- <sup>5</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>6</sup> À la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.
- <sup>7</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

## Agneau, gibier

Aliments à cuire (accessoires)		+ [°C] + [W]		 1 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Gigot d'agneau à l'os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Selle d'agneau désossée (plat en verre)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
		95–100	–	1	35–90	53–68
Selle de cerf désossée (plat à rôtir)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Selle de chevreuil désossée (plat en verre)		140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Gigot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Température à cœur, MO + Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte, Application spéciale Cuisson basse température, Rôtissage automatique, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- <sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- <sup>3</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

# Tableaux de cuisson

## Volaille, poisson

Aliments à cuire (accessoires)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Volaille, 0,8 à 1,5 kg (grille sur plat en verre)		160–170	✓ <sup>2</sup>	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plat en verre)		180–190 <sup>1</sup>	– <sup>2</sup>	1	60–70 <sup>3</sup>	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55 <sup>3</sup>	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à gratin sur plat en verre)		160–170	✓ <sup>2</sup>	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 <sup>4</sup>	90–95
		180–190	✓ <sup>2</sup>	1	180–200 <sup>4</sup>	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Mode de cuisson, Température, Booster, <sup>3</sup> Niveau, Temps de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, MO + Rôtissage automatique, Turbogril, MO + Turbogril, MO + Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.


















<sup>2</sup> Activez les Crisp function.









<sup>3</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

<sup>4</sup> Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.

# Informations pour les organismes de contrôle

## Plats de contrôle selon EN 60350-1














Plats de contrôle (accessoires)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Petits cakes (1 plat en verre <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Petits cakes (2 plats en verre <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Sablés (1 plat en verre <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Sablés (2 plats en verre <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Tarte aux pommes (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Biscuit de Savoie (grille <sup>1</sup> , moule à pâtisserie <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Toast (grille <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Burger (grille <sup>1</sup> sur plat en verre <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	1 : 17–22 2 : 5–10 <sup>8</sup>	–









 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Temps de cuisson, CF Crisp function,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte,  Gril, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine.
- <sup>2</sup> Utilisez un moule à manqué mat et foncé.  
Posez le moule à manqué sur la grille.
- <sup>3</sup> Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.
- <sup>4</sup> Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- <sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- <sup>6</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- <sup>7</sup> Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.
- <sup>8</sup> Retournez les aliments lorsqu'ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).

# Informations pour les organismes de contrôle

## Plats de contrôle selon EN 60705 (mode Micro-ondes )

Plats de contrôle		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Remarques <sup>3</sup>
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
Quatre-quarts, 475 g		450	8–11	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1'100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet, 1'200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	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		Viande\500 g	16–18 <sup>1</sup>	10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
Framboises, 250 g		Fruits\250 g	env. 8	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
		150	6–8	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert

 Mode de cuisson,  Puissance des micro-ondes,  Temps de décongélation ou de cuisson,  Temps de repos,  Micro-ondes,  MO + Chaleur tournante +,  MO + Turbogril,  Application spéciale Décongeler

<sup>1</sup> Si possible, retournez les aliments/les aliments à décongeler à mi-cuisson.

<sup>2</sup> Laissez les plats à température ambiante pendant le temps de repos, de manière à ce que la température se répartisse uniformément dans les aliments.

<sup>3</sup> Placez le plat en verre dans le niveau 1 et posez-y le récipient au centre.

## Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	max. 2,0 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	20 min
Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	max. 100 mW

### 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.ch/fr/c/index.htm](http://www.miele.ch/fr/c/index.htm)
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

### Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

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

# Caractéristiques techniques

---

## Droits d'auteur et licences

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

De plus, cet appareil contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l'appareil sous l'option de menu Réglages | Informations légales | Licences open source. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

L'appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d'au moins trois ans après l'achat ou la livraison de l'appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l'appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) ou à l'adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d'achat :

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Strasse 29  
33332 Gütersloh

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*







**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

H 7840-60 BM

fr-CH

M.-Nr. 11 196 501 / 00