


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



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

# Contenu

---


<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	<b>6</b>
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	<b>17</b>
<b>Aperçu</b> .....	<b>18</b>
<b>Éléments de commande</b> .....	<b>19</b>
Touche marche/arrêt.....	20
Capteur de proximité .....	20
Touches sensibles .....	21
Écran tactile.....	23
Symboles .....	24
<b>Principe de commande</b> .....	<b>25</b>
Sélectionner une option de menu.....	25
Défiler.....	25
Quitter le niveau de menu .....	25
Modifier la valeur ou le réglage.....	25
Modifier le réglage dans une liste de sélection.....	25
Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres .....	25
Saisir les chiffres à l'aide du pavé numérique .....	25
Modifier le réglage avec une barre verticale .....	25
Saisir des lettres .....	26
Afficher le menu contextuel.....	26
Déplacer les entrées .....	26
Afficher le menu déroulant.....	26
Afficher Aide.....	26
Activer MobileStart.....	26
<b>Équipement</b> .....	<b>27</b>
Plaque signalétique .....	27
Pièces fournies .....	27
Accessoires joints et accessoires disponibles en option .....	27
Dispositifs de sécurité .....	30
Surfaces avec revêtement PerfectClean .....	30
<b>Première mise en marche</b> .....	<b>31</b>
Miele@home .....	31
Réglages de base.....	32
Première mise en température du four .....	33
<b>Réglages</b> .....	<b>34</b>
Aperçu des réglages.....	34
Sélectionner le menu "Réglages" .....	37
Langue  .....	37
Heure.....	37
Date.....	38
Eclairage.....	38
Ecran d'accueil.....	38
Ecran.....	38

Volume .....	39
Unités .....	39
Quick-start.....	39
Popcorn.....	39
Booster .....	39
Temp. préprogr.....	40
Puissances préprogrammées .....	40
Soufflerie de refroidissement .....	40
Commande avec capteurs .....	41
Sécurité.....	41
Détection de façade meuble .....	42
Miele@home .....	42
Exécution d'un Scan & Connect.....	43
Commande à distance .....	43
Activer MobileStart .....	43
SuperVision .....	43
RemoteUpdate .....	44
Version du logiciel .....	45
Informations légales.....	45
Revendeur .....	45
Réglages usine .....	45
Heures de fonctionnement .....	45
<b>Alarme + Minuterie .....</b>	<b>46</b>
Utiliser la fonction Alarme.....	46
Utiliser la fonction Minuterie .....	47
<b>Menus principaux et sous-menus .....</b>	<b>48</b>
<b>Modes avec micro-ondes .....</b>	<b>50</b>
Fonctionnement .....	50
Choix des récipients.....	50
Récipients adaptés .....	51
Récipients inappropriés .....	52
Tester la vaisselle .....	53
Cloche .....	54
<b>Commande .....</b>	<b>55</b>
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson.....	55
Modifier la température et la température à cœur .....	56
Modifier la puissance des micro-ondes .....	56
Régler les temps de cuisson .....	56
Modifier les temps de cuisson réglés.....	57
Supprimer les temps de cuisson réglés .....	57
Interrompre le programme de cuisson dans le mode Micro-ondes .....	57
Interrompre le programme de cuisson .....	57

# Contenu

---

Préchauffer l'enceinte de cuisson .....	57
Booster.....	58
Préchauffage.....	58
Crisp fonction.....	59
Changer de mode de fonctionnement .....	59
<b>Quick-start et Popcorn .....</b>	<b>60</b>
<b>Programmes automatiques .....</b>	<b>61</b>
Catégories .....	61
Utiliser des programmes automatiques.....	61
Consignes d'utilisation .....	61
Recherche.....	62
<b>Utilisations spéciales .....</b>	<b>63</b>
Décongeler .....	63
Déshydrater.....	66
Réchauffer .....	67
Chauffage de la vaisselle.....	70
Faire lever la pâte.....	70
Maintien au chaud.....	70
Cuisson basse température.....	70
Programme Sabbat .....	72
Cuisson .....	74
Stérilisation .....	76
Produits surgelés/plats préparés .....	78
<b>MyMiele .....</b>	<b>79</b>
<b>Programmes individuels.....</b>	<b>80</b>
<b>Pâtisseries .....</b>	<b>83</b>
Conseils pour la préparation des pâtisseries .....	83
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	83
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	83
<b>Rôti .....</b>	<b>85</b>
Conseils de cuisson pour les rôtis .....	85
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	85
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	86
Sonde thermique.....	87
<b>Grillades .....</b>	<b>90</b>
Conseils pour les grillades .....	90
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	90
Remarques concernant les modes de fonctionnement.....	91
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>92</b>
Détergents à ne pas utiliser .....	92
Retirer les salissures normales.....	93
Retirez les salissures incrustées .....	94
Rabattez la résistance de la voûte/du gril .....	95

<b>Que faire si ...</b> .....	<b>96</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>101</b>
Contact en cas d'anomalies.....	101
Garantie.....	101
<b>Installation</b> .....	<b>102</b>
Dimensions d'encastrement.....	102
Encastrement dans une armoire haute ou basse.....	102
Vue latérale.....	103
Raccordements et aération.....	104
Encastrement du four.....	105
Raccordement électrique.....	106
<b>Tableaux de cuisson</b> .....	<b>107</b>
Pâte à gâteau.....	107
Pâte à gâteau.....	108
Pâte levée.....	109
Pâte à l'huile et au fromage blanc.....	109
Génoise.....	110
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue.....	110
Plats salés.....	111
Bœuf.....	112
Veau.....	113
Porc.....	114
Agneau, gibier.....	115
Volaille, poisson.....	116
<b>Données destinées aux instituts de contrôle</b> .....	<b>117</b>
Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1.....	117
Plats tests 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. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer le four.

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

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

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

### Utilisation conforme

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

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

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

Tout autre type d'utilisation est interdit.

► Risque d'incendie dû à des matières inflammables.

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

### Présence d'enfants dans l'environnement domestique

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

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

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

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure.

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

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

### Sécurité technique

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

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

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

▶ Si l'appareil est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en marche et mettre ainsi l'utilisateur en danger. N'utilisez pas le four dans les cas suivants :

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



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

### Utilisation conforme

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






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

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

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


## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne les réchauffez pas dans le four.


## Consignes de sécurité et mises en garde


---



- ▶ De l'humidité peut pénétrer dans les espaces vides des récipients dotés de poignées creuses et de boutons de couvercle. L'évaporation de l'humidité génère une forte pression pouvant détruire les cavités par explosion (exception : les cavités sont suffisamment ventilées). En mode Micro-ondes , n'utilisez pas de récipients avec des poignées creuses et des boutons de couvercle.
- ▶ Les récipients non adaptés au four à micro-ondes risquent de se détériorer et d'endommager le four en mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes.  
N'utilisez pas de récipients en métal, de feuilles d'aluminium, de couvercles ou de vaisselle avec des applications en métal, ni de cristal contenant du plomb, de saladiers en verre à bordure dentelée, de vaisselle en plastique non résistants aux températures élevées, d'objets en bois ou d'attaches métalliques, de plastique ou de papier avec un fil de fer intérieur, ni de gobelets en plastique dont l'opercule en aluminium n'a pas été entièrement retiré (voir chapitre "Fonctionnement avec micro-ondes", paragraphe "Choix des récipients").
- ▶ Les récipients en plastique inadapté aux fours fondent à haute température et peuvent endommager le four ou lui faire prendre feu. Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant au modes de cuisson sans micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant de la vaisselle.
- ▶ Risque d'incendie dû à des récipients en matières inflammables. Les récipients jetables en plastique doivent présenter les propriétés indiquées dans "Fonctionnement avec micro-ondes", paragraphe "Choix des récipients".  
Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un récipient jetables en plastique, papier ou autre matière inflammable.
- ▶ 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.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

N'utilisez pas de modes de cuisson avec micro-ondes pour préchauffer des récipients ou pour sécher des herbes. À la place, utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus  ou Chaleur sole-voûte .

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

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

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

### Pour les surfaces en inox s'applique :

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

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

### Nettoyage et entretien

► Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

► Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.

► Afin d'éviter toute corrosion, nettoyez immédiatement les projections d'aliments salés sur les parois en inox de l'enceinte du four.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Dans les zones humides et chaudes, les risques d'invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Le four et son environnement doivent toujours rester propres. Les dégâts occasionnés par les vermines ne sont pas couverts par la garantie.

### Accessoires

► Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit seront perdues.

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four.

► Utilisez uniquement la sonde thermique Miele jointe à la livraison. Si la sonde thermique est défectueuse, remplacez-la par une nouvelle sonde thermique originale Miele.

► Le plastique de la sonde thermique peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la sonde thermique en mode Gril. Ne conservez pas la sonde thermique 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.

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

## Mise au rebut de l'ancien appareil

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

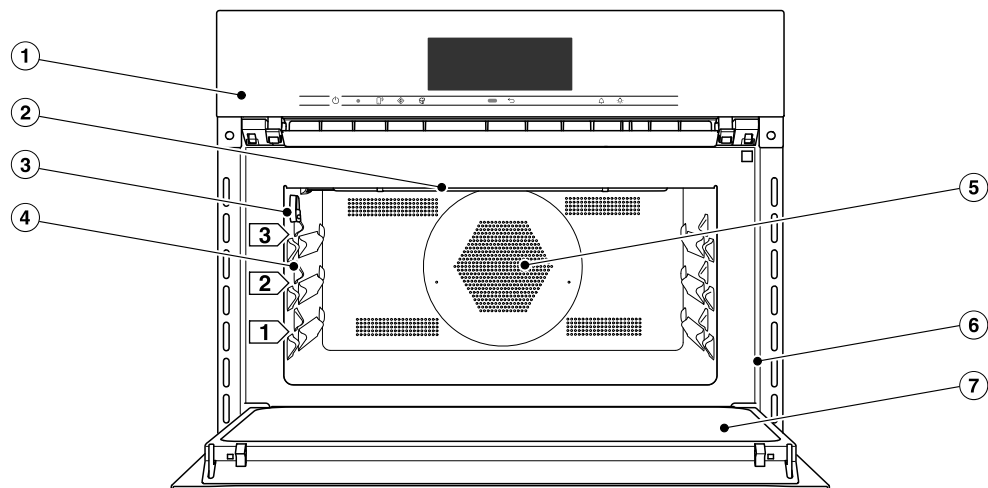


Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à

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

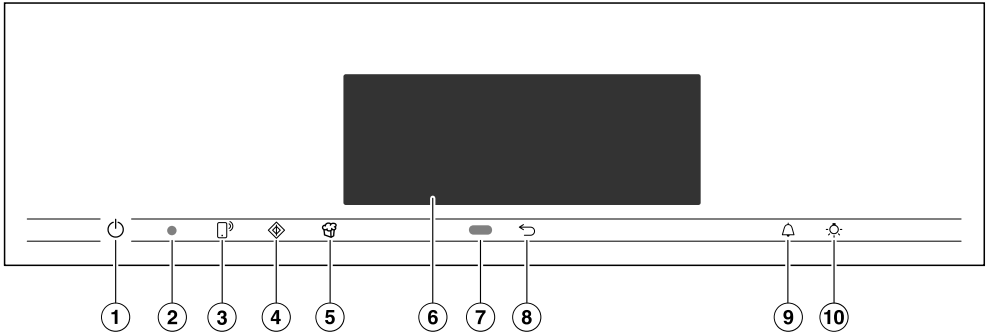
# Aperçu








## Four



- ① Éléments de commande
- ② Résistances dans les parties inférieure et supérieure du gril
- ③ Prise de raccordement pour sonde thermique
- ④ 3 niveaux de cuisson pour plateau en verre et grille
- ⑤ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑥ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑦ Porte

# Éléments de commande




- ① Touche marche/arrêt  en creux  
Pour la mise en marche et l'arrêt du four
- ② Interface optique  
(réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive   
Pour commander le four avec votre appareil mobile
- ④ Touche sensitive   
Pour démarrer la fonction Quick-start
- ⑤ Touche sensitive   
Pour démarrer la fonction Popcorn
- ⑥ Écran tactile  
Pour l'affichage de l'heure et d'informations relatives à l'utilisation
- 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   
Revenir en arrière pas à pas
- ⑨ Touche sensitive   
Pour régler une minuterie ou une alarme
- ⑩ Touche sensitive   
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson

## Éléments de commande


---

### Touche marche/arrêt

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

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

### Capteur de proximité




Le capteur de proximité est situé sous l'écran tactile à côté de la touche sensitive . Le capteur de proximité détecte si vous vous approchez de l'écran tactile, par ex. avec votre main ou tout votre corps.

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", paragraphe "Commande avec capteurs").

## 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 | Signal sonore touches | Éteint.

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 Commande à distance et effleurer cette touche. La touche s'allume et la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home").</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction Quick-start. Le programme de cuisson fonctionne à puissance de micro-ondes maximale (1.000 W) et une durée de cuisson de 1 minute (voir chapitre "Quick-start"). En effleurant plusieurs fois cette touche sensible, vous pouvez augmenter la durée de cuisson par paliers.</p> <p>Cette fonction est disponible si aucun autre programme de cuisson est en cours.</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction Popcorn. Le programme de cuisson démarre à 850 W avec une durée de cuisson de 2:50 minutes (voir chapitre "Popcorn").</p> <p>Cette fonction est disponible si aucun autre programme de cuisson est en cours.</p>

## Éléments de commande

---

Touche sensitive	Fonction
	Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu en amont 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.

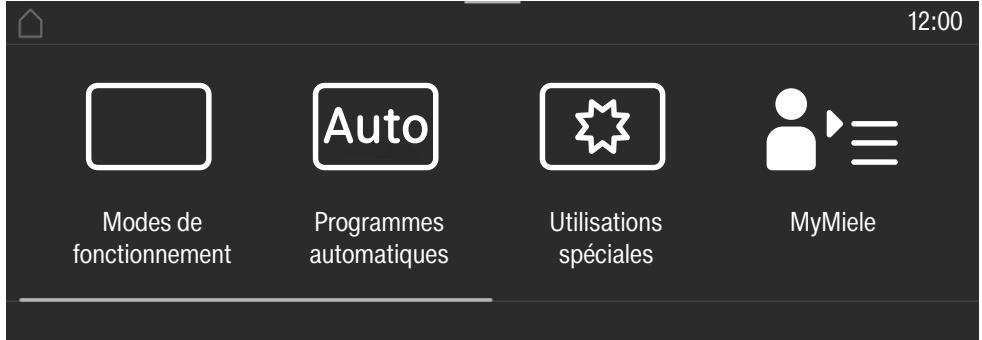
## Écran tactile

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


Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts.


Ne laissez pas l'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'arborescence ne peut s'afficher en totalité par manque de place, les options situées en amont sont symbolisées par un ... I.

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

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

Dans le bord supérieur de l'en-tête se trouve une ligne orange qui permet de tirer sur 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 de menu revient à la sélectionner (voir chapitre "Principe de commande").










Selon le menu, différents champs de commande s'affichent en **bas de page**, notamment Minuterie, Enregistrer ou OK.

# Éléments de commande

---

## Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Renvoi à des options de menus situées en amont, qui ne s'affichent plus dans le chemin d'accès par manque de place.
	Alarme
	Minuterie
	Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche ou le verrouillage touches sont activés (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité"). La commande est verrouillée.
	Température à cœur si vous utilisez une sonde thermique
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage Commande à distance   Activé)
	SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage SuperVision   Affichage SuperVision   Activé)



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 de confirmation d'une étape de commande sont indiqués sur fond **vert** (par ex. *OK*).

## Sélectionner une option de menu

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



## Défiler

Vous pouvez défiler vers la gauche ou vers 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.

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

## Modifier la valeur ou le réglage

### Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est surligné en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

### 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 pavé numérique

- 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 le réglage avec une barre verticale

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

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

- Effleurez le segment correspondant sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *Activé* ou *Eteint* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

## Principe de commande

---

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

### Saisir des lettres

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

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

**Remarque :** Le caractère  $\square$  permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus 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 saisies 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 saisies 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 Préchauffage ainsi que la fonction Wi-Fi  $\square$ .

- Glissez 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", paragraphe "Ecran").
- Glissez le menu déroulant à nouveau vers le haut ou effleurez l'écran en dehors de la fenêtre de menu pour fermer le menu déroulant.

### 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  $\square$  pour activer MobileStart.

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

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  $\square$  est allumée.

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Pièces fournies

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

## Accessoires joints et accessoires disponibles en option

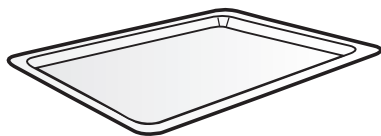
Un plateau de verre, une grille et une sonde thermique de série sont toujours fournis avec votre four.

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

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

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


## Plat en verre



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

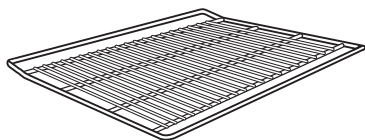
Le plat en verre peut être endommagé par des variations importantes de température.


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


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

# Équipement

## Grille avec butée de sécurité



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

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

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

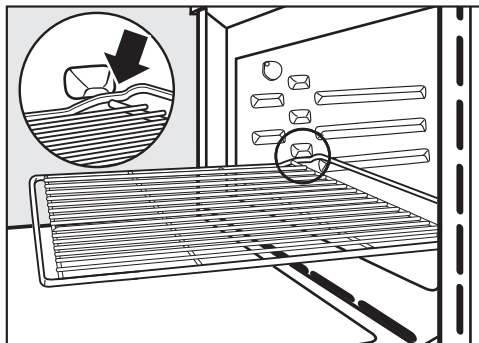
Ne posez pas la grille sur la sole de l'enceinte, mais insérez-la dans un des niveaux.

## Utilisation de la grille

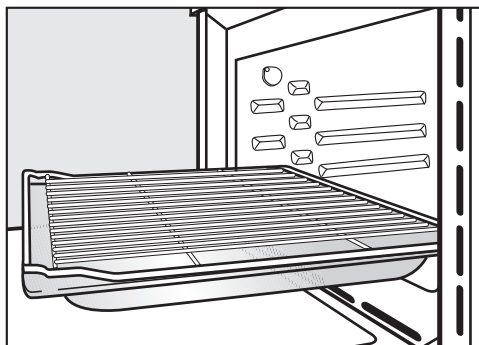
La grille est dotée d'une butée de sécurité anti-extraction. Cette butée empêche la grille de sortir entièrement si elle ne doit être retirée qu'en partie.

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

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








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



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

## 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 Plus , MO + Gril  ou MO + Turbogril .



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

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

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

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

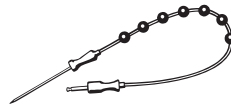
## Pierre de cuisson HBS 70



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. Cette 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.

## Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage", paragraphe "sonde thermique").

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

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

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

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

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

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

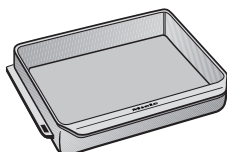
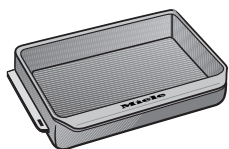
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

# Équipement

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

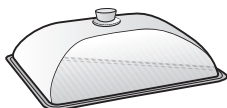
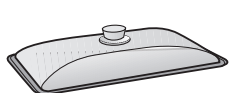
HUB 62-22

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 sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

## Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibras Miele
- Nettoyant pour four Miele

## Dispositifs de sécurité

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

après le dernier réglage, en fonction du mode de cuisson et de la température.

## Surfaces avec revêtement PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

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

### Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

### Disponibilité Miele@home

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

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

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

### Application Miele

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




# Première mise en marche

---

## Réglages de base

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

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.


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

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

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

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

## Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

## Installer Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home ?.

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

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

## Régler la date

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

## Régler l'heure

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

## Achever la première mise en service

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


La première mise en service est terminée.





### Première mise en température du four

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

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

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

Le menu principal s'affiche.


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

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


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

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

Préchauffez le four pendant au moins une heure.

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

### Nettoyez l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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





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

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


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

# Réglages

## Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Sélectionner la langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Affichage Activé*   Eteint   Désactivation de nuit Type d'affichage Analogue*   Numérique Format de l'heure 24 heures*   12 h. (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	Activé "Activé" pendant 15 secondes* Eteint
Ecran d'accueil	Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Utilisations spéciales Programmes individuels MyMiele
Ecran	Luminosité  Schéma de couleurs claires   sombres* QuickTouch Activé   Eteint*
Volume	Signaux sonores  Signal sonore touches  Mélodie d'accueil Activé*   Eteint

\* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Unités	Poids g*   lb   lb/oz Température °C*   °F
Quick-start	Puissance Temps de cuisson
Popcorn	Temps de cuisson
Booster	Activé* Eteint
Temp. préprogr.	
Puissances préprogrammées	
Soufflerie de refroidissement	Commandé par la durée Régulation thermique*
Commande avec capteurs	Eclairage ON en cas d'approche Lors de cuisson en cours*   Heure activée/ Appareil activé   Eteint Ecran ON en cas d'approche Activé   Eteint* Sons réduits en cas d'approche Activé*   Eteint
Sécurité	Sécurité enfants  Activé   Eteint* Verrouillage touches Activé   Eteint*
Détection de façade meuble	Activé Eteint*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* Eteint


\* Réglage d'usine

## Réglages


Option de menu	Réglages disponibles
SuperVision	Affichage SuperVision Activé   Eteint* Affichage en mode veille Activé   Uniquement en cas de défauts* Liste des appareils Afficher appareil   Signaux sonores
RemoteUpdate	Activé* Eteint
Version du logiciel	
Informations légales	Licences Open-Source
Revendeur	La fonction démonstration Activé   Eteint*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Programmes individuels MyMiele Puissances préprogrammées Temp. préprogr.
Heures de fonctionnement	

\* Réglage d'usine

## Sélectionner le menu “Réglages”

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

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

## Heure

### Affichage

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

- Activé  
L'heure s'affiche toujours sur l'écran. Si vous sélectionnez aussi le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement et le capteur de proximité reconnaît automatiquement que vous vous approchez de l'écran. Si vous sélectionnez également le ré-

glage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d'abord enclencher le four avant de pouvoir l'utiliser.

- Eteint  
L'écran reste noir pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit  
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste noir.

### Type d'affichage

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

Au format numérique, la date s'affiche également sur l'écran.

### Format de l'heure

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

### Régler

Réglez les heures et les minutes.

**Remarque :** 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 réapparaît. L'heure est enregistrée pour env. 150 heures.

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



# Réglages

## Date

Réglez la date.

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

## Eclairage


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

## Ecran d'accueil

Avec le réglage d'usine, le menu principal s'affiche en enclenchant le four.

Vous pouvez aussi sélectionner un écran d'accueil qui affiche directement les différents modes ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele").



L'écran d'accueil modifié ne s'affichera la prochaine fois que lorsque le four sera remis en marche.

Vous pouvez accéder au menu principal en effleurant la touche sensitive  ou via le chemin d'accès au menu dans l'en-tête.

## Ecran

### Luminosité

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

-   
luminosité maximale
-   
luminosité minimale

### Schéma de couleurs

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

- **claires**  
L'écran a un fond clair et une écriture sombre.
- **sombres**  
L'écran a un fond sombre et une écriture claire.

### QuickTouch

Sélectionnez 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 de nuit, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four est éteint.
- **Eteint**  
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches et le capteur ne réagissent que lorsque le four est allumé, de même que pendant un certain temps après l'avoir éteint.

## Volume

### Signaux sonores

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

Le volume des signaux sonores est représenté par des barres verticales.

- ■■■■■■■■

volume maximum

- □□□□□□

Les signaux sonores sont désactivés

### Signal sonore touches

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


- ■■■■■■■■

volume maximum

- □□□□□□

Le son des touches est désactivé

### Mélodie d'accueil

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

## Unités

### Poids

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

### Température

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

## Quick-start

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

- Puissance

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

- Temps de cuisson

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

80–300 W : maximum 10 minutes

450–1.000 W : maximum 5 minutes

## Popcorn

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

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

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

## Booster

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

- Activé

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

## Réglages

### - Eteint

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de mise en température d'un processus de cuisson.

Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.

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

### Temp. préprogr.

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

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.


La température préconisée s'affiche en même temps que la plage de températures qui vous permettra de la modifier.

- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.






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

### Puissances préprogrammées

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

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

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

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

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

### Soufflerie de refroidissement

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

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

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

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

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




## Commande avec capteurs


Le capteur de proximité détecte si vous vous approchez de l'écran tactile, par ex. avec votre main ou tout votre corps.

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

## Eclairage ON en cas d'approche

- Lors de cuisson 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 de cuisson s'éteint à nouveau automatiquement au bout de 15 secondes.
- Heure activée/ Appareil activé  
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint à nouveau automatiquement au bout de 15 secondes.
- Eteint  
Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

## Ecran ON en cas d'approche

- 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.
- Eteint  
Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. Allumez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

## Sons réduits en cas d'approche

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


## Sécurité

### Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'enclenchement involontaire du four.

Bien que le verrouillage de la mise en marche soit activé, vous pouvez régler une alarme et un minuteur, et utiliser la fonction MobileStart.

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

- Activé  
Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four, effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- Eteint  
Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

### Verrouillage touches

Le verrouillage touches empêche la désactivation ou la modification involontaires d'un processus de cuisson. Si le verrouillage touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques se-

# Réglages

condes après le démarrage du processus de cuisson, à l'exception de la touche marche/arrêt ⏻.

- **Activé**  
Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche **OK** pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.
- **Eteint**  
Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

## Détection de façade meuble

- **Activé**  
La détection de façade du 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.
- **Eteint**  
La détection de façade du meuble est désactivée. Le four ne reconnaît 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 lorsque le four a complètement refroidi.

## Miele@home

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

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

- **Activer**  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- **Désactiver**  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'installation Miele@home est maintenue, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- **Etat de la connexion**  
Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- **Nouvelle installation**  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.
- **Réinitialiser**  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser

Miele@home.

Réinitialisez les réglages du réseau si vous éliminez, vendez le four ou mettez en service un four d'occasion.

C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

## - Installer

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

## Exécution d'un Scan & Connect

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

### ■ Scannez le QR code.

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

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

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

### ■ Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.




## Commande à distance

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


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

## Activer MobileStart

### ■ Effleurez la touche sensitive pour activer MobileStart.

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

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.


## 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 installé un système Miele@home.

# Réglages

## Affichage SuperVision

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

## Affichage en mode veille

La fonction SuperVision est également disponible en mode veille. À condition que l'affichage du jour 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 anomalies des appareils ménagers actifs sont affichées.

## Liste des appareils

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

- Afficher appareil
  - Activé  
La fonction SuperVision pour cet appareil est activée.
  - Eteint  
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 (Eteint).

## RemoteUpdate

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

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

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

## Mise en marche/arrêt

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

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

## Déroulement de la mise à jour à distance

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

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

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

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

## Version du 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 légales

Vous trouverez dans Licences Open-Source un aperçu des composants Open-Source intégrés.

- Validez en appuyant sur *OK*.

## Revendeur

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

## La fonction démonstration

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

- Activé  
Pour activer le mode expo, appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes.
- Eteint  
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 aux réglages d'usine.
- Programmes individuels  
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele  
Toutes les saisies MyMiele sont supprimées.
- Puissances préprogrammées  
Les puissances de micro-ondes modifiées sont réinitialisées au réglage d'usine.
- Temp. préprogr.  
Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.

## Heures de fonctionnement


En sélectionnant Heures de fonctionnement, vous pouvez accéder au nombre totale d'heures de fonctionnement de votre four.

## Alarme + Minuterie

La touche sensitive  permet de régler une minuterie (par exemple 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 – Éteint sélectionnés, allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche 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 un processus de cuisson est en cours 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.

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

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

### Modifier l'alarme


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

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

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

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

### Supprimer l'alarme


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

L'heure 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 simultanément configuré le démarrage ou l'arrêt d'un programme de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser).


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


## Régler la minuterie


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


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

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

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


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

Lorsque le temps de la minuterie est écoulé,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Sélectionnez  ou la minuterie souhaitée située en haut à droite de l'écran.

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

## Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche  puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Réglez la nouvelle minuterie.
- Validez avec Fermer.

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

## Supprimer la minuterie













- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche  puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.






La minuterie est supprimée.

## Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Modes de fonctionnement <input type="checkbox"/>		
Chaleur tournante Plus 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte <input type="checkbox"/>	180 °C	30–250 °C
Micro-ondes 	1000 W	80–1000 W
Combiné micro-ondes 	300 W	80–300 W
MO + Chaleur tournante Plus 	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 <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/> Auto		



## Menus principaux et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Champ
Utilisations spéciales 		
Décongeler	–	–
Déshydrater	60 °C	30–70 °C
Réchauffer	–	–
Chauffage de 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 individuels 		
Réglages 		

# Modes avec micro-ondes


## Fonctionnement


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

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

## Avantage des micro-ondes


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

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

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

## Choix des récipients


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

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

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

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

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

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


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

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

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

formes arrondies, les aliments sont réchauffés de manière plus homogène que dans des récipients angulaires.

### Récipients adaptés


 Risque d'incendie dû à des matières inflammables.

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


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

Vous pouvez utiliser les récipients et matières suivantes :

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


 Risque de blessure dû à des récipients brûlants.





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

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

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


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

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

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

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









## Modes avec micro-ondes

 Risque d'incendie dû aux éléments métalliques.

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

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

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

- La grille de cuisson **fournie** ne convient principalement que pour les programmes de cuisson dans les modes MO + Rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante Plus , 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 Plus , MO + Gril  et MO + Turbogril  et en modes sans micro-ondes
- Barquettes en aluminium sans couvercle pour la décongélation et le réchauffage de plats préparés  
Les aliments ne sont réchauffés que par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous enlevez les aliments précuits de

la barquette en aluminium pour les placer dans un récipient compatible avec les micro-ondes.

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

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


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

### Récipients inappropriés

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

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

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

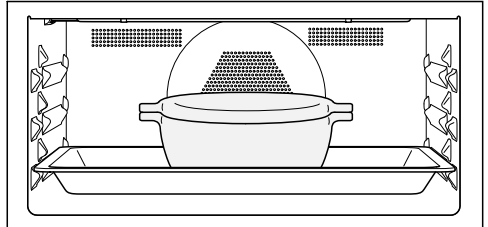
- Les grilles de cuisson en métal (y compris la grille fournie) ne sont généralement **pas** adaptées au mode Micro-ondes .
- Récipients métalliques


- Papier aluminium  
Exception : pour la décongélation, le réchauffage ou la cuisson homogène des morceaux de viande d'épaisseurs différentes, par ex. volaille, nous vous conseillons de recouvrir les morceaux moins épais de petites morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.
- Attaches en métal, en plastique ou en papier avec fil de fer intégré
- Gobelets en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré
- Verre en cristal
- Couverts et vaisselle avec décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées creuses
- Vaisselle plastique en mélamine  
La mélamine absorbe l'énergie et devient ainsi brûlante.  
Renseignez-vous au moment de l'achat dans quel matériau est fabriquée la vaisselle en plastique.
- Récipients en bois  
L'eau contenue dans le bois s'évapore durant le processus de cuisson. Ceci dessèche le bois et provoque des fissures.

### Tester la vaisselle

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

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

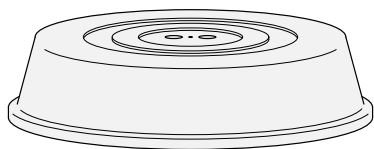


- Introduisez le plat en verre dans le niveau 1 et placez le récipient vide dessus au milieu.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode Micro-ondes .
- Réglez la puissance la plus élevée (1.000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Démarrez le programme.
- Observez le test pendant toute la durée.
- Ouvrez la porte immédiatement en cas d'étincelles ou de crépitements.

Si des étincelles se forment ou si vous entendez des crépitements, c'est que la vaisselle n'est pas adaptée au mode avec micro-ondes.


## Modes avec micro-ondes

### Cloche






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

- Elle empêche l'échappement excessif de vapeur d'eau, surtout si la mise en température est longue.
- Elle accélère le réchauffement des aliments.
- Elle empêche le dessèchement des aliments.
- Elle protège l'enceinte contre les projections.

- Pendant un programme de cuisson en mode Micro-ondes , utilisez une protection en verre ou plastique, compatible avec les micro-ondes.

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





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


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


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

Utilisez des récipients avec un diamètre assez grand.

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

- Aliments panés
- Aliments qui doivent être croustillants (par ex. toasts)
- Aliments devant être réchauffés dans les modes MO + Rôtissage automatique , MO + Chaleur tournante Plus , MO + Gril  ou MO + Turbo-gril 

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

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

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

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

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

- Démarrez le programme de cuisson dans les modes **sans** micro-ondes avec *OK*.
- Démarrez le programme de cuisson dans les modes **avec** micro-ondes avec *Départ*.

Les valeurs réglées s'affichent dans tous les modes et le processus de cuisson démarre.

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

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

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

## Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson

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


Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :


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

# Commande

## Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier en permanence la température préconisée par Réglages | Temp. préprogr. pour qu'elle corresponde à vos habitudes.

La température à cœur  ne s'affiche que si vous utilisez la sonde thermique (voir chapitre "Rôtir", paragraphe "sonde thermique").

- Effleurez l'affichage de température.
- Modifiez la température et la température à cœur , si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme de cuisson se poursuit avec les nouvelles températures de consigne.

## Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez modifier en permanence la puissance préconisée par Réglages | Puissances préprogrammées pour qu'elle corresponde à vos habitudes.

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

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

## Régler les temps de cuisson

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

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

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


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

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


- *Durée*  
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- *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-là.
- *Départ à*  
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option *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-là.


- Sélectionnez  ou Minuterie.
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur *OK*.

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez , l'indication de l'heure ou Minuterie.
- 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 Minuterie.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Si vous supprimez Durée, les heures réglées pour Arrêt à et Départ à sont aussi supprimées.

Si vous supprimez 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.

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

- Sélectionnez Arrêt.

Le programme de cuisson est interrompu et la durée de la cuisson suspendue. Départ est sur fond vert.

- Sélectionnez Départ.

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

## Interrompre le 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 terminer.

Le menu principal s'affiche.

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

- Sélectionnez Annuler.


Annuler la cuisson? apparaît.

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

## Préchauffer l'enceinte de cuisson

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




La fonction Préchauffage peut être utilisée dans n'importe quel mode (sauf Micro-ondes ), mais doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Si vous avez défini une durée de cuis-

# Commande

son, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.






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

- Enfourez la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations et modes suivants :
  - Pâtes foncées ainsi que rosbif et filet dans les modes Chaleur tournante Plus  et Chaleur sole-voûte 
  - Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson courte (jusqu'à env. 30 minutes), et pâtes délicates (par ex. biscuits) en mode Chaleur sole-voûte  (sans la fonction Booster)

## Booster

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

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

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte 
- Rôtissage automatique 
- MO + Chaleur tournante Plus 
- 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 chaleur du haut/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 un programme de cuisson

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

De la même manière, si vous avez sélectionné Booster | Eteint, vous pouvez activer cette fonction manuellement avant de lancer une cuisson.

Exemple: vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez désactiver la fonction Booster pour ce programme de cuisson.

■ Glissez le menu déroulant vers le bas. Booster est en surbrillance 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 mise en température. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.


## Préchauffage

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

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

Si vous avez défini une durée de cuisson, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.

Lancez le programme de cuisson immédiatement sans différer le moment du démarrage.

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

## Activer Préchauffage

La fonction Préchauffage 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 Préchauffage pour ce programme de cuisson.

- Glissez le menu déroulant vers le bas.

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

- Sélectionnez Préchauffage.

Préchauffage est en surbrillance orange.

- Fermez le menu déroulant.

Le message *Enfourner le plat à s'affiche* en indiquant une heure. L'enceinte de cuisson est réchauffée à la température sélectionnée.

- Enfournerez le plat dès que l'appareil vous y invite.
- Validez en appuyant sur *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 en particulier, 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 telle que la température par ex.

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour ce programme de cuisson.

- Glissez 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 en surbrillance orange.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.

## Changer de mode de fonctionnement

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

- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, confirmez le message *Interrompre l'opération ?* avec *Oui*.
- Sélectionnez le nouveau mode d'utilisation.

Le mode modifié et les valeurs proposées 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  démarre le four micro-ondes à une puissance et un temps de cuisson définis, par ex. pour réchauffer des liquides.

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

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

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

Le temps restant s'affiche à l'écran.


Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment avec 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 une durée de cuisson définie.

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

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le temps restant s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment avec 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 la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.


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

- Sélectionnez Fermer.


Le menu principal s'affiche.

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

## Catégories

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

## Utiliser des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection s'affiche.


- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

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

Pour certains programmes automatiques, vous serez invités à utiliser la sonde thermique. Lisez les consignes indiquées au chapitre "Rôtissage", paragraphe "sonde thermique".

Les températures à cœur sont prédéfinies pour les programmes automatiques.

**Remarque :**  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 refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Pour certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran (par ex. verser du liquide).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut être plus longue ou plus courte en fonction de chaque programme de cuisson. La température initiale de la viande peut modifier les temps de cuisson.
- Si vous utilisez la sonde thermique, le temps de cuisson dépend de la température à cœur atteinte.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuisson ou Prolonger la cuisson. Votre plat continuera de cuire en mode traditionnel pendant 3 minutes.

# Programmes automatiques

---

## Recherche

(selon la langue)

Sous Programmes automatiques, vous pouvez rechercher les noms des catégories et des programmes automatiques.

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

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection des catégories apparaît.

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

Le nombre d'occurrences apparaît dans la ligne de bas de page.

Si aucune correspondance ou plus de 40 occurrences ont été trouvées, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier le texte de recherche.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et les programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Choisissez 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.


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

- Décongeler
- Déshydrater
- Réchauffer
- Chauffage de la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Programme Sabbat
- Maintien au chaud
- Cuisson
- Stérilisation
- Produits surgelés/plats préparés

### Décongeler


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

■ Utilisez l'un des modes suivants et l'une des applications spéciales :

- Utilisations spéciales  | Décongeler  
Vous sélectionnez une catégorie et un poids pour les aliments.

- Modes de fonctionnement  | Micro-ondes 

Vous réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

### Conseils

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

## Utilisations spéciales

### Utiliser l'application spéciale Décongeler

Ce programme a été conçu pour décongeler les produits surgelés en douceur.

Utilisez des récipients compatibles avec les micro-ondes.

■ Sélectionnez Utilisations spéciales .

■ Sélectionnez Décongeler.

La liste de sélection s'affiche.


■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

■ Réglez le poids du produit surgelé.


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 Prolonger chauffage. 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 individuels").

### Utiliser le mode Micro-ondes

Vous pouvez également utiliser le mode Micro-ondes  pour la décongélation comme alternative à l'application spéciale. Réglez vous-même la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.

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

Utilisez des récipients compatibles avec les micro-ondes.

■ Sélectionnez Modes de fonctionnement .

■ Sélectionnez Micro-ondes .

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




■ Choisissez en règle générale le temps moyen.



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



## Utilisations spéciales

### Décongélation avec le mode Micro-ondes

Aliments à décongeler	Quantité	 [W]	 [min]	 [min] <sup>1</sup>
Beurre	250 g	80	8–10	5–10
Lait	1000 ml	450	12–16	10–15
Quatre-quarts (3 parts)	environ 300 g	150	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	environ 300 g	150	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	environ 300 g	150	6–8	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	environ 300 g	80	4– 4.30	5–10
Pâte levée, feuilletée (3 pièces)	environ 300 g	150	6–8	5–10

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

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

# Utilisations spéciales


## Déshydrater

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






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



- Préparez les aliments à sécher en les coupant en petits morceaux après les avoir épluchés et dénoyautés, si nécessaire.
- Répartissez bien les aliments à sécher selon leur taille sur la grille de cuisson ou sur le plat en verre, uniformément dans la mesure du possible.


- Séchez sur 2 niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfourez les aliments à sécher dans les niveaux 1+2. Si vous utilisez une grille et un plat en verre, enfourez le plat en verre sous la grille.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Déshydrater.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et définissez 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
Herbes aromatiques *		30–35	4–8

- Application spéciale/mode de cuisson, 🌡️ Température, 🕒 Durée de séchage,
-  Application spéciale Déshydrater,
-  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 Déshydrater le ventilateur est allumé.

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

## Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.


- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

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

### Réchauffer

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


 Risque de blessure dû aux aliments brûlants.

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

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

Vous pouvez également utiliser la sonde thermique pour surveiller le réchauffage/la cuisson.


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

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

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

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

Risque de blessure dû aux liquides brûlants.

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

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

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson.

Attendez au moins 20 secondes après l’avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l’enceinte du four.

Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu’il chauffe, une baguette en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

## Utilisations spéciales


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


Utilisez des récipients compatibles avec les micro-ondes.

Utilisez toujours un couvercle sauf pour réchauffer des aliments panés.

- Placez les aliments à réchauffer sur le plat en verre en les recouvrant.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Réchauffer.

La liste de sélection s'affiche.

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.


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

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




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

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

### Conseils

- Utilisez toujours un couvercle sauf pour réchauffer 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, les bords se réchauffant plus rapidement.
- Si les aliments ne sont toujours pas assez chauds en fin de programme, sélectionnez Prolonger chauffage. 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 individuels").

## Réchauffer avec le mode Micro-ondes

Boissons/ Aliments	Quantité	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Boissons (température de boisson 60 à 65 °C)	1 tasse/1 verre (200 ml)	1000	00:50– 01:10	–
Biberon (lait) <sup>2</sup>	env. 200 ml	450	00:50– 01:00 <sup>3</sup>	1
Aliments pour enfants <sup>3</sup>	1 verre (200 g)	450	00:30– 01:00	1
Tranche de rôti avec sauce <sup>3</sup>	200 g	600	03:00– 05:00	1
Garnitures <sup>3</sup>	250 g	600	03:00– 05:00	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. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il réchauffe, une baguette en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.
- <sup>3</sup> Ces durées sont valables pour une température de départ des aliments d'environ 5 °C. Pour les aliments habituellement non conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C environ. Réchauffez les aliments (à l'exception des aliments pour bébés et les sauces délicates) à une température de 70 à 75 °C.


# Utilisations spéciales

## Chauffage de la vaisselle

Le préchauffage des récipients permet aux aliments de ne pas refroidir trop vite.

Utilisez des récipients résistants à la chaleur.

- Introduisez la grille dans le niveau 1 et placez le récipient à réchauffer sur la grille. Selon la taille du récipient, vous pouvez aussi le placer sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Chauffage de la vaisselle.
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée et réglez le temps.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

## Faire lever la pâte


Ce programme a été conçu pour faire lever la pâte.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée 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.

Pour conserver la qualité des aliments, choisissez une durée aussi courte que possible.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfournez les aliments à maintenir au chaud dans l'enceinte de cuisson et validez avec OK.
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée et réglez le temps.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

## Cuisson basse température

Le processus de cuisson Cuisson basse température est idéal pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites à point.

Dorez tout d'abord brièvement la viande de tous les côtés à haute température.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande de manière uniforme jusqu'aux couches externes. Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur le pourtour. Détachez l'os au préalable.


- Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié 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 n'en sera pas affecté.
- Pour la servir, posez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

### Utiliser l'application spéciale Cuisson basse température

Tenez compte des consignes indiquées au chapitre "Rôtissage", paragraphe "sonde thermique".

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

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

- Dès que Enfourner l'aliment avec la thermosonde s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et piquez la sonde thermique dans le morceau 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 de cuisson Chaleur sole-voûte


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

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

- Insérez le plat en verre avec la grille de cuisson dans le niveau 1.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 100 °C.
- Désactivez la fonction Booster via le menu déroulant.

## Utilisations spéciales

- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec le plat en verre et la grille de cuisson pendant env. 10 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur le plan de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

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


### Programme Sabbat

Les applications spéciales Programme Sabbat et Yom-Tov permettent de tenir compte des pratiques religieuses.

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

Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 24 heures (Programme Sabbat) ou 76 heures (Yom-Tov) maximum. Dans les deux applications spéciales, le four s'éteint automatiquement après 76 heures.

- Désactivez la détection de façade de meuble.

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Programme Sabbat.
- Sélectionnez l'application spéciale souhaitée (Programme Sabbat ou Yom-Tov).

Si vous avez réglé une minuterie ou une alarme, vous ne pouvez pas démarrer l'application spéciale.

Vous ne pouvez pas modifier ni enregistrer dans Programmes individuels une application spéciale qui a déjà démarré.

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

### Utiliser Programme Sabbat


Cette application 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 MotionReact ni aucune touche sensitive (sauf la touche marche/arrêt ) ne réagissent.

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

Lorsque le message **n'est pas** affiché, le four ne chauffe pas et vous pouvez ouvrir et refermer la porte. Si vous avez ouvert une fois la porte, le chauffage de l'enceinte de cuisson **reste éteint** jusqu'à la fin de l'application spéciale.

Si vous laissez la porte fermée jusqu'à la fin de l'application spéciale, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'éteint uniquement après 24 heures. Le four reste allumé.

- Si vous voulez interrompre l'application spéciale, désactivez le four avec la touche marche/arrêt .

À la fin de l'application spéciale, la consigne Shabbat - 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 s'il y a plusieurs jours fériés consécutifs 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 MotionReact ni aucune touche sensitive (sauf la touche marche/arrêt ) ne réagissent.

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

Lorsque le message **n'est pas** affiché, vous pouvez ouvrir et fermer plusieurs fois la porte. Le chauffage de l'enceinte de cuisson **reste activé**.

- Si vous voulez interrompre l'application spéciale, désactivez le four avec la touche marche/arrêt .

Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste activé jusqu'à la fin de l'application spéciale. Le four s'éteint automatiquement après 76 heures.

# Utilisations spéciales


## Cuisson

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

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

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

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




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

Si possible, utilisez la sonde thermique pour surveiller la température de cuisson (voir chapitre “Rôtissage”, paragraphe “sonde thermique”).





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

## Cuisson en mode Micro-ondes


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

 Poids,  Temps de cuisson,  Temps de repos

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


# Utilisations spéciales

## Stérilisation

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

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



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


Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

## Préparer des fruits et légumes

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


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

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

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

## Utiliser le mode Chaleur tournante

### Plus

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



Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.


## Stérilisation des fruits et cornichons


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

## Stérilisation des légumes


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

		
Fruits	-/-	30 °C 25–35 min
Cornichons	-/-	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Température et durée de stérilisation à partir de l'ébullition

 Température et durée de repos

## Utiliser le mode Micro-ondes

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



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


## Stérilisation des fruits et cornichons

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

## Stérilisation des légumes

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


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

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

 Temps de chaleur résiduelle

## Utilisations spéciales

### Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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

### Produits surgelés/ plats préparés

#### Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

#### Conseils pour les frites, croquettes ou similaire


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

#### Préparer les produits surgelés/plats préparés

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

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

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


Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Avec des programmes automatiques notamment, inutile désormais de valider chaque niveau du menu avant de démarrer un programme.



**Remarque :** Vous pouvez aussi définir des options de menus enregistrées dans MyMiele comme écran d'accueil (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

## Rajouter des entrées

Vous pouvez rajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter l'entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste suivante :


- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques  Auto
- Utilisations spéciales  
- Programmes individuels  

- Validez en appuyant sur OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole correspondant apparaissent dans la liste.


- Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non rajoutées 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 se trouve en position souhaitée.

## Programmes individuels

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 10 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes les plus fréquentes. À chaque étape de cuisson, définissez des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la température à cœur.
- Vous pouvez définir le(s) niveau(x) d'introduction des aliments.
- Vous pouvez entrer le nom du programme correspondant à votre recette.

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

Autres possibilités de création de programmes personnalisés :

- Une fois le programme terminé, enregistrez un programme automatique en tant que programme personnalisé.
- Une fois le programme terminé, enregistrez un processus de cuisson avec le temps de cuisson réglé.

Donnez ensuite un nom au programme.

## Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .

- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson.

Suivez les instructions affichées sur l'écran :

- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, rajouter une autre étape de cuisson via Ajouter en réglant un temps de cuisson. Alors seulement vous pouvez enregistrer ou démarrer le programme.

Tous les réglages de la première phase de cuisson sont définis.

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

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

Si vous souhaitez contrôler ou modifier ensuite les réglages, effleurez l'étape de cuisson correspondante.

- Sélectionnez Enregistrer.
- Entrez les noms des programmes à l'aide du clavier.



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


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

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré tout de suite ou plus tard, ou modifier les phases de cuisson.

### Démarrer les programmes personnalisés


- Enfourez le plat dans l'enceinte du four
- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme souhaité.

Les options de menu suivantes s'affichent selon les réglages du programme :

- Démarrer immédiatement  
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'enclenche 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-là.
- 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-là.
- Afficher phases de cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.

- Afficher actions  
Les actions nécessaires, par ex. pour enfouner les aliments, s'affichent.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez le message indiquant le niveau d'introduction des aliments avec **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 enfouner ou retourner les aliments.

- Lorsque le programme est terminé, effleurez Fermer.

### Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson des programmes automatiques que vous avez enregistrés sous un nom personnalisé.

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou Ajouter pour rajouter une étape.
- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme modifié sans le modifier, sélectionnez Démarrer.
- Après avoir modifié tous les réglages, sélectionnez Enregistrer.

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.


- Validez en appuyant sur **OK**.

## Programmes individuels

---

Le programme enregistré est modifié et vous pouvez le démarrer immédiatement ou ultérieurement.

### Renommer les programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Renommer.
- Modifier les noms des programmes à l'aide du clavier.

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


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

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom du programme est changé.


### Supprimer les programmes personnalisés

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

Le programme est supprimé.

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

### Déplacer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- 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 est dans la position souhaitée.

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

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

## Conseils pour la préparation des pâtisseries

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

### Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si vous utilisez des températures supérieures à celles indiquées, vous pouvez écourter le temps de cuisson mais le brunisse-

ment risque d'être nettement moins uniforme et les aliments pas assez cuits.

### Sélectionner le temps de cuisson

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

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

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

## Remarques concernant les modes de fonctionnement


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

### Utiliser Programmes automatiques

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

### Utiliser Chaleur tournante Plus

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 formes dans le niveau 1.

# Pâtisseries

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

## Utiliser Chaleur 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.

- Enfourez les gâteaux dans leurs formes dans le niveau 1.
- Enfourez 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.

- Enfourez le gâteau dans leurs formes dans le niveau 1.

## Utiliser Chaleur tournante Eco


Vous pouvez utiliser toutes les sortes de moules thermorésistants.

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

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

## Utiliser MO + Chaleur tournante Plus

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

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

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

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

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

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

## Conseils de cuisson pour les rôtis

- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, le préchauffage non nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réceptif 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 **réceptif ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de graisse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

### Sélectionner la température 📉

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

# Rôti

## Sélectionner le temps de cuisson

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

■ Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [min/cm] :

- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/filet : 8–10 min/cm


■ De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.


## Conseils

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

## Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

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 Plus ou Rôtissage automatique

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

Vous pouvez assurer la cuisson en mode Chaleur tournante Plus  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 mise en température pour faire revenir les aliments à une température élevée (env. 230 °C). Dès que cette température est atteinte, le four diminue automatiquement à la température de cuisson réglée (température pour continuer la cuisson).


■ Pour la cuisson, utilisez des récipients avec des poignées thermorésistantes comme une cocotte, une rôtissoire, une marmite ou un moule en verre thermorésistant.

■ Insérez la grille avec le plat dans le niveau 1.

## Utiliser MO + Chaleur tournante Plus ou MO + Rôtissage automatique

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

Utilisez le mode MO + Chaleur tournante Plus  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.

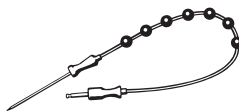
Utilisez le mode MO + Rôtissage automatique  pour saisir la viande à des températures élevées puis la cuire à une température inférieure.

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 des micro-ondes.

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

## Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

### Fonctionnement

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

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







Les cuissons avec ou sans thermosonde ont un temps de cuisson comparable.

# Rôti

## Possibilités d'utilisation

Avec certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invités à utiliser la sonde thermique.

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

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

## Conseils d'utilisation importants

- Vous pouvez placer la viande dans une casserole ou, selon le mode de fonctionnement utilisé, sur la grille de cuisson ou dans le plat en verre.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- Si vous faites cuire de la volaille, le plus simple est de planter la pointe métallique dans la partie la plus épaisse, dans la poitrine. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée, très persillée, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.

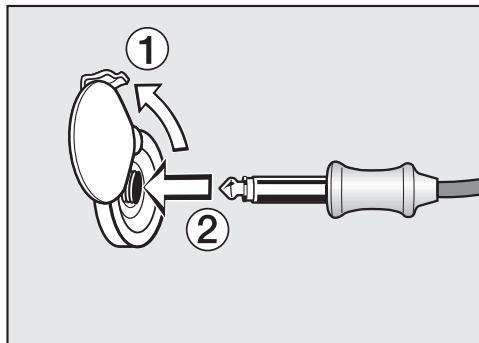
- Si vous utilisez une feuille d'aluminium ou un sachet de rôtissage, percez-la/le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la thermosonde dans le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

## Utiliser la thermosonde

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

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

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.




- Enfoncez la fiche de la thermosonde dans le support de branchement, jusqu'au déclic.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.



Les valeurs sont prédéfinies si vous optez pour les programmes automatiques.

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 dû aux surfaces brûlantes.

La thermosonde peut devenir chaude. Vous pouvez vous brûler avec la thermosonde.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde de la douille de branchement.

## Démarrer ultérieurement la cuisson avec sonde thermique

Vous pouvez programmer un départ différé.

■ Sélectionnez Départ à.

Il est possible d'estimer l'heure approximative de fin de cuisson, car la durée d'une cuisson avec sonde thermique correspond environ à la durée d'une cuisson sans sonde thermique.

Vous ne pouvez pas régler Durée et Arrêt à, la durée totale étant dépendante de la température à cœur atteinte.

## Affichage du temps restant


Si pour un processus de cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, le temps restant estimé du processus de cuisson (temps résiduel) s'affiche au bout d'un certain délai.

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

Le temps résiduel affiché au départ est une estimation. Le temps résiduel étant constamment recalculé au cours de la cuisson, il est corrigé en permanence afin d'être de plus en plus précis.

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

# Grillades

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Fermez la porte pendant la cuisson sur grill.

## Conseils pour les grillades

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

## Sélectionner la température

Sélectionnez une température dans les modes Turbogril  et MO + Turbogril .

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

## Sélectionner une puissance de grill

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

- Si vous cuisez des aliments avec un plus grand diamètre et à plus grande distance de la résistance du grill, 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.

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

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

### - **bleu**

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

### - **saignant**

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

### - **à point**

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

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

## Remarques concernant les modes de fonctionnement

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

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

Ne conservez pas la sonde thermique 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 des micro-ondes.

## Utiliser Turbogril ou MO + Turbogril

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

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


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

## Utiliser Gril ou MO + Gril

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


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

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du four surtout s'abîme si vous la nettoyez avec des détergents pour four. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

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

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

### Détergents à ne pas utiliser

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

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

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

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

Nous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

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

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

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

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

## Retirer les salissures normales

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

## Retirer les salissures normales

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

## Nettoyer la sonde thermique

La sonde thermique est endommagée si elle est immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle. Nettoyez la sonde thermique uniquement avec un chiffon humide.

# Nettoyage et entretien

## Retirez les salissures incrustées

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

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

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et laissez agir quelques minutes.
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.

## Utiliser des détergents pour four

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

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

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

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

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

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

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

## Rabattez la résistance de la voûte/du gril

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

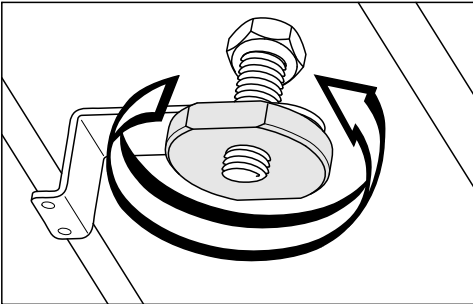
**⚠** Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

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

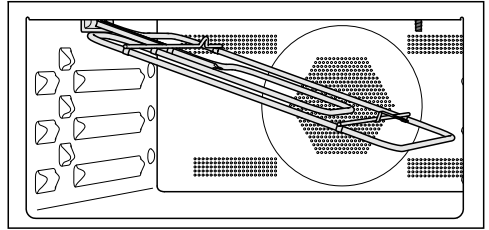
Pour la protéger, posez par ex. un torchon dessus.



- Dévissez l'écrou.

La résistance de la voûte/du gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour rabattre la résistance de la voûte/du gril.



- Rabattez prudemment la résistance de la voûte/du gril.

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

La LED située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée. Si possible, évitez de la nettoyer.

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

## Que faire si ...


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

Sur [www.miele.com/service](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 solution
<b>L'écran est sombre.</b>	Vous avez sélectionné le réglage Heure   Affichage   Eteint. C'est pourquoi l'écran devient 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 que la fiche du four est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
<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 avec 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 avec Réglages   Revendeur   La fonction démonstration   Eteint.





Problème	Cause et solution
<p><b>Vous ne pouvez pas dé-marrer le programme de cuisson.</b></p>	<p>Pour un programme avec micro-ondes, la porte est restée ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la porte est bien fermée.</li> </ul>
	<p>Pour un programme avec micro-ondes, la puissance des micro-ondes et la durée n'ont pas été définies.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la puissance et la durée requises ont été 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 si une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température ont été définis.</li> </ul>
<p><b>Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.</b></p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran   QuickTouch   Éteint. 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 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 Ecran   QuickTouch   Activé.</li> </ul>
	<p>Les réglages pour le capteur de proximité sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifiez les réglages pour le capteur de proximité à l'aide de Réglages   Commande avec capteurs.</li> </ul>
	<p>Le capteur de proximité est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veuillez contacter 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 bien raccordée à la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.</li> </ul>
	<p>Si l'écran ne réagit pas non plus, la commande a un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez la touche marche/arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four.</li> </ul>

## Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.	<p>Le verrouillage de la mise en marche  est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vous pouvez désactiver la sécurité de mise en marche le temps d'un programme de cuisson en effleurant le symbole  pendant au moins 6 secondes.</li> <li>■ Pour désactiver le verrouillage permanent de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité   Sécurité enfants    Eteint.</li> </ul>
Panne d'électricité opération interrompue s'affiche à l'écran.	<p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le programme de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le four puis réactivez-le.</li> <li>■ Redémarrez le programme de cuisson.</li> </ul>
L'écran affiche 12:00.	<p>La panne de courant a duré plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez à nouveau la date et l'heure.</li> </ul>
Durée de fonctionnement maximum atteinte s'affiche à l'écran.	<p>Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Validez en appuyant sur OK.</li> </ul> <p>Le four est ensuite à nouveau opérationnel.</p>
Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.	<p>Un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
Si la porte est ouverte pendant un programme de cuisson en mode Micro-ondes  , on n'entend aucun bruit de fonctionnement.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode Micro-ondes , le contacteur de porte désactive le micro-ondes et diminue la vitesse du ventilateur de refroidissement.</p>
Un bruit de fonctionnement est audible en fin de cuisson.	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur").</p>

Problème	Cause et solution
<b>Un bruit anormal se produit pendant un programme avec micro-ondes.</b>	Vous avez utilisé des récipients métalliques pour une cuisson avec micro-ondes. ■ Vérifiez si l'utilisation de récipients métalliques ne provoque pas d'étincelles (voir chapitre "Mode micro-ondes", paragraphe "Vaisselle à utiliser").
	Vous avez recouvert vos aliments avec une feuille d'aluminium pour la cuisson avec micro-ondes. ■ Retirez la protection, le cas échéant.
	Vous avez utilisé la grille pendant une cuisson avec micro-ondes. ■ Pour les cuissons avec micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.
<b>Le four s'est arrêté automatiquement.</b>	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous ne saisissez aucun réglage pendant une certaine durée suite à un programme de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
<b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</b>	La température sélectionnée diffère de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette. ■ 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.
<b>Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.</b>	Vous avez choisi une température ou un niveau inappropriés. ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez de grandes différences de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à paroi fine ne conviennent pas aussi bien. Ils reflètent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint ainsi plus difficilement les aliments qui dorent peu ou de façon irrégulière. ■ Utilisez des moules mats et foncés.

## Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p><b>Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné 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>Vous avez sélectionné une durée trop brève 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 de micro-ondes configurée. Plus la puissance des 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 avec micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments et se diffuse ensuite vers leur centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance de micro-ondes élevée, ils peuvent être brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. Avec l'équilibrage thermique ultérieur, les aliments sont ensuite réchauffés au milieu et refroidis en périphérie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez une puissance de micro-ondes plus faible et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.</li> </ul>
<p><b>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</b></p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   "Activé" pendant 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   Eteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes en effleurant la touche .</li> <li>■ Si nécessaire, sélectionnez Eclairage   Activé ou "Activé" pendant 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 <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

### Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

### Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

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

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

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

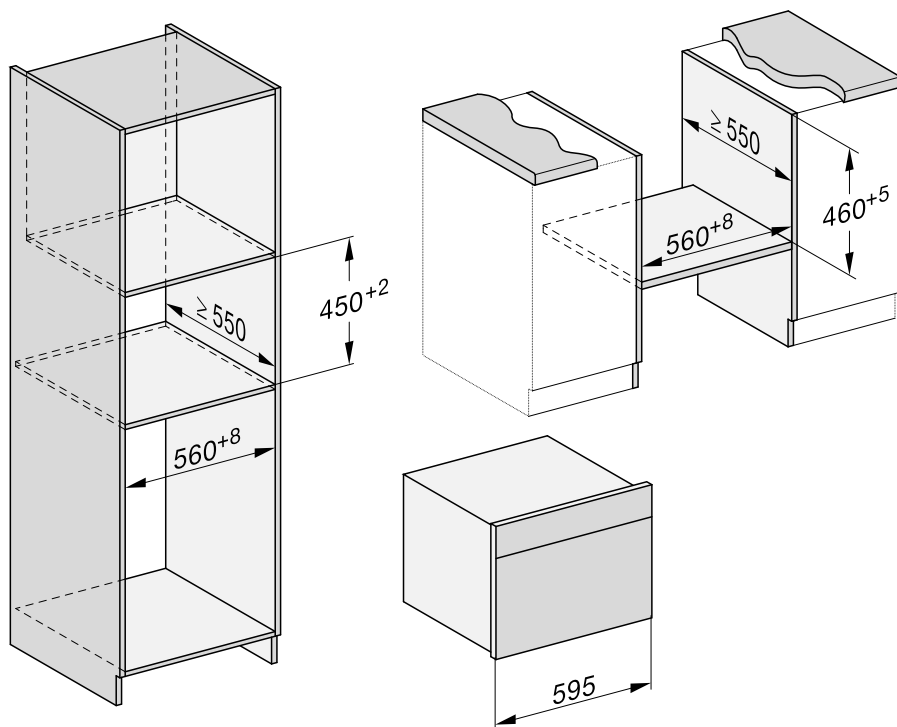
# Installation

## Dimensions d'encastrement

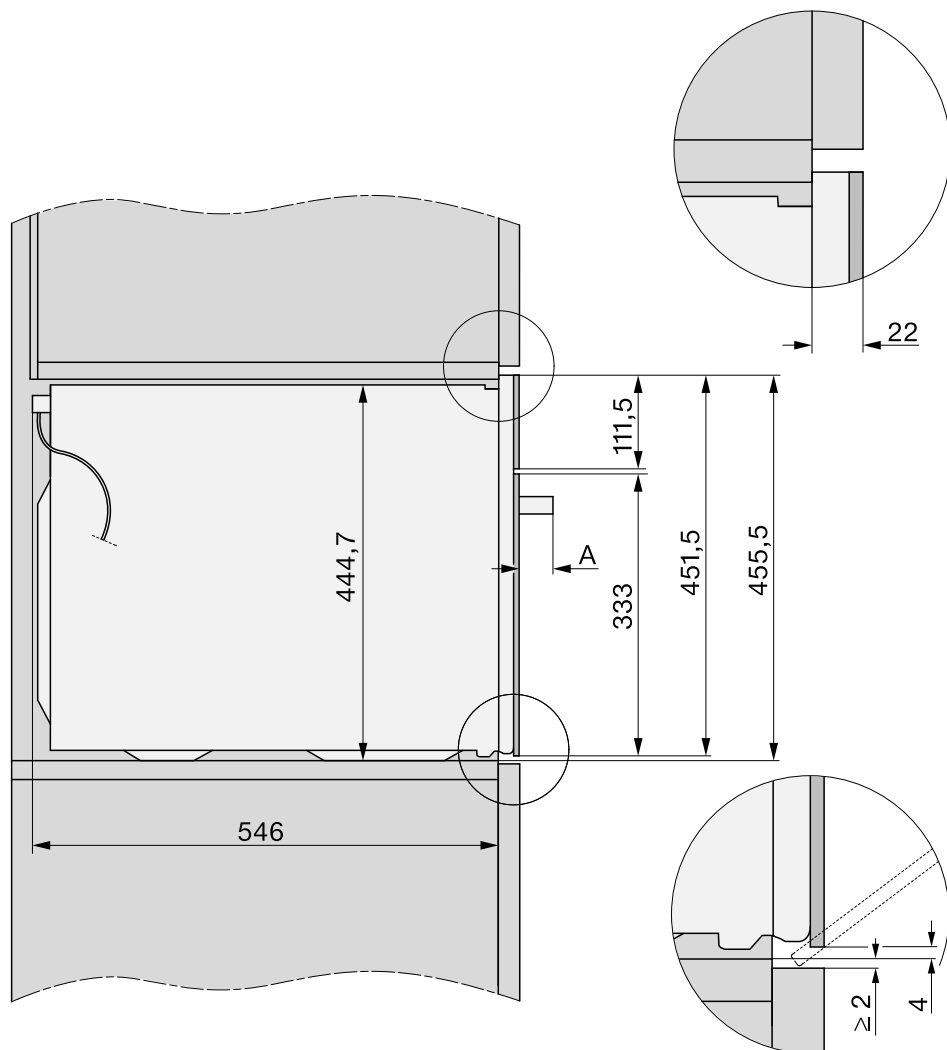
Les dimensions sont indiquées en mm.

### Encastrement dans une armoire haute ou basse

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



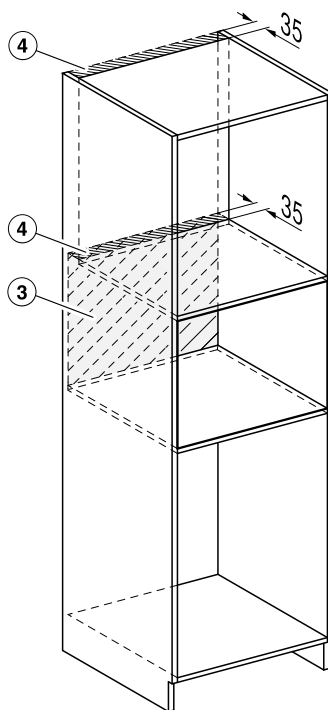
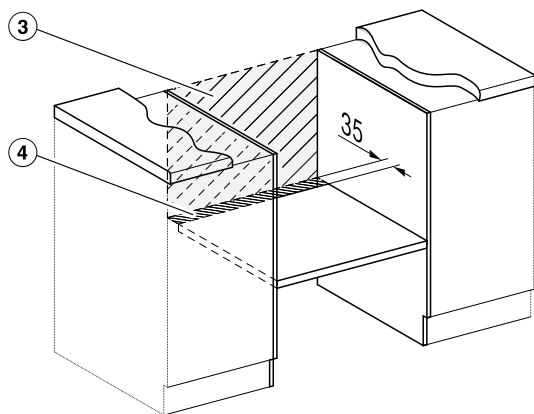
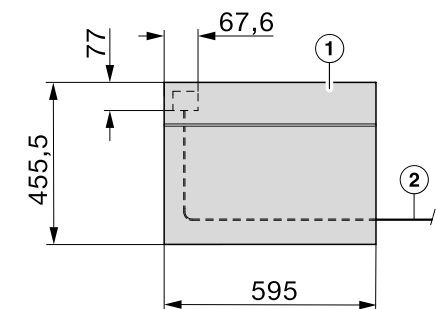
## Vue latérale



A 47 mm

# Installation

## Raccordements et aération

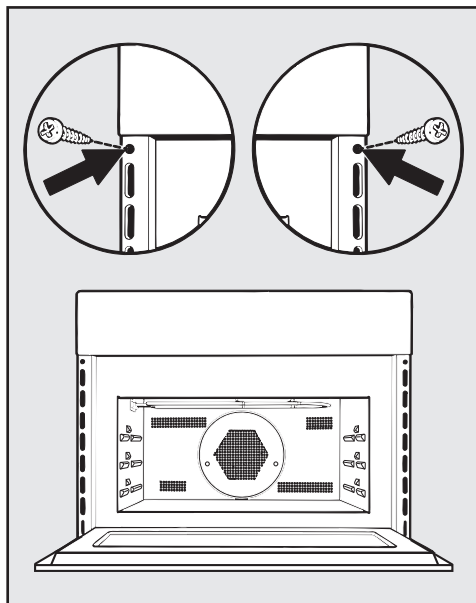


- ① Vue de devant
- ② Longueur du câble d'alimentation = 2.000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération min. 150 cm<sup>2</sup>



## 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 du meuble.

# Installation

---

## Raccordement électrique

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

Prévoir un fusible d'au moins 16 A.

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

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

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

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

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

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

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

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

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

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

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

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

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

## Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Muffins		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Gâteaux individuels (1 plat en verre)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Gâteaux individuels (2 plats en verre)*		140	–	2+3	35–45	–
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Kouglof (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 des micro-ondes, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante Plus, Chaleur solevoûte, MO + Chaleur tournante Plus, ✓ 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 d'enfourner les aliments.

# Tableaux de cuisson

## Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]			[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	–
Tarte 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, Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, 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 d'enfourner les aliments.

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

## Tableaux de cuisson

### Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°C] + [W]			 [min]	CF
Kougelhopf (moule à kougelhopf, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Christstollen (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 Plus, Chaleur sole-voûte, MO + Chaleur tournante Plus, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

### Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		+ [°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 Plus, MO + Chaleur tournante Plus, ✓ activé, – désactivé

## Tableaux de cuisson

### Génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		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 Plus, activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> En général, sélectionnez la température la plus basse et contrôlez les aliments après le temps de cuisson réduit.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

### Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		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	–
Meringues (1 plat en verre, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

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

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

## Plats salés

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [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 fromage blanc (1 plat en verre)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Toast* (grille de cuisson)	<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> Niveau, Temps de cuisson, CF Crisp function, Chaleur sole-voûte, MO + Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, 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 d'enfourner les aliments.











<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

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

# Tableaux de cuisson

## Bœuf

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

<sup>2</sup> Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.

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

<sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

<sup>6</sup> Faites cuire 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

Aliment (accessoire)		+  + [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Filet de veau, env. 1 kg (plat en verre)		180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Filet de veau “rosé”, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	50–60	45–48
Filet de veau “à point”, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	80–90	54–57
Filet de veau “bien cuit”, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	85–95	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	120–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg <sup>1</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 Plus, Chaleur sole-voûte, MO + Chaleur tournante Plus, Application spéciale Cuisson basse température, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>2</sup> Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.

<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>4</sup> Faites cuire 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

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Rôti de porc/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		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)		170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Filet de porc, env. 350 g (grille de cuisson sur plat en verre)		95–100	–	1	60–120	60–75
Carré de porc, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pain de viande, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Tranches de lard/bacon (grille de cuisson sur plat en verre)		3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Saucisse à griller (grille de cuis- son sur plat en verre)		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, Appl. spéciale Cuisson basse température, MO + Chaleur tournante Plus, Gril, ✓ activé, – désactivé

- Utilisez de la vaisselle compatibles avec les micro-ondes.
- Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- Sélectionnez la puissance de gril indiquée.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- À la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

## Agneau, gibier

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		 1 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec cou- vercle)		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 (grille de cuisson sur plat en verre)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
	<sup>1</sup>	95–100	–	1	35–90	53–68
Selle de cerf désossée (plat à rôtir)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Selle de chevreuil désossée (plat en verre)	<sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec cou- vercle)	<sup>1</sup>	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 d'abord la viande sur le plan de cuisson.
- <sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>3</sup> Faites cuire 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

Aliment (accessoire)		+ [°C] + [W]		 1 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Volaille, 0,8 à 1,5 kg (grille de cuisson 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 de cuisson 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 à 300 g (par ex. truites) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Poisson, 1 à 1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, MO + Rôtissage automatique, Turbogril, MO + Turbogril, MO + Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-vôte, ✓ activé, – désactivé

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

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


















<sup>2</sup> Activez les Crisp function.









<sup>3</sup> Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

<sup>4</sup> Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.

# Données destinées aux instituts de contrôle

## Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1

Aliments d'essai (accessoire)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Gâteaux individuels (1 plat en verre <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Gâteaux individuels (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 de cuisson <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Gâteau de Savoie (grille de cuisson <sup>1</sup> , moule à manqué <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 de cuisson <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Burger (grille de cuisson <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 Plus,  Chaleur sole-voûte,  Gril, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.

<sup>2</sup> Utilisez un moule à manqué mat et foncé.  
Mettez le moule à manqué au milieu de la grille de cuisson.

<sup>3</sup> En général, sélectionnez la température la plus basse et contrôlez les aliments après le temps de cuisson réduit.

<sup>4</sup> Sélectionnez la puissance de gril indiquée.

<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.














<sup>6</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.









<sup>7</sup> Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

<sup>8</sup> Retournez les aliments lorsqu'ils sont suffisamment dorés (1 : cuisson côté 1, 2 : cuisson côté 2).

# Données destinées aux instituts de contrôle

## Plats tests selon EN 60705 (mode micro-ondes )

Plats tests		 [W]	 [min]	 <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
Pâte sablée, 475 g		450	8–11	5	Récipient voir norme, diamètre extérieur au niveau du bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1.100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Récipient voir norme, diamètre extérieur au niveau du bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet, 1.200 g		150 + 200 °C	45–55 <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 Plus,  MO + Turbogril,  Application spéciale Décongeler

<sup>1</sup> Si possible, retournez les aliments/les aliments à décongeler à mi-cuisson.

<sup>2</sup> Laissez reposer les aliments à température ambiante pour que la température se répartisse de manière uniforme dans les aliments.

<sup>3</sup> Placez le plat en verre dans le niveau 1 et posez-y le récipient au centre.

## Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

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

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

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

## Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

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

# Caractéristiques techniques

---

## Droits d'auteur et licences

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

Cet appareil contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information dans l'appareil sous Réglages | Informations légales | Licences open source. Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

L'appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d'au moins 3 ans après l'achat ou la livraison de l'appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l'appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail ([info@miele.com](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.*







## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

**(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: [contact@miele-support.be](mailto:contact@miele-support.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

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

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich**

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

## **Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H 7840 BM

fr-BE

M.-Nr. 11 196 480 / 19